

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ МИХАЙЛА ДРАГОМАНОВА**

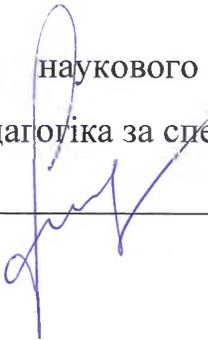
Кваліфікаційна наукова  
праця на правах рукопису

**ПЕТРУНЧАК Денис Васильович**

УДК УДК 378.091.3:640.4-051]:[316.7:392.72](043.3)

**ДИСЕРТАЦІЯ  
ФОРМУВАННЯ СОЦІОКУЛЬТУРНОЇ УНІВЕРСАЛІЇ ГОСТИННОСТІ  
У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

На здобуття наукового ступеня доктора філософії з галузі знань  
01 Освіта/Педагогіка за спеціальністю 011 Освітні, педагогічні науки

  
\_\_\_\_\_ Д. В. Петрунчак

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

**Науковий керівник: Ходунова Вікторія Леонідівна,**  
доктор педагогічних наук, професор

Київ – 2026

## АНОТАЦІЯ

**Петрунчак Д. В.** Формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. – 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, 2026.

Дисертаційне дослідження виконано на актуальну тему з обґрунтуванням необхідності формування соціокультурної універсалії у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО.

Досягнуто мету дисертаційного дослідження, яка полягала у теоретичному та методичному обґрунтуванні процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО для розбудови рекреаційного потенціалу.

Розкрито та обґрунтовано об'єкт дослідження – процес формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; предмет дослідження – модель та методичний органайзер процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи «Гостевія».

Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що уперше:

– встановлено зміст та функціональне призначення контенту міжнародного і національного правового і технічного регулювання в індустрії гостинності галузей готельного і ресторанного бізнесу, а також в сфері освіти, науки й інноватики та визначено пріоритети їх удосконалення;

– розроблено, обґрунтовано архітектуру сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-

ресторанної справи з наскрізим впровадженням методичного органайзера «Гостевія» у факультативному спецкурсі «Гостинність як соціокультурна універсалія», та розробленою моделлю компетенцій «Соціокультурної універсалії гостинності на 360° – у 20 складових компонентах і 20 ключів-здатностей виразу універсалії;

– розроблено критеріальний апарат оцінювання рівнів (високий, середній, низький) сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за обґрунтованими критеріями (аксіологічним, технологічним, соціо-політичним);

– розкрито стан і перспективи забезпечення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО (експериментального майданчика) у контексті розбудови рекреаційного потенціалу України на основі регіонального підходу;

– запропоновано модернізований зміст програмних результатів навчання, загальних, спеціальних (фахових) компетентностей задля оновлення Стандарту вищої освіти України галузі знань J Транспорт та послуги за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

– подальшого розвитку набули теорія і методика сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Практичне значення одержаних результатів дослідження полягає в тому, що:

– запропоновано модернізований зміст програмних результатів навчання, загальних компетентностей, спеціальних (фахових) компетентностей задля оновлення Стандарту вищої освіти України галузі знань J Транспорт за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти;

– розроблено, обґрунтовано архітектуру сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи справи з наскрізним впровадженням методичного органайзеру «Гостевія» у факультативному спецкурсі «Гостинність як соціокультурна універсалія», та розробленою моделлю компетенцій «Соціокультурної універсалії гостинності на 360° – у 20 складових компонентах і 20 ключів – здатностей виразу універсалії.у 20 складових компонентах і 20 ключів – здатностей виразу універсалії.

У другому розділі «Методичні аспекти формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи» здійснено регіональний підхід до аналізу стану і перспектив забезпечення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО у контексті розбудови рекреаційного потенціалу України; розроблено і обґрунтовано зміст структури соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; розроблено та впроваджено методичний органайзер процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи «Гостевія».

У третьому розділі «Розроблення, обґрунтування, проєктування моделі формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи» розроблено, обґрунтовано та спроектовано модель формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; розроблено та обґрунтовано критеріальний апарат рівнів сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; висвітлено результати педагогічного експерименту, яким підтверджено ефективність моделі та методичного органайзеру процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у

професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи «Гостевія».

**Ключові слова:** соціокультурна універсалія гостинності, професійна підготовка, майбутні фахівці готельно-ресторанної справи, індустрія гостинності, туризм, ціннісна орієнтація, соціальна проекція, стандартизація, готельно-ресторанна справа, професійна компетентність, соціальне середовище, соціалізація, міжнародне правове і технічне регулювання, сталий розвиток, екологічна культура; соціокультурні форми; організація освіти, освітній процес, соціокультурна компетентність.

### ABSTRACT

**Petrunchak, D.V.** The Formation of the Sociocultural Universal of Hospitality in the Professional Training of Future Hotel and Restaurant Management Specialists. – Qualifying scientific thesis in manuscript form.

Doctoral dissertation for the degree of Doctor of Philosophy in specialty 011 “Educational and Pedagogical Sciences” – Mykhailo Dragomanov National University of Ukraine, Kyiv, 2026.

The dissertation research addresses a timely topic and substantiates the necessity of forming a sociocultural universal of hospitality in the professional training of future hotel and restaurant industry specialists in higher education institutions.

The aim of the dissertation has been achieved, namely, the theoretical and methodological substantiation of the process of forming the sociocultural universal of hospitality in the professional training of future hotel and restaurant specialists in higher education institutions for the development of recreational potential.

The object of the study—the process of forming the sociocultural universal of hospitality in the professional training of future hotel and restaurant specialists—has been substantiated. The subject of the study is the model and methodological framework for forming the sociocultural universal of hospitality in the professional training of future specialists in the hotel and restaurant industry, namely “Gostivia.”

The scientific novelty of the obtained results lies in the following:

- for the first time, the content and functional purpose of international and national legal and technical regulations in the hospitality industry (in particular, in the hotel and restaurant sectors), as well as in the fields of education, science, and innovation, have been determined, and priorities for their improvement have been identified;

- the architecture for forming the sociocultural universal of hospitality in the professional training of future hotel and restaurant specialists has been developed and substantiated, including the cross-cutting implementation of the “Gostivia” methodological framework within the elective course “Hospitality as a Sociocultural Universal”, as well as the competency model “360° Sociocultural Universal of Hospitality”, which comprises 20 components and 20 key competencies for expressing this universality;

- criteria (axiological, technological, and sociopolitical) and corresponding levels (high, medium, low) for assessing the formation of the sociocultural universal of hospitality in the professional training of future hotel and restaurant specialists have been developed and substantiated;

- the current state and prospects of professional training for future hotel and restaurant specialists in higher education institutions (pilot sites) have been analyzed in the context of developing Ukraine’s recreational potential using a regional approach;

- updated content of program learning outcomes, as well as general and specialized (professional) competencies, has been proposed to improve the Ukrainian Higher Education Standard for the field of knowledge J “Transport and Services,” specialty J2 “Hotel and Restaurant Business and Catering,” at the first (bachelor’s) level of higher education;

- the theory and methodology of forming the sociocultural universal of hospitality in the professional training of future hotel and restaurant specialists have been further developed.

The practical significance of the research results lies in the following:

– updated content of program learning outcomes, general competencies, and specialized (professional) competencies has been proposed for improving the Ukrainian Higher Education Standard in the field of knowledge J “Transport and Services,” specialty J2 “Hotel and Restaurant Business and Catering,” at the first (bachelor’s) level of higher education;

– the architecture of forming the sociocultural universal of hospitality in the professional training of future hotel and restaurant specialists has been developed and substantiated, including the cross-cutting implementation of the “Gostivia” methodological framework within the elective course “Hospitality as a Sociocultural Universal”, along with the competency model “360° Sociocultural Universal of Hospitality,” which includes 20 components and 20 key competencies.

In Chapter 1, “Theoretical Aspects of Substantiating the Pedagogical Problem of Forming the Sociocultural Universal of Hospitality in the Professional Training of Future Hotel and Restaurant Specialists,” a theoretical analysis of the research problem is carried out; a terminological (thesaurus) analysis of the concept under study is conducted; and a content analysis of the regulatory and technical framework governing the professional training of future hotel and restaurant specialists is provided.

In Chapter 2, “Methodological Aspects of Forming the Sociocultural Universal of Hospitality in the Professional Training of Future Hotel and Restaurant Specialists,” a regional approach is applied to analyze the current state and prospects of professional training in higher education institutions in the context of developing Ukraine’s recreational potential; the content and structure of the sociocultural universal of hospitality are developed and substantiated; and the methodological framework “Gostivia” is designed and implemented.

In Chapter 3, “Development, Substantiation, and Design of a Model for Forming the Sociocultural Universal of Hospitality in the Professional Training of Future Hotel and Restaurant Specialists,” a model for forming the sociocultural universal of hospitality is developed, substantiated, and experimentally verified; criteria and levels of its formation are defined; and the results of a pedagogical

experiment are presented, confirming the effectiveness of both the model and the “Gostivia” methodological framework.

**Keywords:** sociocultural universal of hospitality, professional training, future hotel and restaurant specialists, hospitality industry, tourism, value orientations, social projection, standardization, hotel and restaurant business, professional competence, social environment, socialization, international legal and technical regulation, sustainable development, environmental culture, sociocultural forms, organization of education, educational process, sociocultural competence.

## СПИСОК ПУБЛІКАЦІЙ ЗДОБУВАЧА

### Наукові праці, в яких опубліковано основні результати дисертації

#### *Статті в наукових фахових виданнях України*

1. **Петрунчак Д. В.** Освіта для сталого розвитку у сфері гостинності: українські перспективи // Педагогічні науки: теорія та практика. 2024. № 4 (52). С. 99–107.
2. **Петрунчак Д.В.** Педагогічні умови формування вузькоспеціалізованих навичок і загальних професійних якостей у сфері гостинності // Наукові записки. Педагогічні науки. 2024. № 158. С. 95–105.
3. **Петрунчак Д.В.** Інноваційні педагогічні підходи до підготовки фахівців у сфері гостинності в умовах цифровізації освіти // Педагогічні науки : збірник наукових праць. 2024. № 108. С. 58–66.
4. **Петрунчак Д. В.** Ходунова В. Л. Академічні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи // Вісник науки та освіти. 2025. № 9 (39). С. 1587–1602.
5. **Петрунчак Д.В.** Національно-патріотичне виховання української молоді в умовах соціокультурних перетворень // Науковий часопис Українського державного університету імені Михайла Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи : зб. наук. пр. Київ : Вид. дім «Гельветика», 2024. Вип. 98. С. 84–88.

6. Гриньків А.П., **Петрунчак Д.В.** Волонтерська складова у наданні соціальних послуг в умовах воєнного стану // Соціальна педагогіка: теорія та практика. Київ : Вид. дім «Гельветика», 2024. № 1. С. 12–20.

7. **Петрунчак Д.В.** Роль неформальної освіти у формуванні ключових компетентностей сучасного здобувача освіти // Перспективи та інновації науки (Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина»). 2024. № 11 (45). С. 723–734.

### *Наукові праці, які засвідчують апробацію матеріалів дисертації*

1. **Петрунчак Д.В.** Обухівський «шитий» рушник: феномен локальної та національної культури // Регіональний соціокультурний менеджмент: сучасні виклики і тенденції розвитку : зб. наук. пр. / МОН України, Львів. нац. ун-т імені Івана Франка ; упоряд. Л. Белінська, Л. Сирота ; редкол.: Л. Белінська (відп. ред.) [та ін.]. Львів : РАСТР-7, 2023. С. 51–56.

2. **Петрунчак Д.В.** Індустрія гостинності як символ культурної матриці України // Туризм в Україні: виклики та відновлення [Електронний ресурс] : зб. матеріалів Міжнар. турист. форуму (м. Київ, 21–22 берез. 2023 р.) / Київ. нац. екон. ун-т імені Вадима Гетьмана. Київ : КНЕУ, 2023. С. 169–171.

3. **Петрунчак Д.В.** Історичні витоки формування індустрії гостинності в Україні // Освіта і наука – 2023 : зб. наук. пр. Київ : УДУ імені Михайла Драгоманова, 2023. С. 1450–1451.

4. Літовка-Деменіна С.Г., **Петрунчак Д.В.** Шляхи вдосконалення маркетингових інструментів та стратегій повоєнного розвитку гостинності в Україні // Глобалізаційні процеси та їх вплив на соціально-економічний та правовий розвиток України : матеріали II Всеукр. наук.-теорет. конф. (20 груд. 2023 р., м. Київ). Київ : КТГГ, 2023. С. 137–142.

5. **Петрунчак Д.В.** Тенденції сучасної барної індустрії // Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень : матеріали III Всеукр. наук.-теорет. конф. (16 трав. 2024 р., м. Київ). Київ : КТГГ, 2024. С. 167–172.

6. Безверхній Д.Р., **Петрунчак Д.В.** Літературний туризм: українські перспективи та локальні виміри // Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень : матеріали III Всеукр. наук.-теорет. конф. (16 трав. 2024 р., м. Київ). Київ : КТГГ, 2024. С. 235–239.

7. **Петрунчак Д.В.** Аналіз сучасних тенденцій у дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанної сфери // Розвиток туристичного бізнесу, економіки та підприємництва: виклики сьогодення : матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих учених (26–27 верес. 2024 р., м. Дніпро) / МОН України, НТУ «Дніпровська політехніка» ; відп. ред. Л. С. Безугла. Дніпро : НТУ «ДП», 2024. С. 61–64.

8. **Петрунчак Д.В.** Informal forms of education in the field of hospitality: advantages and disadvantages = Неформальні форми освіти у сфері гостинності: переваги та недоліки // Learning & Teaching: In the World after the War : conf. proc. of the III Int. Sci. & Pract. Conf. (Kharkiv, Ukraine, Nov. 8, 2024) / Н. S. Skovoroda Kharkiv National Pedagogical University ; ed. board: I. Kostikova (ed.-in-chief) [et al.]. Kharkiv, 2024. P. 136–137.

9. **Петрунчак Д.В.** Роль освіти в підготовці висококваліфікованих фахівців у сфері гостинності // Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 14–15 листоп. 2024 р.) / за заг. ред. В. М. Зайцевої. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2024. С. 809–813.

10. **Петрунчак Д.В.** Гостинність як елемент професійної етики: інтеграція неформальної освіти // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. VI Міжнар. наук.-практ. конф. (13–14 листоп. 2025 р., м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. С. 675–680.

## ЗМІСТ

АНОТАЦІЇ.....	2
ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ.....	13
ВСТУП.....	14
<b>РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОБҐРУНТУВАННЯ ПЕДАГОГІЧНОЇ ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ СОЦІОКУЛЬТУРНОЇ УНІВЕСАЛІЇ ГОСТИННОСТІ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ.....</b>	<b>22</b>
1.1 Теоретичний аналіз обґрунтування педагогічної проблеми дослідження.....	22
1.2 Дефінітивний аналіз тезаурусу дослідження процесу формування соціокультурної універсалиї гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.....	38
1.3 Контент-аналіз нормативно-правового та технічного регулювання професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування.....	80
<i>Висновки до першого розділу</i>	113
<i>Список використаної літератури до першого розділу</i>	115
<b>РОЗДІЛ II. МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ СОЦІОКУЛЬТУРНОЇ УНІВЕСАЛІЇ ГОСТИННОСТІ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ</b>	<b>141</b>
2.1 Регіональний підхід до аналізу стану і перспектив забезпечення професійної підготовки у ЗВО у контексті розбудови рекреаційного потенціалу України.....	141

<b>2.2</b> Розроблення і обґрунтування структури соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи .....	175
<b>2.3</b> Розробка та впровадження методичного органайзеру процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи «Гостевія».....	211
<i>Висновки до другого розділу</i> .....	220
<i>Список використаної літератури до другого розділу</i> .....	221
<b>РОЗДІЛ III. РОЗРОБЛЕННЯ, ОБҐРУНТУВАННЯ, ПРОЄКТУВАННЯ МОДЕЛІ ФОРМУВАННЯ СОЦІОКУЛЬТУРНОЇ УНІВЕСАЛІЇ ГОСТИННОСТІ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ</b>	228
<b>3.1</b> Проектування моделі формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.....	228
<b>3.2.</b> Розробка та обґрунтування критеріального апарату рівнів сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.....	269
<b>3.3</b> Експериментальна перевірка ефективності моделі та методичного органайзеру методики формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з експертним оцінюванням.....	277
<i>Висновки до третього розділу</i> .....	285
<i>Список використаної літератури до третього розділу</i>	285
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	287
<b>ДОДАТКИ</b> .....	300

## ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

ДСТУ – Державні стандарти України

ЗВО – заклад вищої освіти

ОС – освітній ступінь

ФЕЕ – Фонд екологічної освіти

КМУ – Кабінет Міністрів України

ОПП – Освітньо-професійна програма

ПСЗ – практичні, семінарські заняття

ПРЛ – проблемні лекції

НАСР – Національна асоціація спеціалістів ресторанного господарства

ТРС – Територіальна рекреаційна система

HoReCa – готелі, ресторани та кафе

ISO – Міжнародна організація зі стандартизації

КГ – контрольна група

ЕГ – експериментальна група

## ВСТУП

**Актуальність теми дослідження.** Актуальність наукового педагогічного дослідження полягає у необхідності забезпечення кадрового резерву висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи зі сформованою соціокультурною універсалією у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО для розбудови індустрії гостинності і забезпечення сталого розвитку України шляхом нарощення рекреаційного потенціалу в умовах соціальної турбулентності та у повоєнний час відродження.

Проблема підготовки фахівців готельно-ресторанної справи перебуває у тісному зв'язку із загальною проблемою професійної підготовки, її теоретико-методологічних засад, що стала центром уваги: В. Андрущенко, В. Архіпов, М. Бабешко, О. Василенко, С. Вітвицька, Е. Волкова, Л. Гусак, С. Гончаренко, О. Дубасенюк, І. Зязюн, О. Кондур, О. Косарук, В. Кремень, Л. Лебедик, О. Пехота, І. Прокопенко, О. Савченко, С. Сисоєва, Т. Сущенко, І. Хижняк, Р. Хмелюк, Г. Шевченко та ін.

Міжнародний досвід професійної підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності висвітлено у наукових працях вітчизняних дослідників за напрямками: узагальнення теоретичних підходів і практичних імплікацій професійної підготовки майбутніх фахівців у сфері туризму в країнах-членах Всесвітньої туристської організації (Л. Кнодель); освітня практика підготовки фахівців у сфері гостинності у закладах вищої освіти Франції, Великобританії, Швейцарії (М. Попик, А. Реблян); комплексний аналіз державних та суспільних вимог до фахівців туристичної сфери (Л. Сакун); практичний досвід професійної підготовки студентів туристичного профілю в університетах США (Л. Чорна); професійна підготовка спеціалістів у готельному та туристичному секторі в професійних освітніх установах Туреччини (М. Малишева, О. Радкевич); порівняльний аналіз моделей професійної підготовки у зарубіжних освітніх установах Великої Британії,

Німеччині, Швейцарії, Франції, Нідерландах, Туреччині та США (С. Огуй); функціонування освітньо-виробничих кластерів у країнах Північної Америки, Західної Європи та Азії (Л. Короткова).

Теоретико-методичні і практичні засади функціонування сучасних організаційних моделей готельно-ресторанної справи в Україні висвітлено у наукових працях вітчизняних дослідників: В. Архіпов, Т. Басюк, К. Вініченко, О. Давидова, Т. Керанчук, В. Ковешніков, М. Мальська, В. Новікова, Г. П'ятницька, Л. Радченко, В. Русавська, Є. Строкова, Т. Шовкопляс, Н. Якименко-Терещенко.

Ключові тенденції організації готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням сучасних вимог перебувають у полі дослідження А. Артеменко, Л. Балабанової, С. Беляєвої, Л. Варипаєвої, Н. Власової, С. Галасюк, В. Зайцевої, В. Лук'янова, Ю. Карягіна, Н. Краснокутської, Т. Кононенко, Ю. Кошиль, О. Круглової, Н. Куденко, І. Мілаш, Г. Муніна, Л. Малюк, О. Новікової, К. Прохоренко, Л. Радченко, І. Ракленко, Я. Сало, Т. Ткаченко, Н. Савицької, О. Шикіної.

Грунтовні наукові праці присвячено висвітленню проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців для сфери гостинності: готельно-ресторанної справи (Я. Андрущенко, М. Бабешко, О. Біда, О. Бірюкова, О. Богоніс, В. Бурак, О. Василенко, І. Гайовий, Т. Дорошенко, В. Замфреско, К. Левадна, Л. Мостова, О. Каролоп, А. Козак, О. Кашинська, Т. Клусович, С. Кравець, Ю. Павлов, Л. Поважна, О. Повідайчик, К. Піцул, В. Полуда, М. Попик, М. Ткаченко, С. Толочко, В. Федорченко; сфери туризму (І. Зінькова, О. Кашинська, О. Любіцева, Л. Лук'янова, Д. Люта, М. Малишева, О. Радкевич, Л. Поважна); готельно-курортної справи (А. Віндюк).

Науковий інтерес для дослідження викликають праці зарубіжних вчених, у роботах яких досліджується проблема професійної підготовки майбутніх фахівців: Джон Дьюї (John Dewey); Peter Jarvis); Е. Венгер (Etienne Wenger); Д. Колб (David Kolb); Д. Шон (Donald Schön).

Попри багатоаспектність наукових досліджень, присвячених питанням професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, деякі питання зумовлюються необхідністю усунення *суперечностей*:

- між спрямованістю та зрослими потребами відгуку на соціальну турбулентність професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з відповідним рівнем сформованості соціокультурної універсалії;

- між традиційними підходами до процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та необхідністю його удосконалення в умовах соціальної турбулентності;

- між соціально турбулентними умовами воєнного стану та трансформацією процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи вимогам забезпечення методики їх організації (підготовки/процесу).

Виявлені об'єктивні суперечності зумовили вибір теми наукового дослідження: **«Формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»**

**Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.** Дисертацію виконано відповідно до тематичного плану УДУ імені Михайла Драгоманова та відображено в наукових дослідженнях у межах зведеного плану науково-дослідних робіт сфери освіти, науки та інноватики.

Тему дисертації уточнено Вченою радою УДУ імені Михайла Драгоманова (протокол №14 від 27.06.2025р.).

**Мета дослідження** полягає у теоретичному та методичному обґрунтуванні процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО для розбудови рекреаційного потенціалу.

**Об'єкт** – процес формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

**Предмет** – модель та методичний органайзер процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи «Гостевія».

Для досягнення зазначеної мети були поставлені такі **завдання дослідження**:

1. Здійснити теоретичний та дефінітивний аналіз тезаурусу дослідження процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

2. Здійснити контент-аналіз нормативно-правового та технічного регулювання професійної підготовки фахівців сфери обслуговування.

3. Проаналізувати стан і перспективи забезпечення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО у контексті розбудови рекреаційного потенціалу України а основі регіонального підходу.

4. Розробити та обґрунтувати зміст і структуру сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

5. Розробити та обґрунтувати критеріальний апарат оцінювання рівнів сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

6. Розробити, обґрунтувати та верифікувати модель з методичним органайзером процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи «Гостевія».

**Методи дослідження**: теоретичні: теоретичного аналізу – проблемного аналізу теоретичних і методологічних засад джерельної бази формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; дефінітивний – визначення змісту понять, категорій та термінів педагогічного дослідження; аксіологічний – обґрунтування формування соціокультурної універсалії гостинності як ціннісної основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-

ресторанної справи у ЗВО; системний – для систематизації, узагальнення та інтерпретації теоретичних і методичних засад та результатів експериментальної перевірки ефективності моделі формування соціокультурної універсалії майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у професійній підготовці; структурно-організаційний та структурно-функціональний для розроблення й обґрунтування моделі з методичним органайзером освітнього процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; емпіричні: контент-аналіз змісту нормативно-правового та технічного регулювання професійної підготовки фахівців сфери обслуговування; дефінітивний аналіз – уточнення, інтерпретація та систематизація тезаурусу дослідження процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; експериментальні: планування – для організації педагогічного експерименту; моделювання для проектування моделі формування соціокультурної універсалії майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у професійній підготовці; статистичні – для обробки результатів педагогічного експерименту; методи експертного оцінювання.

**Наукова новизна одержаних результатів** полягає у тому, що *уперше*:

- теоретично обґранкувано дефінітивне тлумачення тезаурусу дослідження процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в академічних надбаннях;

- сформульовано у авторському трактуванні дефініції – «формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «процес формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»; уточнено сучасне бачення понять «гостинність», «культура гостинності», «готельно-ресторанна справа», «фахівець»,

«майбутній фахівець», «професійна підготовка», «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»;

– встановлено зміст та функціональне призначення контенту міжнародного і національного правового і технічного регулювання в індустрії гостинності галузей готельного і ресторанного бізнесу, а також в сфері освіти, науки й інноватики та визначено пріоритети їх удосконалення;

– розроблено, обґрунтовано архітектуру сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з наскрізним впровадженням методичного органайзеру «Гостевія» у факультативному спецкурсі «Гостинність як соціокультурна універсалія», та розробленою моделлю компетенцій «Соціокультурної універсалії гостинності на 360° – у 20 складових компонентах і 20 ключів-здатностей виразу універсалії;

– розроблено критеріальний апарат оцінювання рівнів (високий, середній, низький) сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за обґрунтованими критеріями (аксіологічним, технологічним, соціо-політичним);

– розкрито стан і перспективи забезпечення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО (експериментального майданчика) у контексті розбудови рекреаційного потенціалу України на основі регіонального підходу;

– запропоновано модернізований зміст програмних результатів навчання, загальних, спеціальних (фахових) компетентностей задля оновлення Стандарту вищої освіти України галузі знань J Транспорт та послуги за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

– подальшого розвитку набули теорія і методика сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

**Практичне значення одержаних результатів дослідження** полягає в тому, що:

– запропоновано модернізований зміст програмних результатів навчання, загальних компетентностей, спеціальних (фахових) компетентностей задля оновлення Стандарту вищої освіти України за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти;

– розроблено, обгрунтовано архітектуру сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з наскрізним впровадженням методичного органайзеру «Гостевія» у факультативному спецкурсі «Гостинність як соціокультурна універсалія», та розробленою моделлю компетенцій «Соціокультурної універсалії гостинності на 360° – у 20 складових компонентах і 20 ключів-здатностей виразу універсалії;

Основні положення та результати дослідження впроваджено в освітній процес Карпатського національного університету імені Василя Стефаника (акт впровадження № 10 від 24.02.2026 р.), Львівського державного університету фізичної культури (акт впровадження № 12 від 03.02.2026 р.), Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя (акт впровадження № 4 від 14.10.2025 р.).

**Особистий внесок здобувача** у наукових статтях, опублікованих у фахових виданнях України, авторові належить: у [1] – здійснено теоретичне обгрунтування концептуальних підходів до освіти для сталого розвитку; [2] – науково обгрунтовано педагогічні умови формування умінь, навичок, професійних компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; [3] – визначено інноваційні підходи до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах цифровізації освіти; [4] – проаналізовано академічні аспекти професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи; [5] – висвітлено питання національно-патріотичного виховання молоді в умовах соціокультурних трансформацій; [6]

– охарактеризовано волонтерську складову у наданні соціальних послуг в умовах воєнного стану; [7] – досліджено переваги неформальної освіти у формуванні ключових компетентностей здобувачів освіти. У публікаціях в співавторстві [4; 6; 11; 13] здобувачеві належить питання розроблення теоретико-методологічних положень педагогічного дослідження, формулювання висновків, аналіз емпіричних даних.

**Апробація матеріалів дисертації** здійснювалась під час виступів на семінарах, круглих столах та щорічних звітно-наукових конференціях викладачів Українського державного університету імені Михайла Драгоманова. Основні положення та результати дослідження доповідалися і обговорювалися на науково-практичних конференціях різного рівня:

– *міжнародних*: Міжнародний туристичний форум (Київ, 2023); XIII Міжнародна наукова конференція (Львів, 2023); III Міжнародна науково-практична конференція (Запоріжжя, 2024 р.); III Міжнародна науково-практична конференції (Харків, 2024); VI Міжнародна науково-практична конференція (Львів, 2025);

– *всеукраїнських*: II Всеукраїнська науково-теоретична конференція (Київ, 2023); Всеукраїнська науково-теоретична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених (Дніпро, 2024); III Всеукраїнська науково-теоретична конференція (Київ, 2024).

**Публікації.** Основні положення та результати дисертаційного дослідження відображено у 17 наукових працях, серед них, 7 статей у наукових фахових виданнях України у галузі педагогіки та 10 тезапробаційного характеру.

**Структура та обсяг дисертації.** Дисертація складається з анотації українською й англійською мовами, вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел. Загальний обсяг дисертації становить 326 сторінок.

## РОЗДІЛ 1

### ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОБГРУНТУВАННЯ ПЕДАГОГІЧНОЇ ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ СОЦІОКУЛЬТУРНОЇ УНІВЕСАЛІ ГОСТИННОСТІ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

#### 1.1 Теоретичний аналіз обґрунтування педагогічної проблеми дослідження

Аналіз наукових здобутків сучасних дослідників з питань професійної підготовки фахівців туристичної та готельно-ресторанної справи засвідчує багатовекторну направленість наукових розвідок та поліаспектність застосування підходів для вивчення проблеми дослідження.

Питаннями професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи також опікується Я. Андрющенко, яка тлумачить її як систему та процес, що забезпечується в умовах англomовної освітньо-цифрової мережевої організації середовища та базується на впровадженні інноваційних освітніх технологій. На думку дослідниці, застосування інформаційно-телекомунікаційних платформ, інтерактивних методик і методів навчання та професійно спеціалізованого іншомовного комунікування забезпечує професійну мобільність, ІТ-компетентність, соціокультурні комунікації та професійну готовність для роботи у просторово глобалізованій інфраструктурі [1].

Науковий доробок М. Бабешко обґрунтовує необхідність нарощення креаційного потенціалу здобувачів освіти, їх здатностей до критичного, аналітичного та творчого мислення, самостійного прийняття організаційно-управлінських рішень та адаптивної валентності у професійній діяльності; результатом професійної підготовки визначено рівень сформованості професійної відповідальності, клієнт орієнтованості, професійної культури надання послуг, комунікативної та комунікаційної компетентності,

соціокультурної та інформаційної готовності до інноватики та її впровадження в індустрії гостинності [2].

У наукових розвідках О. Бірюкової розкрито теоретико-методичні основи професійного становлення майбутніх фахівців готельно-ресторанного профілю з метою забезпечення стандартів якості та безпеки в екологічному середовищі; трансформації освітнього процесу через інтеграцію «зелених» інновацій і сучасних педагогічних технологій; шляхи інтегрування концептуальних положень сталого розвитку з акцентом на забезпечення якості та безпеки [3].

Концепцію професійної підготовки кадрів для готельно-ресторанної сфери розроблено В. Бурак провідними положеннями якої визначено: студентоцентрованість в організації освітнього середовища; принцип особливості диджиталізації освітнього процесу для забезпечення відповідного рівня цифрової грамотності майбутніх працівників індустрії гостинності; аспекти становлення особистості фахівця з кроскультурною свідомістю; трансверсальний підхід до забезпечення багатовимірності та мультифункціональності навчання; науковий доробок позиції спрямовано на трансформації освітнього простору відповідно до актуальних потреб суспільства та ринку праці; визначено потрактування «професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери» як системний, неперервний і цілеспрямований процес формування необхідних спеціальних компетентностей у закладах вищої освіти (далі – ЗВО), функціонально спрямований на опанування здобувачами освіти відповідних кваліфікацій згідно з Освітньо-професійною програмою (далі – ОПП); передбачено також нарощення потенціалу конкурентоздатності та мобільності у сфері професійної зайнятості. Науковиця ідентифікувала спектр проблемних аспектів, серед яких: обмеження ефективності і організаційно-методичного супроводу освітнього процесу через недостатню розробленість освітніх компонентів інституційної сформованості механізмів партнерства та співпраці між підприємницьким сектором виробництва і закладами освіти; недостатній

рівень професійної компетентності фахівців та обмежена їх готовність до виконання функціональних обов'язків в реальних середовищах професійної зайнятості; застарілість та недостатня укомплектованість сучасної матеріально-технічної бази, полігонів, лабораторій; слабка мотивація до професійного зростання засобами самоосвіти, само менеджменту через обмеження стимулів та само сприйняття власного фахового потенціалу професійного розвитку [4].

У наукових працях О. Василенко професійну підготовку майбутніх фахівців ресторанної справи потрактовано у контексті застосування інноваційних технологій ресторанної галузі та інтерактивних методик і методів організації освітнього процесу; авторка наголошує увагу на необхідності забезпечення синергії формування когнітивного потенціалу теоретичних знань з використанням проектного, імітаційного та проблемно-пізнавального комплексу методів; виокремлює професійно важливі якості майбутніх фахівців – здатність до менеджерського мислення, організаторсько-управлінських здібностей, відповідального ставлення до якості надання послуг, дотримання й володіння стандартами якості безпеки та професійної здатності до інноватики у здійсненні фахової діяльності [5].

Науковець А. Віндюк визначає контекст «професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-курортної сфери в умовах ступеневої освіти» як системний процес формування особистості, яка володіє професійно орієнтованими знаннями, практичними уміннями та компетентностями, а також особистісними якостями, які забезпечують її здатність надавати послуги гостям готельно-курортних комплексів; звертає увагу на якість професійної підготовки, яка сприяє підвищенню конкурентоздатності фахівців, соціальної та професійної мобільності, мотивації для досягнення відповідно бажаних рівнів професіоналізму в індустрії гостинності. Серед ключових особистісних рис майбутніх фахівців дослідником виокремлено загальноосвітню та фахову ерудицію; прагнення до саморозвитку та професійного зростання; нарощення внутрішнього духовного потенціалу; партнерську суб'єктну

комунікабельність та мовленнєву культуру; етично обґрунтовану професійну поведінку; професіоналізм у сфері надання послуг в індустрії гостинності; соціальну та міжособистісну комунікабельність; прогностичну клієнт орієнтованість; освітньо-науково пізнавальну та цифрову адаптивність [6].

Компаративістику систем підготовки фахівців готельного господарства у розвинених країнах світу досягнуто О. Кашинською, яка фокусує увагу на ролі сертифікації освітніх програм професійної підготовки та узгодженні освітньо-наукових систем із ринковими запитами професійних середовищ зайнятості, що стимулює адаптивність та конкурентоздатність майбутніх готельєрів [7].

Теоретичні засади та методичні основи моделі професійної освіти майбутніх фахівців сфери послуг в умовах функціонування освітньо-виробничого кластера та чинники, які впливають на її результативність досліджено Л. Коротковою [8]; теоретико-практичні основи розвитку професійних навичок персоналу готельно-курортної сфери – Л. Лук'яною [9]; процес професійного становлення майбутніх фахівців у сфері гостинності – О. Любіцевою [10]; аспекти організації підготовки майбутніх фахівців з організації соціокультурних практик у сфері гостинності – В. Любарець [11].

Дослідження І. Гайового окреслили визначну роль позитивно корисних практик підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; науковець визначає значення практичної підготовки як механізму професійної соціалізації здобувачів освіти, формування готовності до здійснення професійного функціоналу, забезпечення соціальної відповідальності, самостійності професійної диспозиції та громадянської позиції у дотриманні психолого-педагогічної підготовки, а саме забезпечення стійкої мотивації у здійсненні професійній діяльності, позитивної психоемоційної врівноваженості та здатності ефективного партнерства взаємодії з гостями [12].

Л. Кнодель визначає роль професійних шкіл і модульних освітніх програм підготовки, інтеграції її практико орієнтованості забезпечення міжнародних засобів технічного регулювання процесу формування

професійно компетентних та мобільних фахівців галузі туризму та індустрії гостинності [13].

*Основні дистрикти перспектив функціонування сучасних організаційних моделей готельно-ресторанного бізнесу в Україні у концептуальних конструктах системи професійної підготовки майбутніх фахівців для індустрії гостинності, ґрунтовно висвітлено у наукових доробках вітчизняних дослідників у питаннях:* О. Давидова – концептуальні розробки й оцінювання інноваційних механізмів управління розвитком суб'єктів готельно-ресторанної сфери [14]; В. Ковешніков, М. Мальська – науково-практичні принципи організації готельного сервісу, розкрито особливості функціонування установ готельного бізнесу в контексті триадної інтеграції теорії та практики в еволюції індустрії гостинності, проблематику організації та управління готельними установами, сучасні технології обслуговування [15]; О. Варипаєв – актуальні перспективи розвитку вітчизняного готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням міжнародних практик та національного досвіду [16]; Т. Басюк, Т. Керанчук – економіко-правові принципи організації та діяльності суб'єктів готельно-ресторанної сфери; нарощення та управління економічним ресурсним потенціалом в готелях та ресторанах, методичний органайзер для аналізу економічних параметрів функціонування та принципи планування діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери [17]; Т. Шовкопляс, Н. Якименко-Терещенко, Є. Строкова – механізми модернізації фінансово-економічних процесів у сфері індустрії гостинності [18]; В. Русавська – дослідження феномену гостинності в національних культурних традиціях України [19].

Дослідження В. Новікової, Л. Радченко, К. Вініченко присвячено систематизації процесу планування, проєктування організації та управління ресторанными закладами; рекомендовано принципи розробки проєкту інфраструктури ресторанів і забезпечення сервісних процесів, стандарти і дотримання обслуговування, організацію системи безпеки та санітарії, а також інноваційні шляхи оптимізації ресторанного бізнесу; методичні рекомендації

для професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи орієнтовані на набуття професійних компетентностей; аргументовано теоретичну базу організації підприємств ресторанної галузі; представлено класифікацію ресторанних об'єктів; обґрунтовано правове регулювання підприємств; зміст і особливості обслуговування; розглянуто стратегії організації виробничо-торговельної діяльності; технологічні потоки сировини і готової продукції та зміст виробничих програм; виокремлено сервісні форми і методи, специфіку підготовки торговельних залів, спеціального та банкетного сервісу; принципи проєктування ресторанів та санітарних вимог до них [20].

Коллективну монографію «Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельно-ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі» під редакцією Н.Савицької присвячено вивченню підходів маркетингу, розглянуто теоретичний базис маркетингової інноватики та новітніх стратегій на ринку послуг і товарів в сфері освіти, туристичній, готельно-ресторанній галузі, харчовій індустрії та торгівлі, а також практики забезпечення конкурентоздатності об'єктів індустрії гостинності; представлено концепції маркетингової інноватики в умовах цифровізації суспільства; визначено управлінські підходи до маркетингу освіти та можливості надання сервісів підтримки позитивного реноме закладів освіти; визначено специфіку формування туристичних продуктів та digital-маркетингу туристичного сервісу й просування послуг; розглянуто маркетингові інновації у готельно-ресторанній галузі та особливості управління лояльністю клієнтів; розкрито маркетингові стратегії харчової індустрії та специфіку поведінки споживачів; виокремлено маркетингові інновації торговельного потенціалу галузей та можливості цифрових інструментів [21].

Досліджено теоретичні та практичні аспекти організації та технологій надання послуг у готельно-ресторанній справі у доробку М. Мальської та співавторів О. Гаталяк та Н. Ганич; автори розкрили особливості готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, якості надання послуг. виокремили інноваційні підходи до управління підприємствами гостинності [22].

У навчально-практичному посібнику Я. Сало «Технологія ресторанної справи» змістове наповнення присвячено системному підходу до організації технологічних процесів у ресторанному бізнесі; розкрито особливості організації виробництв сфери обслуговування; проектування та використання виробничих приміщень; інноватику ресторанної справи, добору асортименту продукції ресторанного виробництва; технології приготування і презентації блюд; вимоги та система управління якістю та безпекою продукції; працезохоронні та психологічні принципи обслуговування; естетичне, дизайнерське оформлення банкетного сервісу; основи товарознавства та кулінарії [23].

Ученими Л. Балабановою, І. Балабановою, Н. Куденко, В. Холод досліджено маркетингові засади організації закладів готельно-ресторанної справи; автори аналізували ключові стратегії просування, сегментації ринків диспозиції та позиціонування послуг, акцентуючи на неподільності маркетингово-управлінських завдань з необхідністю забезпечення позитивного статусу закладів із залученням гостей-клієнтів до вироблення інноваційних стратегій [24].

Автори навчального посібника «Економіка готельно-ресторанного бізнесу» Т. Басюк та Т. Керанчук розкрили фінансово-економічні основи забезпечення ефективності об'єктів індустрії гостинності, організацію виробництва, планування ресурсів і прибутків; звернули увагу, що економічну ефективність закладів готельно-ресторанного бізнесу забезпечує узгодження організаційно-управлінських рішень і якості обслуговування в індустрії гостинності. Навчальне видання забезпечує теоретичні засади економіки забезпечення готельно-ресторанної справи; ресурс забезпечення та ресурс розподілення основних оборотних активів закладів, шляхи забезпечення доходу об'єктів готельно-ресторанної справи; особливості цінової політики; соціально-економічного аналізування функціоналу підприємств; рентабельність підприємств індустрії гостинності; планування діяльності підприємств; бізнес-планування та прогнозування у готельно-ресторанній

справі; ефективність управління та перспективи розбудови індустрії гостинності; напрями забезпечення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного бізнесу [25].

На правочинстві готельно-ресторанного бізнесу зосередили увагу С.Беляєва, І. Герман, Л. Бишовець, О. Куракін; розкрито питання безпеки харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог і управління якістю надання послуг для забезпечення клієнтоорієнтованості та рівня довіри гостей.

Економічні аспекти ресторанної справи аналізували Н. Власова, Н.Краснокутська, О. Круглова та І. Мілаш у питаннях організації бізнес-проектів, планів ресурс забезпечення і управління доходами для забезпечення ефективності діяльності підприємств ресторанного бізнесу в умовах глобальної конкуренції транскордонного характеру [26].

Запропоновано Л. Яцун, О. Новіковою та Л. Льовшиною системний підхід для реалізації кадрової політики управління персоналом, фінансово-економічними технологічними процесами закладів ресторанного бізнесу з метою досягнення якості надання послуг в сфері обслуговування .

У навчальному посібнику К. Прохоренка «PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі» присвяченого теоретичних і практичних основ співпраці з громадськістю у сфері індустрії гостинності; розкрито застосування PR-стратегій у сфері гостинності, роль PR-технологій у формуванні позитивного іміджу підприємств готельно-ресторанної справи, стратегії просування продуктів і послуг на ринку індустрії гостинності, забезпечення ефективності функціонування підприємств сервісного сектору; прикладні аспекти взаємодії підприємств із медіа установами; питання стратегічного менеджменту планування, маркетингу в організації систем публічних комунікацій; методологічні стратегії оцінювання ефективності реалізованих PR-програм та аналіз їх впливу на формування корпоративної репутації і підвищення конкурентоспроможності суб'єктів господарювання [27].

Колектив дослідників Г. Мунін, Ю. Карягін, А. Артеменко, Ю. Кошиль зосередили увагу на – вивченні механізмів функціонування франчайзингу у готельно-ресторанній справі; обґрунтуванні концептуальних підходів до організації франчайзингових систем управління готельними підприємствами, механізмів інтеграції сучасних технологій і стандартів обслуговування з метою забезпечення високого рівня ефективності функціоналу та конкурентоспроможності закладів індустрії гостинності. Впровадження наукових доробків в освітній процес професійної підготовки уможливорює здатністю оволодіння у здобувачів освіти науковими знаннями з теорії й практики франчайзингу, вмінням проектувати організаційно-управлінські підсистеми готелів, формувати середовище партнерства та розбудовувати кадровий потенціал, раціонально вибудовувати управлінську стратегію з урахуванням інноваційних технологій і сучасних норм обслуговування, реалізовувати оптимальні рішення управлінського характеру [28].

Інноваційні стратегії та новаторські підходи до управління виробничими процесами у сфері ресторанного бізнесу висвітлено Г. П'ятницькою; виокремлено стратегії проектування виробництва продуктів та послуг нового покоління; маркетингові субстратегії та ключові показники конкурентоспроможності підприємств галузі; стратегічні орієнтири та концептуальні принципи розвитку; заходи щодо удосконалення інструментарію державного регламентування функціонування підприємницьких структур, спрямованих на підтримку розвитку ресторанного бізнесу в Україні; послідовність та орієнтовні стандарти розвитку мережі підприємств, що забезпечують траєкторію розвитку галузі в масштабах країни [29].

Концептуально-аналітичні виміри, історико-культурний дискурс та соціокультурні детермінанти еволюції культури гостинності уточнено В. Русавською; висвітлено особливості становлення виробничої інфраструктури й формування інституційних засад трансформаційних процесів на ринку українських послуг; організаційно-економічні механізми

функціонування підприємств сфери послуг та особливості виробничих технологій з сучасними інструментарієм маркетингового та управлінського забезпечення; виокремлено інвестиційно-інноваційні чинники розвитку гостинності [30].

У навчальному посібнику В. Лук'янова та Г. Муніна «Організація готельно-ресторанного обслуговування» висвітлено семантику організації готельних і ресторанних закладів, стандартні регламенти функціоналу закладів, сучасні підходи до підвищення якості надання послуг; містить практичні рекомендації до підготовки компетентних кадрів готельно-ресторанного персоналу; посібник укладено у теоретичних основах забезпечення сервісу готельно-ресторанного обслуговування; сервісні концепції індустрії гостинності; функціонал й значення кадрової політики для якості обслуговування; уточнено класифікацію маркетингових стратегій, альтернативні перспективи бізнесу; проаналізовано розробки маркетингової стратегії на основі процесного підходу до плану вибору цільових ринків поширення та формування конкурентних зисків; виокремлено корпоративні та конкурентні стратегії маркетингу – зростання на ринку, особливості стратегічного маркетингу на основі портфельного підходу; рекомендовано алгоритм впровадження, систему нагляду й оцінки ефективної реалізації стратегій [31].

Принципи практичного розроблення засобів технічного регулювання у готельно-ресторанній справі розроблено Л. Малюк, Л. Варипаєвою; авторами надано нормативи додаткових сервісних послуг з рекомендаціями щодо охорони та безпеки закладів ресторанного господарства та застосування контролю з дотриманням сервісних стандартів [32].

Вивчення та забезпечення принципів організаційної розбудови сервісного обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанної індустрії та готельно-туристичних комплексах здійснено Л. Радченко, О.Новіковою Л. Льовшиною, П. Пивоваровим; проаналізовано нормативні вимоги і стандарти сервісного обслуговування туристів на транспорті та

різночинних учасників ділових та академічних івентів з дотриманням настанов стандартів регулювання VIP-сервісу [33].

У наукових працях Н. Балацької, О. Давидової, Т. Кононенко, Л. Малюк, Н. Полстяна, В. Приходько, А. Усіної узагальнено положення зі дотримання принципів організації процесів надання послуг у закладах ресторанного господарства; актуалізовано необхідність стандартизації якості у сервісному обслуговуванні відповідно – продукції та послуг, зокрема, санітарно-гігієнічного забезпечення готельно-ресторанної справи; розкрито засади регламентації надання додаткових послуг; надано практичні рекомендації щодо організації системи охорони та безпеки життєдіяльності у закладах ресторанного господарства; висвітлено механізми та процедури нагляду за дотриманням сервісного обслуговування [34].

Інші автори, такі як В. Лук'янов, М. Мальська вивчали досвід практики організації харчування та надання туристичних послуг, застосування технологій ресторанного бізнесу PR-іміджу і застосування маркетингових стратегій для забезпечення розвитку закладів та стандартизації сервісу обслуговування, стратегій для забезпечення перспективних умов до системного та процесного управління закладами готельно-ресторанної справи.

Нормативно-правові аспекти і регуляторні механізми регулювання функціональної діяльності в закладах індустрії гостинності в сучасних соціально-економічних умовах з правовим врегулюванням професійних середовищ проаналізували С. Беляєва, О. Шестель; авторами визначено стратегічні напрями їх удосконалення з метою підвищення ринкової спроможності, статусу й якості сервісного обслуговування [35].

Фокус наукових пошуків В. Зайцевої зосереджено на системному опрацюванні механізмів консолідації та інтеграції готельної архітектури, а також організації процесів впровадження сучасних/модерних форматів моделей управління якістю, що забезпечують конкурентоспроможність та ефективність функціонування й подальшої розбудови інфраструктури індустрії гостинності [36].

Професійну підготовку фахівців готельного обслуговування і туризму в виробничих школах Туреччини вивчали М. Малишева, О. Радкевич; учені виокремили спеціальні ознаки модульного навчання у синергії поєднання теоретичної та практичної складових з модернізацією освітніх програм до вимог міжнародних стандартів та кращих аналогів закладів освіти у досягненні задоволення вимог ринку праці [37]; економічний та управлінські засади функціонування малих готельних закладів за призначенням розкрили С. Галасюк, О. Шикіна; дослідниками систематизовано підходи до класифікації протоколів засобів розміщення, запропоновано їх архітектурну раціоналізацію, висвітлено проблеми функціонування малих готелів, зокрема недоліки у дотриманні правового та технічного регулювання діяльності малих готелів в Україні та окреслено шляхи підтримки їх розвитку; здійснено класифікацію готельних закладів методом таксономічного аналізу у сегментах; запропоновано практичний інструментарій для використання методичних рекомендацій суб'єктами господарювання; стратегічні заходи для підвищення ефективності їх функціонування [38].

Академічні розвідки Т. Ткаченко викладено у монографії «Стратегічний розвиток туристичного бізнесу»; в роботі розкрито роль стандартів надання послуг, необхідності забезпечення ефективності систем контролю якості та механізмах забезпечення відповідності послуг очікуванням клієнтів; автор тлумачить, що менеджмент є стратегічною маркетинговою функцією керівників підприємств готельно-ресторанного бізнесу для забезпечення конкурентоспроможності на ринку надання послуг гостинності; ключові контенти розкривають основи менеджменту якістю готельного обслуговування; концепції та сучасні моделі управління; міжнародні стандарти систем ISO; квалітологічне оцінювання готельних послуг; методи нагляду та метрика вимірювання параметрів якості обслуговування; практичні кейси системи організації управління якістю; поліпшення якості готельного сервісу; маркетинг конкурентоспроможності закладів готельного бізнесу [39].

Аналізували Європейський практично-корисний досвід підготовки фахівців індустрії гостинності М. Попик, А. Реблян для забезпечення набуття інформаційних та комунікативних здатностей міжкультурного діалогу для задоволення потреб [40].

Практико орієнтованим принципам навчання у професійній підготовці майбутніх фахівців туристичної галузі в університетах США приділено увагу Л. Сакун [41], Л. Черною [42]; автори наголосили на необхідності забезпечення відповідності якості надання освітніх послуг та сертифікації освітніх програм до міжнародних вимог розбудови індустрії гостинності в світі.

У працях В. Архіпова «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» [43] та «Організація ресторанного господарства» [44] сфокусовано увагу на важливості системної організації засобами сервісної індустрії, в якій ключову роль мають інструменти технічного регулювання сфери обслуговування, зокрема процесів упорядкування управління якістю професіоналізму персоналу; науковець акцентує, що ефективну організацію ресторанного бізнесу забезпечує не лише високий рівень задоволення гостей, а й конкурентоспроможність закладів на ринку надання послуг.

*Щодо забезпечення процесу формування професійних компетентностей у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, які спрямовано на сприяння їх конкурентоспроможності у професійному та соціальному середовищах, посідають чільне місце у сучасному науковому дискурсі, що стали предметом наукових досліджень низки учених, які розглядають його у контексті компетентнісного підходу до організації освітнього процесу в ЗВО.*

Теоретичне обґрунтування з експериментальною перевіркою формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельно-ресторанної справи присвячено дослідження О. Богоніс; запропоновано архітектоніку економічних компетентностей та рівнів їх сформованості в педагогічних умовах та методичним супроводом підготовки

здобувачів освіти до ефективної економічно-менеджерської роботи у сфері гостинності; досліджено питання забезпечення розробки згідно проблемно-інтегративного комплексу змістового наповнення економічних дисциплін з методичним органайзером у систему професійної освіти; запропоновано методику проблемного навчання, упровадження ігрових методів і технологій як інструментарію інтенсифікації навчально-пізнавальної діяльності у здобувачів освіти; методику організації формування економічної компетентності у майбутніх молодших спеціалістів [45].

Роль освітньо-виробничих кластерів якості базису для формування професійних компетентностей майбутніх фахівців сфери обслуговування підкреслює Л. Короткова та визначає, що співпраця закладів освіти й партнерство бізнесу у задоволенні соціального замовлення на підготовку дозволяє здобувачам освіти поєднувати теорію, методику і практику у набутті й розвитку управлінсько-організаційних і соціо-комунікативних здатностей, необхідних для роботи в індустрії гостинності в умовах глобалізації галузі [46].

Теоретико-методичні аспекти формування підприємницької культури у майбутніх фахівців сфери послуг і туризму запропоновано І. Зіньковою; науковий пошук зосереджено на питаннях – теоретичного опрацювання та методичного супроводу процесу забезпечення становлення та розвитку; дослідження змісту структурних компонентів, критеріїв, показників оцінювання рівнів набуття та розвитку підприємницької культури у здобувачів освіти та задіяних у професійній сфері фахівців; теоретико-методологічного обґрунтування змісту та принципів організації забезпечення педагогічних умов формування та розвитку підприємницької культури; удосконалення змісту складових компонентів професійної підготовки засобами інформаційно-технологічного та методичного супроводу та впровадження вибіркового курсу спеціального призначення; добору супроводу ефективності методик, методів, організаційних форм та засобів забезпечення проблемного

навчання, що сприяють формуванню підприємницької компетентності у майбутніх фахівців готельно-туристичного профілю [47].

Теоретичні аспекти розвитку професійної компетентності у здобувачів готельно-ресторанного профілю завдяки інтеграції проблемного підходу до освіти й інноватики освітніх технологій у професійній підготовці запропоновано О. Каролоп; розроблено і впроваджено систему змістово-технологічного забезпечення освітнього процесу зі застосуванням інноваційних форм і методів навчання – STREAM-освіти дистанційної та змішаної підготовки зі застосуванням інтерактивного та проєктного навчання, освітніх технологій тьюторства у форматі модульно-компетентнісного підходу; виокремлено педагогічні умови забезпечення ефективності засобів студентської активності, комунікації, орієнтованих на розвиток професійної компетентності, регуляцію процесів аналітичного та креативного мислення, інтеграції освітнього процесу у відповідності до умов професійної діяльності; забезпечення програм самоосвіти та розвитку професійної компетентності у виробничих умовах [48].

Освітні передумови перспективного розвитку професійної компетентності майбутніх магістрів ресторанного обслуговування виокремлено А. Козак; визначено пріоритети модернізації професійної та практичної підготовки фахівців з урахуванням освітніх стандартів діючих вимог; запропоновано рекомендації професійної і практичної підготовки майстрів ресторанного сервісу з урахуванням сучасних освітніх і виробничих критеріїв [49].

Особливості специфіки забезпечення ключових компетентностей у майбутніх фахівців ресторанного обслуговування у професійно-технічних закладах освіти обґрунтовано Ю. Павловим; запропоновано модель освітнього процесу цілеспрямованого на забезпечення ключових компетентностей у здобувачів освіти; обґрунтовано методологічні підходи та освітні стратегії забезпечення ефективності розвитку професійних умінь та навичок [50].

Педагогічні умови забезпечення професійної готовності розкрито та трансверсального зростання менеджерів індустрії гостинності розкрито К.Левадною, яка актуалізує роль міждисциплінарного синтезу трансверсальних компетентностей як агентів-перетворень [51]; Д. Люта – набуття майбутніми фахівцями туризму ключових компетентностей для ефективної реалізації професійного функціоналу у сфері соціального туризму [52].

Теоретичні та практичні аспекти досліджує К. Трофімчук у процесі формування культур потенціалу професійних комунікацій майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах міжкультурного діалогу; здійснено аналіз сучасного стану проблеми педагогічного дослідження професійних комунікацій у сфері надання послуг, окреслено зміст поняття «культура професійного спілкування»; зосереджено на критеріальних показниках сформованості комунікативної культури здобувачів освіти, а також напрямках забезпечення в освітньому процесі ЗВО [53].

Теоретичні і методичні засади формування професійно компетентних фахівців для готельного бізнесу у процесі професійної підготовки розкрито В.Полудою, конкретизовано зміст і будову професійної компетентності фахівців готельної справи; встановлено її структурні складові (мотиваційного, когнітивного, навчально-пізнавального, діяльнісного, персонального характеру); розроблено критеріальний апарат оцінювання та здійснено експериментальну перевірку запропонованих моделі та методики організації формування [54].

У доробку К. Піцул окреслено теоретичні та методичні засади формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу до фахової реалізації; представлено зміст і будову професійної готовності як втілення мотивації, когнітивної, службової діяльності та персональної корекції зайнятості; виокремлено педагогічні умови її формування в освітньому процесі та обґрунтовано модель професійної підготовки фахівців галузі;

запропоновано підходи до забезпечення ефективності й конкурентоздатності персоналу готельно-ресторанної справи [55].

Дослідження С. Кравець розкриває теоретичну обґрунтованість експериментального процесу формування ключових компетентностей персоналу ресторанного бізнесу у закладах професійної освіти; уточнює зміст та структуру ключової компетентності, її значення у професійній реалізації кадрів галузі надання послуг; запропоновано умови, спроєктовано модель з методичним супроводом організації освітнього процесу; розроблено критеріальний апарат оцінювання ключових компетентностей [56].

У наукових розвідках В. Замфреско виокремлено психолого-педагогічні та методико-прикладні засади цілісної організації процесу формування підприємницької компетентності у здобувачів освіти у вищих професійних училищах; розроблено методику інтеграції педагогічних дій, спрямованих на професійну підготовку майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності та забезпечення їх підприємницьких компетентностей; акцентовано на застосуванні інтерактивних форм і методів навчання, що стимулюють студентську активність у освітньому процесі та розвиток їх професійних практичних умінь і навичок [57].

## **1.2 Дефінітивний аналіз тезаурусу дослідження процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи**

Згідно з Міжнародною організацією зі стандартизації ISO 2788-1986 «Документація – Рекомендації щодо створення та розвитку одномовних тезаурусів» (з англ. – International Organization for Standardization, ISO), термін «тезаурус» визначено як набір термінів, що мають відповідні зв'язки між собою [60].

Відповідно до Державного стандарту України 4032-2001 «Інформація та документація. Одномовний тезаурус», поняття «тезаурус» (далі – ДСТУ)

розглядається як словник контрольованої мови індексування, що складається з певної множини вибраних термінів з природної мови, які використовуються для стислого представлення змісту документів [61].

Ряд довідкових джерел – іншомовних слів трактують поняття «тезаурус» (від грец. «*thesauros*» – скарб, множина, скарбниця) як універсальний словник. Великий тлумачний словник сучасної мови пропонує декілька визначень терміна «тезаурус» як: тип побудови одномовного словника; лексику певної мови в її обсязі; словник, що відносять до певної галузі знань; одномовний довідник слів [62].

Застосування функціонального тезаурусу дозволяє упорядковувати та структурувати інформацію у контексті семантики, забезпечити її однозначне розуміння та ефективність шляхів пошуку. Тезаурус є важливими інструментом для інформаційної організації, побудови пошукових запитів, підвищення якості та точності цільової інформації [63].

Сучасне розуміння поняття «тезаурус» потрактовується в якості універсальної форми опису системи знань певної галузі та використовується як «комплексний і систематизований інформаційний базис (знань) та настанов у конкретній сфері діяльності, яка сприяє орієнтації у розлогому інформаційному полі знань» [64]; систематизований набір інформаційних даних, що забезпечує орієнтацію запитів в певній галузі наукових знань і відповідає інформаційно-пошуковому статусу запитів; інструмент для організації, систематизації та каталогізації інформаційних контентів [65, 66]. З'ясовано зміст ключових понять дослідження «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи» і «культура гостинності».

Відповідно до Закону України «Про освіту», професійна підготовка є: основним засобом забезпечення соціального замовлення на підготовку фахівців згідно орієнтирів політичної, соціально-економічної, культурної та науково-дослідницької діяльності; стратегічним чинником задоволення потреб забезпечення добробуту громадян; можливістю для неперервного кар'єрного зростання впродовж життя [67].

У Законі України «Про вищу освіту» професійну підготовку визначено як: освітній процес здобуття кваліфікації та спеціальності. Обумовлено інституційні форми професійної підготовки (лекції, лабораторні та практичні роботи, семінарські заняття, індивідуальні заняття та консультації та реалізації правових норм (академічна свобода, академічна мобільність, забезпечення фахової поваги та гідності, підвищення кваліфікації, користування інформаційними джерелами, збереження прав інтелектуальної власності) [68].

Зазначено, що інтеграція України у глобальні процеси туристичної та готельно-ресторанної галузей потребує висококваліфікованих фахівців, оскільки рівень професійної підготовки майбутніх фахівців впливає на якість надання бізнес-послуг готельно-ресторанної справи .

Зміст та особливості осмислення поняття «фахівець» у панівних трактуваннях охоплюють наступні історичні віхи: в епоху середньовіччя розуміння поняття «фахівець», пов'язано з поєднанням професіоналізму, моральності, мудрості та доброчесності; домінуючою нормою фаховості в епоху професіоналізації (XVI–XVIII ст.) є гуманізація педагогічних ідей, наявність спеціальних (фахових) знань і вмінь, спрямованих на всебічний розвиток підростаючого покоління; з появою перших інституцій (семінарії, інститутів) поняття «фахівець» включає в себе комплекс методичних знань та організаційних вмінь; прогресивної освіти та прагматизму Дж. Дьюї поняття «фахівець» співвідноситься не лише з дійсністю, а з персоналією спеціально підготовленого наставника/фахівця; за Й. Ф. Гербартом поняттю «фахівець» притаманно – освіченість у класичних дисциплінах, наявність педагогічної техніки, досягнення гармонії волі з етичними ідеями, людина з особливою «місією»; класичними філософськими концепціями Е. Дюркгайма, М. Вебера визначено конструктивні погляди щодо виникнення поняття «фахівець», пов'язаного з індустріалізацією промисловості у XIX–XX ст.; з середини XX ст. актуалізується проблема компетентності, необхідної для здійснення успішної діяльності. Об'єктом наукових роздумів стає фахівець-професіонал,

здатний до інновацій, який володіє фаховими компетентностями (предметними, методичними, цифровими, комунікативними, екологічними).

Зазначено, що дотепер трактування поняття «фахівець» різняться залежно від рівнів наукового пізнання.

Уточнено, що за енциклопедичними словниками, поняття «фахівець» тлумачиться як: особистість, яка має високий рівень кваліфікації, володіє ґрунтовними знаннями, навичками окремої галузі науки, мистецтва чи техніки [69].

Конкретизовано та представлено з теоретичним тлумаченням дефініції, що «*фахівець*» – це особистість, яка володіє глибокими теоретичними науковими знаннями з певної спеціальності; має практично корисний досвід; ефективно застосовує знання, вміння, навички на практиці; несе відповідальність за прийняті організаційно-управлінські рішення на практиці та допущені помилки; систематично підвищує власний професійний рівень майстерності через навчально-пізнавальну та науково-дослідну діяльність на засадах інноватики, здійснює підвищення кваліфікації, набуває дотичних і перехресних кваліфікацій, проходить стажування та реалізує соціальну, академічну мобільність; участь у конференціях, форумах, симпозіумах та ін. [70].

Уточнено на підґрунті наукових розвідок учених, що поняття «*майбутній фахівець*» – це особистість, яка здобуває кваліфікацію у закладі вищої освіти, відповідно до визначеного освітньо-кваліфікаційного рівня [71] (нині галузі знань J Транспорт та послуги, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг); реалізує індивідуальну траєкторію професійного становлення, зростання, а також самоосвіти й самоменеджменту [72]; цілеспрямовано опановує майбутню професійну майстерність у процесі здобуття кваліфікації у закладах освіти [73]; забезпечує ефективне виконання професійних обов'язків [74].

Зауважено, що майбутні фахівці, повинні відповідати сучасним вимогам соціального замовлення, за визначених умов – враховувати інноваційні та

технологічні досягнення науки [75]; інтегрувати змістовні складові освітнього стандарту (стандартів вищої освіти) з метою формування у майбутніх фахівців цілісного уявлення про специфіку обраної спеціальності [76]; володіти «м'якими навичками» (з англ. – soft skills); комунікативними навичками (з англ. – Communication skills) [77]; креативністю (з англ. – Creativity); навичками презентації (з англ. – Public speaking); організаторськими вміннями (з англ. – Organization skills) тощо; здійснювати професійну мобільність, адаптуватися до трансформації власної професійної ролі до мінливих соціально-економічних умовах; керуватися передовим міжнародним досвідом готельно-ресторанної практики [78].

До майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відносимо здобувачів освіти, які отримують вищу освіту за першим (бакалаврським) та другим (магістерським) рівнями професійної педагогічної освіти в галузі знань галузі знань J Транспорт та послуги, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг).

На думку В. Гуменюк, методологічні аспекти ціннісно-орієнтованого управління в готельно-ресторанном бізнесі заезпечує «майбутній фахівець готельно-ресторанної справи» як висококваліфікований, конкурентоспроможний фахівець, здатний до ефективного виконання професійних обов'язків, таких як планування, організація сервісних та виробничо-технологічних процесів у закладах готельного і ресторанного бізнесу, оптимізацією технологічних операцій, забезпечення високих стандартів якості продукції й послуг [79].

З точки зору І. Сидоренко, взаємообумовленими складовими ефективною професійної діяльності майбутніх фахівців у сфері гостинності є забезпечення багаторівневого та різновекторного розвитку фахових компетентностей, опанування сучасними методичними, технологічно-цифровими інструментами кар'єрного зростання [80].

Розкриваючи поняття «майбутній фахівець готельно-ресторанної справи» І. Шевченко, зауважує на реалізації професійного потенціалу крізь власну світоглядну призму [81].

В Енциклопедії педагогічних технологій та інновацій визначення дефініції «професія» потрактовано як вид фахової діяльності/здіяність людини, що передбачає володіння сукупністю теоретичних знань і практичних навичок, набутими в процесі професійної підготовки та практичного досвіду [82].

З огляду пізнавально-діяльнісного підходу, «професія» – специфічна трудова діяльність, яка виникла у результаті суспільного розподілу праці; кваліфікаційного підходу – встановлений рівень підготовленості особистості до визначеного виду зайнятості та оволодіння відповідним комплексом практичних умінь і навичок, характерним відповідній професійній діяльності [83].

На думку Л. Сущенко, професія пов'язана з рівнем освіти, інтересами і потребами особистості; є джерелом як духовного, так і матеріального добробуту фахівця [84].

Уточнено спеціальні характеристики будь-якої професії у контексті процесуального підходу: соціальна відповідальність за накопичення, передачу й удосконалення когнітивного потенціалу фахових знань; суспільне замовлення на результат діяльності представників професійних сфер зайнятості, що забезпечують її сталість; автономність у відборі, підготовці та нагляді за здійсненням професійних обов'язків; забезпечення системи інституційної матеріальної винагороди, що підтримує рівень мотивації професіоналів [85]; відповідальність за ефективне використання та розвиток спеціалізованого обсягу знань; володіння професійними компетенціями; мотивація до кар'єрного зросту [86].

Виокремлено проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанної справи, галузі знань 24 Сфера обслуговування: недостатня розробленість теоретико-методологічних основ

управління інноваційними процесами та швидкий розвиток інноваційних підходів [87]; недостатнє врахування позитивних здобутків світового теоретичного та практичного досвіду в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; відсутністю у майбутніх фахівців належної готовності до ефективної адаптації в умовах професійної діяльності [88].

У дослідженнях О. Богоніс обґрунтовано, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи орієнтована на кар'єрне зростання, засвоєння професійних норм та опанування професійної етики й естетики, забезпечення формування інноваційної та гнучкої системи навчання протягом життя [89].

У вітчизняних довідкових джерелах поняття «професійна підготовка» потрактовано як інтегрованість фахових вмінь, практичного досвіду роботи та поведінкових норм, необхідних для результативної діяльності у обраній професії [90].

Уточнено дефінітивні визначення, що присвячено дослідженню проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців в контексті вітчизняної наукової парадигми (Табл. 1.1.)

*Таблиця 1.1*

**Визначення поняття «професійна підготовка майбутніх фахівців» у вітчизняній парадигмі**

<b>Автори</b>	<b>Концептуальні підходи</b>
В. Андрущенко [91]	динамічний організаційно-педагогічний <b>процес</b> формування фахових компетентностей майбутніх фахівців, необхідних для ефективного виконання професійних обов'язків; акцент на соціально-філософському контексті
С. Вітвицька [92]	<b>розвиток</b> у майбутніх фахівців компетентності щодо інтеграції загальних та фахових знань у різноманітних професійних контекстах
Н. Волкова [93]	цілісний <b>процес</b> становлення майбутнього фахівця, розвиток професійних компетентностей, педагогічної майстерності, готовності до безперервного професійного розвитку, здатність до рефлексії

## продовження таблиці 1.1

Автори	Концептуальні підходи
Л. Гусак [94]	інтегративний процес, що поєднує теоретичні знання, практичні навички та особистісні якості, необхідні для ефективної педагогічної діяльності в умовах сучасного закладу освіти
С. Гончаренко [95]	складова <b>системи</b> освіти, спрямована на набуття спеціальних знань, умінь і навичок, готовності до трудової діяльності у конкретній сфері; акцент на єдності навчання й виховання, в органічній сукупності навчальної та психологічної стійкості майбутнього фахівця
О. Дубасенюк [96]	педагогічний <b>процес</b> , що об'єднує теоретичну та практичну складові; оволодіння професійними знаннями, вміннями, практичними навичками та спеціальними (фаховими) компетентностями; формування конкурентоспроможного фахівця; розвиток професійної мобільності
І. Зязюн [97]	формування <b>системи</b> знань, умінь, професійних компетентностей, особистісних якостей майбутніх фахівців; ефективне виконання професійних обов'язків; адаптація до змінюваних умов; розвиток творчого потенціалу та педагогічної майстерності майбутніх фахівців
О. Кондур [98]	цілеспрямований <b>процес</b> формування майбутніх фахівців, здатних здійснювати управлінську, науково-дослідницьку, проектно-пошукову, організаційно-планувальну, технологічно-регламентувальну, консультативно-дорадчу, експертно-аудиторську, психолого-педагогічну та квалітологічну просвітницьку діяльність на рівнях управління якістю освітніх систем
О. Косарук [99]	педагогічний <b>процес</b> , що забезпечує формування професійної компетентності та психологічної готовності майбутніх фахівців до виконання професійних обов'язків й саморозвитку упродовж життя
Л. Лебедик [100]	цілісний педагогічний <b>процес</b> , спрямований на формування здатності майбутніх фахівців до проектування та реалізації ефективних дидактичних систем у системі освіти
Н. Ничкало [101]	цілісний педагогічний <b>процес</b> , спрямований на формування в майбутніх фахівців системи знань, умінь до впровадження інновацій
В. Рибалка [102]	динамічний процес, орієнтований на <b>розвиток</b> майбутніх фахівців, здатних до саморефлексії, етичної поведінки, здійснення інноваційної діяльності
О. Савченко [103]	<b>розвиток</b> психологічної культури майбутніх фахівців в контексті неперервної освіти
Л. Хоружа [104]	<b>процес</b> оволодіння теоретичними знаннями, практичними вміннями, професійним досвідом, особистісно-професійними якостями
С. Черепанова [105]	<b>процес</b> самоусвідомлення суб'єктом навчання власного неповторного «Я»

Джерело: створено автором на основі [91], [92], [93], [94],[95], [96], [97], [98], [99], [100], [101], [102], [103], [104], [105].

З'ясовано, що у сучасних зарубіжних теоретичних концепціях «професійну підготовку майбутніх фахівців» потрактовано як: інтеграція знань та практичного досвіду; розвиток критичного мислення та соціальної відповідальності майбутніх фахівців (Джон Дьюї (John Dewey)) [106]; здатність до рефлексії та самоконтроль за виконанням власних дій (Д. Шон (Donald Schön)) [107]; інтеграція майбутніх фахівців в «спільноту практики» (з англ. – community of practice, CoP) (Е. Венгер (Etienne Wenger)) [108]; циклічність навчання :досвід (з англ. – Concrete Experience); → рефлексія (з англ. – Reflective )→ абстрактна концептуалізація (з англ. – Abstract Conceptualization) → активне експериментування (з англ. – Active Experimentation) (Д. Колб (David Kolb) [109]; зміна ідентичності майбутніх фахівців через трансформаційне навчання (з англ. – «transformative learning»), навчання впродовж життя (з англ. – lifelong learning) Peter Jarvis)) [110].

Таким чином, тематична спрямованість досліджень акцентує увагу на змісті, етапах, ознаках процесу «професійної підготовки майбутніх фахівців», як: розвитку професійних та особистісних якостей майбутніх фахівців; продуктивності процесу розвитку та саморозвитку особистості; визначення місця у розмаїтті професій та самоактуалізації власного потенціалу; самоусвідомлення суб'єктом навчання власного неповторного «Я»; інтеграція професійних знань, умінь і навичок; оволодіння нормами професійної етики; набуття професійних компетентностей; формування високого рівня професійної готовності.

Виділено спільні позиції поліактуальності досліджень: акцент на процесуальності, кількісному та якісному характері професійної підготовки, а також на етапах поступу майбутніх фахівців до професійної компетентності для професійної реалізації під час професійної підготовки та у майбутній діяльності.

З огляду, дефініція «професійна підготовка» конкретизує визначення поняття «підготовка», адже термін «професійна» фокусує спектр можливостей

застосування набутих знань, умінь, навичок та компетентностей у межах визначеної галузі знань [111].

Відзначено, що поняття «підготовка» потрактовано як: процес, результат, умова та зміна/набуття якості, що відображає перехід від одного стану до іншого, більш високого [112]; засвоєння певного соціального досвіду з метою його подальшого використання при виконанні практичних, пізнавальних чи навчальних завдань [113].

Згідно переконань Л. Гусак, поняття «підготовка» трактується як опанування фахової інформації, що забезпечує формування готовності як сукупності необхідних компетенцій, що уможливають здатність до здійснення професійної діяльності. На переконання дослідниці, визначення поняття є комплексним, оскільки відображає процесуальний і результативний аспекти підготовки [114].

У власних дослідженнях Л. Поліщук виокремлює декілька специфічних ознак дефініції «підготовки»: перша – психолого-етична функція, яка базується на набутті професійної майстерності; друг – органічна прородовідповідна єдність особистісних потреб, які забезпечують формування персональної системи ефективної професійної діяльності [115].

Згідно зі превалюючими теоріями професійного розвитку, професійна успішність майбутніх фахівців, зокрема готельно-ресторанної справи, визначається рівнем відповідності їх індивідуальних якостей вимогам обраної професії (У. Джейд, А. Маслоу, Ф. Парсонс, Е. Шпангер).

Так, Н. Ігнатенко надає пріоритетність таким професійно-особистісним якостям як: розсудливість; динамічність; організованість; сумління; вміння швидко орієнтуватися у складній професійній ситуації й приймати відповідні рішення при мінімальних затратах часу; повага до праці; підвищення рівня фахових знань впродовж життя; культура [116].

У свою чергу, Т. Рогова вважає, що суттєвими ознаками фахівців готельно-ресторанної справи є: індивідуальний стиль професійної діяльності;

цілісність та наявність «професійного мислення»; комплекс професійних, етичних та самоорганізаційних особливостей особистості фахівця [117].

У науковому доробку «Введення в гостинність» (з англ. – Introduction to Hospitality) Д. Уокер зазначає, що майбутній фахівець готельно-ресторанної справи повинен не тільки володіти ґрунтовними фаховими знаннями (з менеджменту, економіки, маркетингу, психології, культури обслуговування та ін.), а й мати відмінні професійні риси, такі як: ініціативність, пунктуальність, обґрунтованість, етична відповідальність, артистизм, гнучкість мислення, здатність до комунікації. Так, Д. Уокер наскрізним у професійній діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи вважає гостинність «дія або практика надання послуг людям, що перебувають поза своїм домом, у душі доброзичливості, щирості й турботи» [118].

Зокрема, В. Федорченко, Л. Лук'янова, Т. Дорошенко зазначають, що особливість готельно-ресторанної справи полягає у формуванні системи соціально-культурних заходів, спрямованих на усунення навіть найменших передумов для виникнення конфліктних ситуацій]. На думку вчених, мистецтво обслуговування як прояв сервісної діяльності у сфері розвитку готельного комплексу, включає такі складові: охайний зовнішній вигляд персоналу, його ввічливість і доброзичливість; готовність працівників до ефективного спілкування; системність і диференційований підхід до виконання завдань; оперативність у діях [119]. Дослідники підкреслюють, що інтуїтивність у професійній діяльності є важливим чинником, який розкриває сутність практики готельної гостинності (Таблиця 1.2).

*Таблиця 1.2.*

**Визначення поняття «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи» у вітчизняній науковій парадигмі**

Автор	Концептуальні підходи
В. Бурак [4]	організований, неперервний, цілеспрямований процес формування та розвитку в здобувачів освіти необхідних для фахової діяльності професійних компетентностей, що здійснюється в закладах вищої освіти різних форм власності та спрямовується на здобуття майбутніми фахівцями кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітніх рівнів

продовження таблиці 1.2

Автор	Концептуальні підходи
О. Каролоп [120]	усвідомлення особистісної траєкторії у професійному становленні; впровадження практико-зорієнтованого підходу в процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; застосування інноваційних технологій моделювання змісту професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи
Л. Короткова [121]	формування комплексу професійних знань, навичок та компетентностей, які відповідають сучасним вимогам
Г. Дмитренко [122]	оновлення змісту та підвищення якості професійної підготовки; запровадження компетентнісного підходу (здатність до самостійного навчання, пошуку, відбору та критичного осмислення інформації)
А. Віндюк [6]	педагогічний процес, який спрямовано на здобуття професійної кваліфікацій, відповідно до освітньо-професійних програм та кваліфікаційних рівнів, які спрямовано на формування конкурентоспроможних і професійно мобільних фахівців в індустрії гостинності
Л. Городянська [123], В. Назарова [124]	професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи забезпечується застосуванням ефективних інноваційних методів (компетентнісний підхід, цифрові технології)
Р. Шерстюк [125], Г. Островська [126]	професійна підготовка на основі сучасних міжнародних практик до підготовки майбутніх фахівців індустрії гостинності; запропоновано рекомендації щодо оновлення освітніх програм
В. Лозовецька [127]	формування професійної компетентності фахівця сфери послуг і туризму
Р. Котенко [128]	професійна підготовка спрямована на формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за умов кризових ситуацій; надання знань про безпеку й безпечне середовище для гостей і працівників за умов війни; забезпечення психоемоційної підтримки гостей і персоналу; ефективне керівництво готельною індустрією за умов невизначеності, воєнних дій тощо
В. Майковська [129]	професійна підготовка спрямована на формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанного справи
Я. Окопна [130]	професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до діалогічного мовлення майбутніх працівників сфери обслуговування (німецька мова після англійської)
Р. Загнібада [131], Л. Лояк [132]	актуалізація професійних знань, умінь і навичок майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах закладу вищої освіти; сформованість уміння оцінювати власну професійну діяльність; формування готовності до прийняття рішень, ефективного виконання професійних завдань і прогнозування напрямів удосконалення власної професійної компетентності

Джерело: створено автором на основі [4], [120], [121], [122], [123], [124], [125], [126], [127], [128], [129], [130], [131], [132].

Дефінітивний аналіз поняття «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи» з позицій наукового пізнання на рівнях і у галузях науки та знань дає змогу врахувати особливості тлумачення контенту визначення. В основі розуміння тлумачення поняття як діяльності, процесу, спеціалізації та освітнього процесу у закладах вищої освіти (А. Віндюк, Р. Загнібада, Л. Лояк); планування, спеціалізації та моделювання процесу/системи професійної підготовки майбутніх фахівців (Л. Городянська., О. Дубасенюк, О. Каролоп, В. Назарова); практично корисного досвіду міжнародних практик професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (Р. Шерстюк, Г. Островська); формування спеціальної (фахової) компетентності (Г. Дмитренко, В. Лозовецька, В. Майковська); формування вмінь кроскультурної комунікації (В. Горлач); організації навчання діалогічного мовлення (Я. Окопна); професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за умов кризових ситуацій, зокрема війни (Р. Котенко).

Уточнено, що необхідність модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців обумовлена посиленням конкуренції персоналу у готельно-ресторанній справі, зростанням вимог споживачів до якості обслуговування, підвищенням потреб роботодавців у висококваліфікованих працівниках сфери надання послуг, відповідно до міжнародних стандартів, «персоналу, який бере безпосередню участь у зустрічі та обслуговуванні споживачів, повинен мати відповідну професійну підготовку, володіти іноземними мовами в необхідному обсязі відповідно до категорії готелю, додержуватися правил службового етикету (бути ввічливим, люб'язним, мати охайний вигляд» [120].

Сучасні вимоги до майбутніх фахівців сфери обслуговування наголошують на важливості переходу від вузькоспеціалізованих професійних обов'язків до більш широкого їх спрямування: спеціаліст із готельної та ресторанної справи, фахівець із готельного обслуговування, організатор дозвілля або спеціаліст із спеціалізованих видів дозвілля, менеджер

гостинності у засобах розміщення, фахівець із раціоналізації виробництва, спеціаліст зі стандартизації, сертифікації та контролю якості, диспетчер виробництва, технік із нормування праці та підготовки виробництва, інспектор із контролю якості продукції, інспектор з експлуатаційних, виробничо-технічних та організаційних питань, інструктор з основної діяльності тощо [4].

Відповідно, сучасні системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, за думкою Х. Роглева, повинні бути спрямовані на: оновлення змісту професійного контенту; використання сучасних методів і форм навчання в освітньому процесі; формування навичок використання сучасних інформаційних технологій у галузі готельно-ресторанного бізнесу; співпрацю готельно-ресторанних підприємств з закладами освіти щодо розроблення практичної складової професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи [134].

Встановлено, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи це не лише процес оволодіння системою фахових знань і вмінь, а й формування цілісної особистості, здатної досягати високих рівнів професіоналізму в умовах сучасного ринку праці.

Ідеї професіоналізації впроваджуються з урахуванням потреб вирішення проблем професійної підготовки фахівців для сфери послуг (І.Гайовий, Л. Сакун, Я. Сало, М. Пальчук, Т. Стахмич та ін.).

Досягнення високого рівня професіоналізму, за твердженням А.Віндюка, можливе за умови духовного наповнення професійної діяльності, що виявляється у зацікавленості її змістом, гуманістичній спрямованості, прагненні до постійного самовдосконалення, мотивації професійних досягнень, гармонійному проходженню всіх етапів професіоналізації (від адаптації до творчої майстерності) без професійних кризових деформацій [4]; у процесі педагогічної розвідки розроблено критеріальний апарат оцінювання професіоналізму: об'єктивні (специфікація вимірюваних ознак діяльності – опублікованих робіт, завершених проєктів, вирішених завдань); суб'єктивні (оцінювання колег, керівництва або гостей; професійне реноме, статус) та

сприйняття професійної компетентності фахівців); результативні (оцінювання професійних здобутків); процесуальні (методики, механізми виконання і технології професійної діяльності); нормативні (ліцензування, сертифікація, стандартизація правил); індивідуально-варіативні (стиль роботи, адаптивна здатність та готовність до нестандартних рішень); прогностичні (готовність до професійного зростання); наукованості (здатність до навчання, інтенсивність пізнання інформаційних даних, готовність до підвищення кваліфікації та професійного розвитку); творчості (здатність до продукування інноваційних ідей, впровадження інноваційних методик, технологій та креативного підходу у вирішенні завдань фаху). Комплекс критеріїв забезпечує здійснення комплексного оцінювання сформованості рівня професіоналізму фахівців готельно-ресторанної справи, при врахуванні програмних результатів навчання, процесів, нормативної відповідності засобам технічного регулювання, індивідуальних особливостей та потенціалу розвитку як фахівця [4].

У даному контексті доцільно виокремити чинники професійного зростання фахівців готельно-ресторанної справи ученими В. Зайченко, М.Рутинського, Л. Гайдук: самоідентифікація та професійна самосвідомість – усвідомлення власної ролі в структурі підприємства, прагнення до підвищення майстерності й особистісного вдосконалення; освітній рівень і прагнення до розвитку – освіта впродовж життя, участь у тренінгах, курсах підвищення кваліфікації; система цінностей і морально-етичні якості – повага до клієнтів, чесність, відповідальність і доброзичливість, високий стандарт обслуговування, ефективна комунікація з гостями й колегами; ментальність та психологічна зрілість – емоційний інтелект, стресостійкість, здатність до самоаналізу, швидка адаптація до динамічного середовища готельно-ресторанного бізнесу; культурна ідентичність і міжкультурна чутливість – стиль обслуговування, комунікаційні навички та сприйняття професійних стандартів в мультинаціональних колективах; духовні та релігійні переконання – формують моральні установки, поведінкові орієнтири,

відповідальне ставлення до обов'язків, дотримання етичних принципів (конфіденційність, тактовність і справедливість, атмосфера довіри, взаємоповага та професійні гідність) [135].

Важливою складовою дефінітивного аналізу тезаурусу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є встановлення змісту та структури поняття «готовність до діяльності».

Автори потрактовують дефініцію «готовність до діяльності» як категорію тезаурусу, а саме: підготовка до дії; згода чи схильність до здійснення визначених дій; прагнення до здійснення; доведення до завершеної вираженої форми виконання, підготовленої, сформованої; набуття практичного досвіду у досягненні високого відповідного рівня майстерності [136]; інтеграція в професійне середовище та динамічний розвиток у професії [137]; стан мобілізованості психологічних і психофізіологічних ресурсів фахівців, які забезпечують ефективну виконавську дисципліну функціональних видів діяльності [138].

У психологічному контексті тлумачення «*готовності до діяльності*» як процесу ефективності досягнення визначеної діяльності, здатності свідомої упорядкованості дій; комплексу персональних схильностей і здібностей; інтегровані особистісні характеристики; витривалий або ситуативний стан сприйняття особистісного; внутрішня вмотивованість на професійну поведінку; мобілізація внутрішньо-професійних ресурсів для досягнення мети на основі знань, умінь і навичок, волі та наполегливості у процесі дії; результат психологічної підготовки та внутрішньої організації особистості; активізація й узгодження потенціалу особистості для ефективного здійснення діяльності, детермінованої мотивами; внутрішня налаштованість на цілеспрямовану, результативну поведінку у професійній галузі.

Відповідно до наукового бачення Т. Жванії, «готовність до діяльності» є психологічним феноменом в архітектурі системи її психоемоційної складової у майбутніх фахівців, що відповідає визначеному рівню емоційної зрілості та

компетентності, постає індикатором ментального здоров'я та забезпечує ефективність міжособистісних взаємин [139].

У педагогічному контексті дефінітивного визначення «готовність до діяльності» розглянуто як цілісну єдність взаємопов'язаних елементів як-то: особистісний (самооцінка та самореалізація), інтелектуально-педагогічний, теоретичний, практичний; спонукальний (позитивне ставлення до професії), настановний (уявлення про умови та специфіку професійної діяльності), цілеспрямований (самоконтроль, здатність керувати власною поведінкою), оцінний (відповідність стандартизованим нормативам) [140]; професійний (здібності, вміння, професійна майстерність); мотиваційний (свідомий професійний вибір; престиж) [141].

Уточнено, що поняття «готовність до професійної діяльності» дослідниками потрактовано з переконанням академічного змісту як: впевненість у власній професійній відповідальності – компетентності; намір для практичного втілення професійних посадових обов'язків; здатність до виконання певної професійної діяльності; здатність до ефективного самовдосконалення у професійній зайнятості [142]; сформованість професійно визначених характеристик рис особистості, індивідуальних якостей, стійкої мотивації до майбутньої професійної діяльності, досвіду практичної роботи (А.Віндюк); суб'єктивне самооцінювання власної професійної відповідності; ключова передумова адаптації здобувачів освіти до умов праці, її у професійного вдосконалення і неперервного навчання (Л. Подоляк, В. Юрченко).

З огляду Д. Лютої процесної організації у набутті й розвитку «готовності до професійної діяльності» як унітарності критеріального апарату оцінювання: 1) ціннісно-мотиваційного виміру системи мотивів, потреб, сформованих цінностей у здобувачів освіти зумовлює їх становлення у професійній реалізації; 2) когнітивного виміру пізнавально-діяльнісної активності майбутніх фахівців, інтелектуального досвіду вирішення пізнавальних і емпіричних завдань; конструктивного виміру сформованості діагностико-

аналітичних, проектно-конструкторських, інформаційно-технологічних та соціокультурних, комунікативних умінь майбутніх фахівців; особистісного комплексу професійно-особистісних цінностей і якостей: організаційно-вольових, управлінських, системоутворювального характеру [143].

Зауважимо, що плеядою дослідників виокремлено недоліки професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а саме: відсутність нормативного врегулювання; освітньо-професійні програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти не містять навчальні дисциплін, зміст яких би розкривав складові професійної готовності; виробнича практика за часту не має чіткої спрямованості на формування професійних навичок; відсутність врахування найкращого світового досвіду організації готельно-ресторанної справи; не враховано потреб роботодавців; не розроблені індивідуальні освітні досягнення успіху надбань траєкторії та забезпечення неперервності професійного розвитку; забезпечення рівних можливостей отримання «подвійного» диплому для достойних; використання інформаційних і освітніх технологій в певній мірі до необхідності задоволення потреб організації освітнього процесу; сертифікація освітньо-професійних програм відповідно до міжнародних стандартів якості [144].

Зміна контексту вищої освіти активує перешкоди в організації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, як зазначає Д. Ейрі. Особливо з огляду забезпечення набору здобувачів освіти, що обумовлено невизначеністю майбутніх перспектив професійної зайнятості [145].

У зведеннях щодо готовності дефінітивного аналізу майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності підсумуємо твердження дефініції: здобуття вищої освіти; системна сформованість професійних знань, умінь, навичок і компетентностей, які забезпечують ефективну організацію, реалізацію та просування готельно-курортних послуг, відповідно до сучасних стандартів галузі.

На думку В. Кременя, результат професійної підготовки майбутніх фахівців, зокрема у сфері готельно-ресторанної справи, доцільно інтерпретувати крізь призму поняття професійної компетентності, яка передбачає не лише оволодіння когнітивною системою знань, практичних умінь і навичок, а й здатність фахівця ефективно реалізовувати у практичній діяльності та успішно забезпечувати виконання професійних завдань [146].

Енциклопедія освіти дефініцію «професійна компетентність» трактує як «інтегративна характеристика ділових і особистісних якостей фахівця, що відображає рівень професійних знань, умінь та навичок, досвіду, необхідних для досягнення мети з певного виду професійної діяльності, а також моральну позицію фахівця».

Встановлено, що вагомим внеском у розвитку дефінітивного аналізу проблем формування компетентностей майбутніх фахівців відіграють документи і рекомендації міжнародних інституцій які визначають концептуальні основи поняття та практичні імплікації у потрактуваннях змісту та семантики професійної підготовки. Так, Міжнародна комісія Ради Європи визначає поняття «компетентність» як системний комплекс базових знань та умінь, галузей наук і знань, також ключових уявлень, що формують здатність майбутніх фахівців до ефективної професійної діяльності в різних соціальних та професійних контекстах згідно набуття та розвитку їх рівня кваліфікацій [147].

Міжнародний Департамент Стандартів Навчання, Досягнень та Освіти (з англ. – International Board of Standards for Training, Performance and Instruction, IBSTPI) визначає «компетентність» як інтегровану систему знань, умінь та навичок, що забезпечує можливість майбутнім фахівцям кваліфіковано виконувати функціональні обов'язки, відповідно до визначених професійних стандартів у певній галузі діяльності.

Підкреслюючи міждисциплінарний і ціннісно-мотиваційний характер компетентнісного підходу комітет ООН з питань освіти, науки і культури тлумачить «компетентність» як цілісну системну єдність знань, умінь та

цінностей, які можуть ефективно застосовуватися у повсякденному житті та професійній зайнятості громадян і фахівців.

Згідно з Національною рамкою кваліфікацій, розробленою з урахуванням Рамки кваліфікацій Європейського освітнього простору (2017 р.) та Європейської рамки кваліфікацій для навчання протягом життя (з англ. – European Qualifications Framework for Lifelong Learning, EQF LLL/EQF, 2008), терміни «компетентність» та «компетентності» трактуються як здатність особи виконувати конкретний вид діяльності, що виявляється через інтеграцію знань, розуміння, умінь, цінностей та інших особистісних якостей; «компетенцію» визначено як результат освіти. При цьому кваліфікації та компетентності, що формують базис забезпечення й реалізація кваліфікацій, можуть набуватися під час навчання, у різних формах: формальне, неформальне, інформальне та випадкове. Отримані навчальні досягнення реалізуються у професійній діяльності, що свідчить про їх практичну значущість і вимірність метрики паралельного оцінювання [148].

Водночас міжнародно визнані концепції формування компетентностей передбачають не лише оволодіння певними знаннями та вміннями, а й розвиток критичного мислення, здатності до самостійного прийняття рішень, адаптивності та соціальної відповідальності особистості.

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту», компетентність розглядається як динамічна та інтегральна комбінація знань, умінь і навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, які визначають здатність особистості ефективно здійснювати професійну [68].

Розкрито, що у світовій освітній практиці поняття «компетентність» відіграє роль своєрідного активатора-рушія, що інтегрує поліаспектність професійної підготовки; поєднує інтелектуальний (когнітивний) і практичний (прикладний) вимір; забезпечують здатність особистості ефективно застосовувати знання та вміння в різних професійних і соціальних контекстах. Крім того, у змісті поняття компетентності закладено певну ідеологію

тлумачення системи освіти через призму ефективності у релевантності результатів навчання. Ключові компетентності розглянуто як інтегральні категорії, які мають універсальне значення для розлогого спектру культурних, соціальних і професійних сфер реалізації майбутніх фахівців.

Особливу значущість відіграють академічні пошуки, в яких «професійну компетентність» визначено як: оцінка сформованості професійних нормативних стандартів в процесі здобуття освіти [149]; сформованість морально-етичних цінностей [150]; акумуляція світогляду, професійної культури та професійних знань; формування особистісно-професійних якостей [151]; здатність для конструктивного вирішення соціально-професійних завдань; властивість фахівця до постійного розвитку; сформованість внутрішньої мотивації до певного виду діяльності; творчий підхід до виконання професійних завдань, а також неперервність самоосвіти, само менеджменту для самовдосконалення; професійна адаптація, становлення та професіоналізм; набута суб'єктом досвідченість у конкретній сфері зайнятості; внутрішньо інтегрована якість особистості, що проявляється у загальній здатності та готовності до діяльності, яка базується на сучасних наукових знаннях і практично корисному досвіді, отриманих під час навчання; здатність фахівця застосовувати набуті компетенції та виконувати певні види професійної діяльності [152]; сукупність знань, умінь, навичок, отриманих під час навчання, що дозволяють вирішувати професійні завдання, незалежно контекстної характеристики проблеми певної сфери функціональної діяльності [153].

Дослідження проблеми формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи В. Стрельнікова, Л. Лебедика визначають їх ключові компетентності, а саме: ініціативність та економічне мислення – здатність до об'єктивного та оперативного аналізу господарських ситуацій, комплексна соціо-економічна оцінка ресурсів і умов діяльності; інноваційна активність – готовність і прагнення до постійного покращення якості продукції, технологій, організаційно-управлінських процесів та рішень, до професійної діяльності, адаптивною здатністю до змін ринкових середовищ;

ощадливість – здатність до раціонального використання ресурсної бази, що забезпечує оптимізацію виробничих та управлінських процесів; психологічна стійкість – почуття власної гідності та здатність до самовладання в складних або стресових ситуаціях [154].

Встановлено, що оволодіння майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи комплексом ключових груп компетентностей виділила В. Полуда у складових: 1) особистісні – якості індивідууму, які забезпечують міжособистісні комунікації, професійну й соціальну мобільність, готовність до перекваліфікації та зміни професії; 2) засадові — наукові знання та уміння, фаховоорієнтовані (знати основні засадничі державного регулювання документи, правила внутрішнього розпорядку; працезахоронні норми техніки безпеки, електропротипожежної, інформаційної безпеки і виробничої санітарної гігієни; нормативно-правове справочинство організаційних процедур забезпечення приймання та обслуговування; технології прийому та обслуговування гостей, стандарти та настанови надання послуг; володіння іноземними мовами у межах професійно-орієнтованої лексики); 3) спеціальні, семантичні – здатність забезпечення відповідного рівня якості надання готельних послуг та сервісів; організація роботи підрозділу з дотриманням техніки безпеки, стандартизації та сертифікації; володіти сучасними ІКТ; коригувати номенклатуру та обсяги і якість надання послуг [155].

Авторкою розкрито шляхи/механізми формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у процесі їх професійної підготовки: інтеграція наукових знань і практичних умінь – забезпечує формування цілісності у відповідності професійних компетенцій на практиці для набуття досвіду через поєднання теоретичної складової з практичними завданнями та тренінгами; моделювання професійних ситуацій – використання кейсів, рольових імітацій, проектної діяльності для відпрацювання професійного функціоналу у реалістичних умовах; інформаційна підтримка – використання сучасних ІКТ, інформаційних баз даних, інтерактивних платформ для доступу до сучасних знань і інформаційно-технологічних, науково-

методичних ресурсів; системне оцінювання та контроль результатів – формувальне та підсумкове оцінювання знань, умінь і навичок з метою діагностики динаміки рівня підвищення якості організації освітнього процесу; рефлексивна діяльність – аналіз власних дій і прийнятих рішень, оцінка. В свою чергу, О. Богонис робить акцент на обґрунтуванні педагогічних умов, які визначають результативність процесу формування компетентності майбутніх фахівців – підвищення рівня мотивації здобувачів освіти для засвоєння економічних знань та їх прикладного використання/ функціонального застосування у професійній діяльності; забезпечення комплексного інтегрування змісту економічних дисциплін у загальну систему професійної підготовки; використання методів проблемного навчання; запровадження ігрових технологій як інструменту активізації навчально-пізнавальної діяльності; а також проектування дієвої методики набуття економічної компетентності, що охоплює науково обґрунтоване поєднання/ комплексне узгодження форм організації навчання, методичних прийомів та дидактичних ресурсів [156].

Доцільно також відзначити, що до педагогічних умов формування компетентності майбутніх фахівців індустрії гостинності М. Ткаченко відносить: оновлення змісту професійної освіти з урахуванням підприємницьких складових; залучення здобувачів освіти до розроблення підприємницьких проєктів, що сприяє формуванню їх практичного досвіду; запровадження інтегративного навчально-методичного комплексу професійного спрямування, який забезпечує поєднання теоретичних знань і практичних навичок у контексті сучасних ринкових вимог. Важливим аспектом професійної підготовки є формування вмінь орієнтуватися у визначеній діяльності, створення позитивного психологічного клімату у процесі комунікації, здатність впливати на співрозмовника шляхом використання різноманітних мовних засобів, володіння культурою монологу, діалогу та полілогу [157].

Наявність чітких уявлень при здійсненні дефінітивного аналізу про особливості понять «культура» є запорукою розбудови методологічного потенціалу культури гостинності забезпечення політики якості й безпеки

життєдіяльності соціокультурних форм організації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи формування у них соціокультурної універсальності гостинності у професійній підготовці.

Етимологічні витоки поняття «культура» бере свій початок від латинського «*cultura*», означає процес догляду/ опрацювання середовища / духовного світу особистості чи плекання/зростання її самоозвитку.

Згідно з енциклопедичними довідниками дефініції «культура» – цінність суспільства, що акумулює довготривалий історичний досвід; віддзеркалює істотні зміни на певному етапі суспільно-економічного становлення суспільства, націй і народностей; є виявом ціннісних орієнтацій суспільства (рівні освіти, моральності, духовності, загальної культури) [158].

На основі дефінітивного аналізу соціальних умов, розкрито зміст поняття «культури» у філософських доробках як: обробітку землі, «культивування» душі (Сократ, Платон); вияв мудрості, духовної краси, мудрості (Цицерон); «важливий феномен буття людства» (Г. Гердер); пізнання світу природи (В. Віндельбанд); виховання естетичного смаку засобами мистецтва (Вольтер); індивідуальні особливості Людини (Дідро); знання, переконання, мистецькі вияви, моральні та правові норми, традиції (Е. Тайлор) [159].

Поняття дефініції «культура» охоплює сукупність явищ, процесів і способів людської діяльності, відображає життєдіяльність людини через моделі поведінки, способи діяльності, матеріальні й духовні продукти, через систему ідей, норм і цінностей. У розлоггом сенсі «культура» постає як узагальнення історично накопиченого досвіду суспільства, що відображає його соціально-економічний розвиток і морально-етичні орієнтири майбутнього; у вузькому тлумаченні – характеризує освіченість, вихованість і духовний розвиток особистості.

Залежно від наукових підходів і перспектив педагогічного дослідження поняття «культура» трактовано як: форма існування за формулою «людина-природа-суспільство» [160]; особлива форма міжособистісного спілкування;

вищий рівень особистісного розвитку; соціальне явище, що відображає якісну характеристику суспільства, його цінності, норми, традиції та звичаї; творчий процес, який спрямовано на пізнання навколишнього світу через наукові дослідження, мистецтво, літературу, музику та інші форми творчої діяльності; засіб формування ціннісних орієнтацій особистості, які забезпечують гармонійне співіснування людини і суспільства [161].

Інтегрований культурологічний аналіз вияву культури у взаємодії людини й суспільства свідчить про єдність матеріального і духовного вимірів соціокультурних процесів перспективного розвитку. *Матеріальну культуру* визначено як сукупність виявів трудової діяльності, виробничих практик, соціальної та екологічної відповідальності, просторового упорядкування життєвого середовища та ціннісного ставлення до власного фізичного благополуччя. *Духовну культуру* визначено як складну систему, що охоплює пізнавальну та інтелектуальну сфери діяльності людини, «творіння не руками, а розумом» [162].

Основними підходами до дефінітивного аналізу визначення поняття «культура» є: *філософський* – спрямування філософських ідей, історичних обставин на розвиток людини як суб'єкта діяльності; *антропологічний* – соціокультурні практики, що відображають спосіб життя та світогляд людини в різних історично-географічних контекстах; *соціологічний* – цінності, норми, традиції, звичаї суспільства; творчий процес (дослідження, мистецтво, літературу, музику та інші форми творчості, які допомагають людині розуміти світ і виражати свої ідеї); засіб набування світоглядних установок, визначення власних цінностей, ставлення до навколишньої дійсності; правила поведінки (засвоєння етичних, моральних та соціальних норм); *гуманістичний* – розвиток професійних і моральних якостей особистості, соціальної спрямованості та її творчих здібностей через взаємодію з культурним середовищем; *нормативний* – визначення місця Людини в суспільстві та соціальних відносинах, відповідно до ціннісно-нормативних соціальних стандартів [163].

Уточнено, що іншими адміністративно-територіальними підходами для визначення феномену культури є глобальні, національні та регіональні підходи. Висловлено думку Р. Вечірко, що культура є соціальним простором комунікації, не зважаючи на специфіку її виникнення [164]; у дослідженнях О. Бованенко зацентровано увагу на окресленні дефініції «культура» як феномену: спадкових технічних та культурних надбань, звичаїв, традицій і цінностей; міцних переконань, які структурують соціальні взаємини та суспільне розуміння життєвого досвіду; мову, вірування, естетичні уподобання та смаки [165]; принагідно крос-культурний підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи як виміру «естетичного визнання», який Е. Бернс Коулмен пропонує розглядати у взаємозв'язку з політичними, соціальними та економічними виявами середовища крізь власну світоглядну призму [166]; дослідником виділено – культурне продукування та трансляція цінностей, що забезпечують єдність соціальної, ідеологічної узгодженості та інтелектуально-моральної цінності; – формування у майбутнього фахівця «естетичного ставлення» як процесу усвідомлення та інтерпретації мистецької феноменології через призму особистісних культурно-ціннісних орієнтацій; – формування у майбутнього фахівця потреби в розумінні та вивченні мистецьких виявів етнонаціональної культури як підґрунтя для популяризації ціннісно-естетичного потенціалу.

Культурологічну доцільність професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи визначаємо за форм класифікаційних ознак вияву соціокультурного потенціалу:

– *професійна* – виявляється у сформованості морально-ціннісних орієнтацій; загальних та спеціальних (фахових) компетентностей; етикету гостинності (мовний, поведінковий, професійно-сервісний, міжкультурний); ефективної взаємодії з колективом; гнучкості креаційного, аналітичного та критичного мислення, оперативної орієнтації до нормативних змін та проблемних ситуацій готельно-ресторанної справи; здатності до організації робочого місця;

– *загальна культура* – відображає рівень моральної зрілості, естетичного й духовного розвитку, міжособистісного спілкування позитивного професійного реноме майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; є одним із показників кар’єрного зростання фахівців;

– *культура спілкування* – поєднує мовні комунікаційні та професійні наукові знання; відображає цілісну систему комунікативної освіченості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, засвоєння етичних норм для міжнаціонального спілкування та збереження та наслідування національної спадщини та культурної ідентичності;

– *культура особистості* – сукупність морально-етичних, комунікативних, психоемоційних та професійних якостей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що характеризує: рівень вихованості та освіченості особистості; ознаки професіоналізму; сформованість персональних якостей майбутніх фахівців (дисциплінованість, ввічливість, толерантність, емоційна врівноваженість, відповідальність, охайність, здатність підтримувати комфортну атмосферу у спілкуванні з гостями і колегами, саморегуляція й самовдосконалення);

– *екологічна культура* – передбачає усвідомлення та практичне втілення у професійній діяльності принципів екологічної відповідальності через розвиток інтелектуальних, емоційних і вольових якостей майбутніх фахівців; характеризується раціональним використанням ресурсів, «зеленої гастрономії, впровадженні екологічно безпечних технологій у діяльності інституції, формуванні позитивного іміджу та конкурентоспроможності у сучасній індустрії гостинності;

– *інформаційна культура* – відображає рівень володіння сучасними інформаційними технологіями/системами (бронювання та обліку/програмами для управління готельним бізнесом);

– *художньо-естетична культура* – культур-потенціал майбутніх фахівців (мистецького, естетичного, творчого потенціалу і його вияв у соціокультурних видах діяльності – професійній, науково-пізнавальній,

комунікативній, безпековій, інформаційній, екологічній); оволодіння дизайнерськими навичками забезпечення естетичного простору закладів індустрії гостинності; розвиток креативності, художнього смаку, почуття гармонії, витонченості, уваги до деталей та ін.;

– *академічна культура* – комплекс соціальних норм і цінностей, що відтворюється в межах конкретної соціальної системи та регіонального контексту; охоплює цінності академічної спадщини, явища, процеси та взаємини, характерні виключно для науково-педагогічної спільноти, і притаманні викладачам, дослідникам та здобувачам освіти закладів вищої освіти;

– *культура безпеки життєдіяльності* – відповідний рівень здатностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до профілактики ризиків, попередження та зменшення шкоди, заподіяної небезпечними чинниками впливу на безпеку життєдіяльності; формування відповідального ставлення до власної безпеки; дотримання правил охорони праці, санітарії, пожежної та техногенної безпеки; нагляд за якістю та безпекою продуктів, організацію безпечного простору для гостей і персоналу.

У контексті розкриття значення притаманності відповідного рівня культури у професійній підготовці майбутніх фахівців, В. Кремень, В. Ільїн вказують на взаємозв'язок та взаємозалежність усіх її складових компонентів [167]. Водночас, як відмічає Ю. Безрученков, високий рівень культури фахівця проявляється не в їх зовнішньому дотриманні норм, а у внутрішньому прийнятті як особистісних переконань, правил і стандартів поведінки [168]. Відповідно І. Бех зазначає, що фахівця можна вважати по-справжньому культурним лише тоді, коли він усвідомлено приймає моральні та соціальні норми як внутрішні переконання, а не дотримується їх формально [169]. Згідно наукового бачення вченого, ключовим завданням сучасної професійної підготовки є розвиток критичного та творчого мислення здобувачів освіти, оскільки сучасний ринок праці висуває вимоги до фахівців, здатних самостійно застосовувати набуті знання і навички у нестандартних умовах та

різноманітних життєвих ситуаціях. Т. Радоевич, Н. Станішич, Н. Станіч акцентують особливу увагу на розвиток особистісної та організаційної видах культури у майбутніх фахівців, які вважаються корисними у готельно-ресторанній справі (колективізм, солідарність у професійних діях, відданість бізнесу, уважність, зосередженість на потребах клієнта, ввічливість, увага, турбота. Автори зазначають, що культура обслуговування в готельно-ресторанній справі не може бути відокремлена від культурного контексту працівників (національного/організаційного). Формування професійної культури майбутніх фахівців, в свою чергу, має враховувати мультикультурність і ідентифікацію із сервісною орієнтацією, яка відповідає міжнародним стандартам, мультикультурній взаємодії, враховує культурні очікування клієнтів і працівників [170].

На думку І. Зінькової, найбільш пріоритетною у готельно-ресторанній справі є *підприємницька культура* [171].

Важливо відзначити, що складовою загальної культури є *підприємницька культура* особистості, яка охоплює організаційні, соціальні, моральні та професійні аспекти, які визначають ефективність професійної діяльності, забезпечують здатність фахівця приймати відповідальні рішення, впроваджувати інновації та адаптуватися до змін у ринковому середовищі.

Зазначимо також, що зарубіжні дослідники Дж. Лампкін, С. Дроге, Г. Дрес простежують поетапне становлення поняття «підприємницька культура» від її розуміння як індивідуальної характеристики підприємця до системного багаторівневого феномена, що охоплює індивідуальний, організаційний і суспільний рівні. Автори пов'язують вище згадане поняття з поняттям «*підприємницька орієнтація*» (з англ. – *entrepreneurial orientation*, EO), що включає такі параметри, як інноваційність, ризикованість, проактивність, автономність і конкурентна наполегливість. Наголошують, що підприємницька культура є не лише індивідуальною рисою, а й організаційною цінністю, яка формує стиль управління, характер

міжособистісних відносин, мотивацію персоналу та ефективність діяльності [172].

У вітчизняній науковій думці проблема підприємницької культури трактується переважно як: професійна освіта, бізнес-підготовка, соціально-економічна адаптація майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до умов ринкової економіки; результат інтеграції загальнокультурної, економічної, правової та етичної професійної підготовки майбутніх фахівців [173]; невід'ємна складова професійної культури фахівців готельно-ресторанного господарства [174]; соціально-психологічний механізм розвитку підприємницької активності в освітньому середовищі [175]. Учені одностайно в тому, що формування підприємницької культури у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачає не лише опанування теоретичних знань із менеджменту, маркетингу та індустрії гостинності, а й формування інтегральних якостей, таких як ініціативність, комунікативність, креативність, відповідальність, клієнт орієнтованість, культура поведінки й етика бізнес-взаємодії.

Складовою професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи є *соціальна культура*, яку визначено дослідниками як: комплекс цінностей, норм, звичок, моделей поведінки та способів взаємодії людей у суспільстві, що забезпечує ефективне функціонування соціальних інститутів і гармонійні міжособистісні стосунки; «сукупність соціальних норм, цінностей, правил і зразків поведінки, характерних для певної соціальної групи чи суспільства» [176]; «система норм, цінностей, традицій та соціально схвалюваних способів поведінки, що регулюють взаємодію людей у суспільстві та забезпечують ефективну соціалізацію особистості» [177].

У науковій парадигмі поняття «*соціальна культура*» має комплексний характер формування і розуміється в якості – структурний елемент загальної культури; сукупність соціальних норм, цінностей, способів взаємодії людей у суспільстві, що забезпечують узгоджену взаємодію соціальних інститутів [178]; базовий компонент професійної компетентності майбутнього фахівця

сфери гостинності; рівень впливу на якість обслуговування та рівень задоволеності клієнтів [179]; умова професійної самореалізації майбутніх фахівців, яка забезпечує їх готовність до ефективної взаємодії в колективі, уміння працювати в команді, попереджати конфлікти та створювати позитивну атмосферу гостинності; дотримання соціальних норм та етичних професійних стандартів, що є запорукою формування позитивного іміджу закладу [180].

Дослідження В. Пазенок, зацентровано увагу на соціальній культурі як наскрізному компоненті загальної культури, що унормовує та ціннісно закріплює перебіг повсякденного життя; також є чинником впливу формування соціальних систем на соціальні запити особистості; є динамічним процесом, який охоплює не лише матеріальні, але й духовні аспекти соціального життя, а й сприяє формуванню цінностей, нормативних еталонів поведінки, що визначають соціальну реальність. В. Пазенок порівнює соціальну культуру із соціальною творчістю, яка передбачає інноваційні зміни в соціальних практиках, нормах і цінностях, у соціальній структурі загалом. В свою чергу, соціальна сфера охоплює соціальні відносини, інститути та організації, що забезпечують функціонування суспільства [181].

Разом з тим, як переконливо доводить Т. Парсонс, фундаментальними структурними складовими соціальної культури є *цінності та норми*, які є механізмом регуляції та інтеграції, що підтримують стабільність соціальної системи, адаптацію до змін зовнішнього та внутрішнього середовища. Цінності за соціальним змістом визначають: узагальнені уявлення людей про значущі, важливі для них об'єкти, у процесах і явищах, які визначають категорії обов'язкового, морального, прекрасного, гідного, допустимого, прийняттого; у ставленні як до самого себе, так і до інших; орієнтація на взаємодію з навколишнім середовищем і дійсністю; соціальної дії, які базуються на прагненнях наслідування ціннісних стандартів моралі, естетики, релігії, краси. Згідно теоретичної логіки Т. Парсонса, норми конкретизують та забезпечують збереження цінностей, упорядковують соціальні відносини

людей, соціальних груп, спільнот; здійснюють регулюючу роль у змінах суспільних трансформацій. Опанування базовими цінностями є визначальним для особистості, адже цінності регулюють добір доцільних рішень, є стримувальним чинником від аморальних вчинків, впорядковують внутрішній світ та міжособистісну комунікацію, що забезпечує моральний розвиток особистості [182].

Дефініція «*гостинність*» походить від англ. «*hospitality*», що означає «чужа людина», «чужоземець», «ворог», «особа, що прибула з-за кордону», «гостильник».

Структурно та ідеологічно термін «*гостинність*» запроваджено експертами Конфедерації національних асоціацій готелів, ресторанів, пабів та кафе в Європейському співтоваристві (з англ. – *Hotels, Restaurants & Cafés in Europe, HOTREC*). За означенням про позиціонуванням, гостинність – це система заходів з метою задоволення побутових, господарських і культурних запитів туристів [175]. На офіційному сайті Асоціації європейських шкіл готельної справи та ресторанного бізнесу (з англ. – *European Association of Hotel & Tourism Schools, EURHODIP*) визначено, що структурними компонентами гостинності є: продукт (проживання, харчування, напої); етикет персоналу; архітектурно-просторове середовище розміщення гостей (архітектура, інтер'єр, загальна атмосфера) [183].

Примітно, як зазначає Р. Браймер, що «ми можемо не знати визначення поняття «*гостинність*», але якщо гостинність відсутня, то кожний з нас це помітить відразу» [184].

Гостинність як інтегровану частину індустрії готельно-ресторанної справи, Джон Р. Уокер (John R. Walker) у своїй праці «Вступ до гостинності» (з англ. – «*Introduction to Hospitality*») визначає як прагнення створити для клієнта/гостя незабутні «моменти істини», що виходять за межі стандартного обслуговування [185].

Виходячи із наукового бачення У. Гузар формулює сучасне розуміння поняття «*гостинність*», яке має базуватися на триєдиному поєднанні: людина-

взаємини-місце (з англ. – human-relationship-place) – і реалізуватися через надання та споживання комплексних послуг гостинності [186].

Поняття «гостинність» у науковій парадигмі схарактеризовано як: традиційна щоденна домашня (соціально-побутова) культура, що передбачає увагу, доброзичливість, ввічливість та турботу до гостя, зокрема до іноземця, в забезпеченні їх особистісних потреб [187]; відкритість, великодушність, привітність та готовність допомогти по відношенню до гостей [188]; сукупність заходів та система організаційних заходів та порядок їх здійснення для задоволення побутових, господарських та культурних потреб туристів [189]; якість комунікативної взаємодії та емоційні враження, отримані в процесі спілкування з різних приводів (під час професійної діяльності, відпочинку, дозвілля, розв'язання побутових, поїздок в транспорті); здібність до приймання гостей, відчуття їх побутових, культурних запитів; передбачає врахування зовнішніх (економічних, політичних, культурних, соціальних) та спеціальних чинників (концепція та стратегії, ресурси гостинності, комфортне середовище) [190].

З огляду філософського підходу гостинність постає як діяльнісне соціально-психологічне явище, що формується та реалізується у процесі взаємодії суб'єктів туристично-господарської сфери.

У межах соціального підходу гостинність трактовано як соціально зумовлений феномен, який формується під впливом культурних норм, ціннісних орієнтацій, традицій та очікувань суспільства.

У діяльнісному вимірі гостинність постає як інтегрований соціально-психологічний та організаційний механізм, що гарантує ефективну роботу готельно-ресторанних закладів і високий рівень клієнтського задоволення.

На думку А. Мартієнко, О. Дишкантюк змістове наповнення поняття «гостинність» потребує доповнення. Зокрема, йдеться про формування у фахівців готельно-ресторанної справи підприємницьких здібностей. На переконання авторів, гостинність – це система економічних, соціально-економічних та еколого-економічних відносин, що формуються в суспільстві

у процесі виробництва, розподілу, обміну та споживання продукту гостинності [191].

Визначено, що розвиток сфери гостинності є комплексною взаємодією соціальних, економічних, культурних, науково-технічних, політичних, природно-ресурсних та історичних чинників: *соціальні чинники* зумовлені демографічними й міграційними процесами та потребою у системі гостинності; *економічні* – зростанням доходів населення та розвитком туристично-рекреаційних комплексів; *культурні* – традиціями, цінностями та ментальністю подорожуючих, що формують профіль і спеціалізацію закладів; *науково-технічні* – впровадженням новітніх технологій і інформаційних систем; *політичні* – законодавчим регулюванням, стандартами функціонування та просторовим поширенням закладів; *природно-ресурсні* – використанням рекреаційно-туристичних природних ресурсів для створення інфраструктури; *історичні* – еволюцією форм, методів та організаційних структур гостинності.

Уточнено, що *гостинність* є інтегрованою соціокультурною та професійною категорією, що відображає сукупність гуманістичних цінностей, організаційно-управлінських рішень і сервісних практик, спрямованих на створення безпечного, комфортного й доброзичливого середовища для споживачів послуг, задоволення їх матеріальних, соціальних і емоційних потреб, забезпечення сталого функціонування й розвитку підприємств готельно-ресторанної сфери.

*Культура гостинності* – це системно організована сукупність цінностей, професійних принципів і нормативів поведінки, яка визначає стандарти взаємодії персоналу з відвідувачами, формує соціально-психологічну атмосферу, в якій кожен гість відчуває себе значущим і бажаним, та виступає ключовим чинником ефективності, конкурентоспроможності й сталого розвитку підприємств готельно-ресторанної сфери.

За дослідженнями Ю. Юань, пандемія COVID-19 спричинила появу нового концептуального підходу до культури гостинності як «розумної

гостинності» (з англ. – Smart Hospitality), орієнтованої на сталість розвитку, безпеку та цифрові технології. У своїй праці «До інноваційної ефективності індустрії гостинності та туризму», Ю. Юань підкреслює, що поєднання бізнес-етики, сервісних інновацій, обмін міжнародним досвідом у готельно-ресторанній справі підвищує інноваційну результативність підприємств [192].

За дослідженням А. Поплавської сутність поняття «культура гостинності» поступово змінювалося під впливом глобалізації, міграцій і міжкультурної взаємодії і розглядається як інструмент міжкультурного діалогу, толерантності та соціальної інтеграції [193].

У контексті антропологічного підходу до проблеми культури гостинності доцільно згадати напрацювання А. Туваля. У своїй монографії «Антропологічне дослідження гостинності: господар готелю та гість» автор доводить, що традиції гостинності є універсальними, але їх конкретні форми залежать від культурного контексту, сутність якого полягає у взаємності, довірі, соціальній етиці фахівців готельно-ресторанної справи [194].

Заслуговують на увагу базисні закордонні дослідження проблеми культури гостинності, зокрема: З. Єринич, С. Луфрані, Дж. Елідріссі – як сукупність рис майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (відкритість, відсутність, етноцентризму, комунікабельність, емпатія, толерантність); як «знання, навички та особистісні якості для успішної роботи з людьми з різним національним культурним походженням вдома чи за кордоном»; результат програм, що підвищують міжкультурну чутливість її учасників; здатність, розвинена в культурному контексті [195].

Як процес визначають культуру гостинності, К. Лердал, К. Палмер, який проявляється через поведінку, символи та простір. Автори вважають, що культура гостинності формується у процесі «спів конструювання» взаємодій між працівниками та гостями. Автори виділяють два типи моделі гостинності: «другий дім/розширена родина» та «корпоративно-відпочинкова», які визначають соціальні очікування та поведінку в готельному середовищі [196].

Відповідно до Закону України «Про туризм», «готель» – це надання послуг з тимчасового проживання з обов’язковим обслуговуванням; засіб розміщення, який складається з номерів та має єдине керівництво [197].

Згідно з міжнародним стандартом ISO 18513:2003 «Туристичні послуги – Готелі та інші види туристичного розміщення – Термінологія» (з англ. – Tourism services – Hotels and other types of tourism accommodation – Vocabulary), готель – це підприємство, що надає послуги розміщення, зазвичай у приватних номерах, із щоденним прибиранням та додатковими сервісними послугами [198].

У «Енциклопедичному словнику-довіднику з туризму: 1300 туризмологічних понять» поняття «готель» тлумачиться як: основне підприємство індустрії гостинності, що здійснює прийом і обслуговування відвідувачів; місце для тимчасового проживання; комплекс послуг для клієнтів під час їх перебування поза місцем постійного проживання [199].

Вітчизняні вчені В. Клапчук, Л. Білоус поняття «готель» розглядають як комерційне підприємство, функцією якого є надання комплексу псервісів з тимчасового розміщення, харчування, додаткових сервісів (конференц-послуги тощо) спрямованих на задоволення потреб гостей [200]. М. Мальська, І.Худо трактують поняття «готель» як підприємство сфери послуг, що забезпечує тимчасове проживання споживачів, надає комплекс сервісних послуг з метою задоволення потреб туристів [201].

Концепція сервісного маркетингу П. Котлер, Дж. Боуена, Дж. Мейкенса є запорукою для визначення готелю як сервісної організації, орієнтованої на створення споживчої цінності через поєднання матеріальних і нематеріальних складових послуг [202].

Розглядають готель як складну систему бізнес-процесів, спрямованих на створення споживчої цінності, забезпечення ефективності операційної діяльності, стандартизації сервісу, управління якістю обслуговування та оптимізації ресурсів М. Хаммер та Дж. Чампі [203].

У готельному менеджменті ці ідеї адаптовано у працях Дж. Вокера, який визначає готель як організаційну систему з чітко структурованими операційними процесами – бронювання, розміщення, хаускіпінгу, харчування та сервісного обслуговування [204].

За формулюванням В. Готье, готель – це частина гостинності, що поєднує різні види послуг для задоволення потреб гостей. При цьому, готельна справа – це сукупність діяльності, яка забезпечує клієнту необхідні матеріальні умови – проживання і харчування під час подорожей і відпочинку, що підкреслює їх сервісну змістовність і орієнтацію на споживачів/гостей [205].

У вітчизняних наукових дослідженнях поняття «готель» та «готельна справа» охоплюють економічні і соціально-організаційні аспекти функціонування підприємств у сфері надання послуг та індустрії гостинності.

Так, В. Готра підкреслює, що готельно-ресторанна справа формується як сукупність взаємопов'язаних видів діяльності, що включають розміщення, харчування, організацію дозвілля, культурно-рекреаційні сервіси та комплексне обслуговування клієнтів в сучасній індустрії гостинності [206].

Зокрема, Ю. Шевчук, розглядає готельну галузь як важливий сегмент туристичної інфраструктури, що під впливом соціально-економічних факторів характеризується низкою системних проблем та викликів, що вимагають комплексних управлінських рішень [207].

Для забезпечення розвитку підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу М. Семикіна, С. Пасієка, М. Бугаєва наголошують на вирішальній ролі трансформацій ринку й передумов формування корпоративної культури, що визначають здатність суб'єктів господарювання адаптуватися до змін і забезпечувати якісне обслуговування споживачів у складних економічних умовах [208].

Таким чином, ряд вітчизняних та зарубіжних науковців акцентують увагу на інтеграційному характері готельно-ресторанної справи, що виявляється у взаємодії з туристичного ринку, транспортної інфраструктури,

сфери культури та рекреації. Дослідники підкреслюють, що саме готельно-ресторанний сегмент формує базову сервісну основу туристичного продукту, забезпечує його конкурентоспроможність та впливає на рівень туристичної привабливості регіонів. Крім того, автори наголошують на мультиплікативному характері розвитку галузі, який виявляється у зростанні зайнятості населення, активізації малого та середнього бізнесу, розширенні податкової бази та стимулюванні регіонального економічного розвитку.

Аналіз сучасних управлінських концепцій, представлених у наукових дослідженнях А. Бутенка, Дж. Вокера (J. Walker), дозволяють дефінітивно трактувати готельно-ресторанну справу – як сферу застосування процесного менеджменту, клієнтоорієнтованих технологій та систем управління якістю. При цьому, готельно-ресторанні підприємства розглядаються як відкриті організаційно-економічні системи, ефективність функціонування яких залежить від оптимізації бізнес-процесів, стандартизації операційної діяльності, впровадження цифрових технологій та формування сервісної культури персоналу. Особливу увагу дослідники приділяють ролі клієнтоорієнтованості та управління споживчим досвідом, що стає визначальним чинником конкурентоспроможності в умовах насиченого ринку та зростання вимог споживачів. Застосування міжнародних стандартів якості, процесного підходу до управління та сучасних моделей сервісного менеджменту, що на думку авторів, сприяють підвищенню стабільності діяльності підприємств, формуванню позитивного іміджу бренду та зростанню лояльності клієнтів.

Сучасна готельно-ресторанна справа є багатовимірною сферою діяльності, яка класифікується за низкою ознак, що дозволяє структурувати галузь та визначати специфіку управління, маркетингових стратегій та підходи до обслуговування споживачів.

Академічним базисом класифікації семантики готельно-ресторанної справи стали доробки А. Архіпова, А. Артеменко, Н. Власової, О. Галатяк, Н.Ганич, В. Ковешнікова, Ю. Кошиль, Н. Краснокутської, О. Круглової,

Л. Лук'янова, Л. Льовшиної, М. Мальської, Л. Мостової, І. Мілаш, Г. Муніна, О. Новікової, І. Ракленко, В. Русавської, Г. П'ятницької, І. Сегеди, Я. Сало та ін., що завдяки їх дефінітивному аналізу дозволило уточнити та уніфікувати її види функціональної діяльності:

- *за функціоналом*: готельна справа – орієнтована на організацію та надання послуг з тимчасового проживання, супутнього сервісу (прибирання, додаткових послуг, інформаційного обслуговування та ін.) та створення комфортного середовища для гостей; ресторанна справа – націлена на виробництво, реалізацію та організацію споживання харчової продукції й напоїв та на обслуговування клієнтів;

- *за специфікою розміщення підприємств*: урбаністичні, санаторно-курортні, бізнес-готелі, бутик-готелі; мотелі (розташовані біч трас, для транзитних подорожуючих); хостели (економічне розташування з обмеженим бюджетом); апарт-готелі (комплекси житлових апартаментів та з наданням готельних послуг); відпочинкові – пансіонати, санаторії, курортні заклади (поєднують розміщення з надання оздоровчих послуг); кемпінги, глемпінги (тимчасового проживання на відкритому повітрі з різним рівнем комфорту);

- *за типологією підприємств ресторанної галузі*: ресторани (заклади повного циклу надання послуг з різними концептами кухні); кафе (мікро гостинні заклади з локальним меню та набором сервісних послуг); бари (спеціалізація на надання послуг в сфері культури пиття); їдальні (заклади для масового харчування); бістро, фастфуди (швидкі послуги, унормований набір страв); кейтерингові послуги (організація виїзних послуг для івент-заходів);

- *за рівнем та формою надання сервісних послуг*: заклади повного циклу сервісу (комплексного обслуговування гостей); підприємства з обмеженим сервісом (базові послуги); самообслуговування (самостійний вибір продукту); змішані форми сервісу (пкомплексного обслуговування персоналом та самообслуговування);

- *за організаційно-економічною формою*: незалежні (індивідуальні) підприємства (з окремими власниками, автономні); мережі закладів

(корпоративні структури з цілісною системою менеджменту); франчайзингові заклади (ліцензійна модель, використання бренду та стандартів франчайзера);

– *за цільовим призначенням споживачів сервісів різночинних категорій*: масового обслуговування; бізнес-орієнтовані (конференції, ділові зустрічі, корпоративи); туристичні (орієнтовані на туристів та мандрівників); сімейні (родинні послуги для дорослих і дітей); спеціалізовані (для дітей, людей похилого віку, осіб з особливими потребами);

– *за концептами та специфікацією*: класичні (традиційні послуги); проблемно-тематичні (зклади з концепцією та стилістикою); національної кухні (фокус на місцевих кулінарних традиціях); авторські (унікальні рецепти, інтер'єр, концепція); екологічні (екологічні готелі, ресторани, які орієнтовано на сталий розвиток з огляду природоохоронних стратегій);

– *за форматом надання послуг*: традиційні (класичні); цифрові та гібридні (онлайн-бронювання, віртуальний консьєрж); ресторани тільки з доставкою (з англ. – delivery-only ресторани);

– *за рівнем інноваційності*: класичні (традиційні технології та послуги); інноваційні (smart-готелі, автоматизовані ресторації, впровадження AI та роботизованих комплексів сервісу та нагляду).

– *за рівнем екологічної та соціальної відповідальності*: орієнтовані на сталий розвиток (екологічні ініціативи, енергоменеджмент, ресурсозбереження); соціально-відповідальні пінституції (благодійність, корпоративна соціальна відповідальність); інклюзивні заклади (для людей з особливими потребами);

– *за масштабом охоплення функціоналу*: мікро-мезо-макро готельно-ресторанні комплекси;

– *за семантикою споживання сервісних послуг*: персональне обслуговування; комплексне обслуговування; корпоративне);

– *за формою організації харчування та сервісу*: стаціонарні заклади; мобільні: фудтреки, рор-уп ресторани; кейтеринг (виїзного сервісу);

- за сезонністю функціонування: цілорічні; сезонні (курортні заклади, літні кафе, кемпінги);
- за рівнем стандартизації: стандартизовані (міжнародні мережі, ланцюги франчайзингу); авторські та концептуальні (унікальні заклади, що формують власну концепцію та стиль обслуговування).

Таблиця 1.3

**Класифікація видів готельно-ресторанної справи**

№ п/п	Класифікація	Види	Особливості
1	За функціоналом	Готельна справа	Організація та надання послуг тимчасового розміщення, проживання, супутнього сервісу
		Ресторанна справа	Виробництво, реалізація та організація споживання харчової продукції та напоїв, обслуговування клієнтів
2	За типом закладів розміщення	Готелі (міські, курортні, бізнес, бутик), мотелі, хостели, апарт-готелі, пансіонати, санаторії, курортні комплекси, кемпінги, глемпінги	Види закладів розміщення з різним рівнем комфорту та цільовою аудиторією
3	За типом закладів ресторанного господарства	Ресторани, кафе, бари, їдальні, бістро/фастфуди, кейтерингові підприємства	Різні форми організації харчування та обслуговування
4	За рівнем та формою обслуговування	Повного сервісу, обмеженого сервісу, самообслуговування, змішані форми	Визначає ступінь залучення персоналу та самостійності клієнта
5	За організаційно-економічною формою	Незалежні, мережеві, франчайзингові	Організаційні та управлінські моделі роботи підприємств
6	За цільовою аудиторією	Масового обслуговування, бізнес-орієнтовані, туристичні, сімейні, спеціалізовані	Орієнтація на конкретні сегменти споживачів
7	За концепцією та спеціалізацією	Класичні, тематичні, національної кухні, авторські, екологічні	Типові концепції та напрямки розвитку закладів
8	За форматом надання послуг	Традиційні (офлайн), цифрові та гібридні (онлайн-бронювання, dark kitchen – «темна кухня», delivery-only-тільки доставка)	Використання сучасних технологій для надання послуг
9	За рівнем інноваційності	Класичні, інноваційні (smart-готелі, автоматизовані ресторани, AI)	Використання нових технологій та автоматизації

продовження таблиці 1.3

№ п/п	Класифікація	Види	Особливості
10	За рівнем екологічної та соціальної відповідальності	Заклади сталого розвитку, соціально відповідальні, інклюзивні	Орієнтація на еко- та соціальні стандарти
11	За масштабом діяльності	Малі, середні, великі готельно-ресторанні комплекси	Визначає розмір та масштаби підприємства
12	За характером споживання послуг	Індивідуальне, групове, корпоративне (MICE)	Форма організації обслуговування клієнтів
13	За формою організації харчування та сервісу	Стаціонарні, мобільні (фудтреки, рор-уп-тимчасовий ресторан), виїзне обслуговування (кейтеринг)	Фізична організація послуг
14	За сезонністю функціонування	Цілорічні, сезонні	Часова орієнтація функціонування закладів
15	За рівнем стандартизації	Стандартизовані (міжнародні мережі), авторські та концептуальні	Вплив на формування бренду та унікальної пропозиції

*Джерело: створено автором на основі [209], [210], [211], [212], [213], [214].*

Уточнено, що функції готельно-ресторанної справи – сукупність взаємопов'язаних напрямів діяльності, що забезпечують ефективне функціонування закладів сфери гостинності та задоволення потреб споживачів:

– *сервісна функція* – надання послуг з розміщення, харчування та супутнього обслуговування відповідно до стандартів якості, комфорту, безпеки й гостинності;

– *економічна функція* – формування прибутку, створення робочих місць, розвиток підприємництва, наповнення бюджету та стимулювання суміжних галузей економіки;

– *соціальна функція* – задоволення соціальних потреб населення, забезпечення умов для відпочинку, ділового та міжособистісного спілкування, а також соціальну інтеграцію різних груп споживачів;

– *соціокультурна функція* – збереження й популяризація національних традицій, формування позитивного іміджу країни та регіону;

- *комунікативна функція* – налагодження міжкультурного діалогу та ефективної професійної комунікації;
- *управлінська функція* – планування, організація, мотивація та контроль діяльності персоналу, управління ресурсами, якістю послуг і сервісними процесами;
- *інноваційна функція* – впровадження інноваційних технологій, сервісних моделей, цифрових рішень і сучасних форм обслуговування з метою підвищення конкурентоспроможності;
- *рекреаційна функція* – відновлення фізичних і психологічних ресурсів людини, створює умови для відпочинку та дозвілля;
- *етична та іміджева функція* – дотримання професійної етики, стандартів поведінки, формування довіри споживачів і позитивного іміджу закладу.

### **1.3. Контент-аналіз нормативно-правового та технічного регулювання професійної підготовки майбутніх фахівців для сфери обслуговування**

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у сучасних соціокультурних умовах набуває особливого значення, оскільки ця галузь є не лише складником економіки, а й простором формування міжкультурного діалогу, довіри, сервісної етики. Гостинність – це не лише характеристика сфери послуг, а й своєрідний показник цивілізаційного розвитку суспільства, що відображає рівень його гуманізму та культури взаємодії. Саме тому питання нормативно-правового та технічного забезпечення освіти у цій сфері виходить за межі адміністративних регламентів і набуває ціннісно-гуманістичного змісту.

Поняття «нормативно-правове забезпечення» у сфері педагогічних наук охоплює не лише закони, стандарти та правила, а й загальну модель управління навчанням, яка визначає його цілі, значення, зміст і якість. У

контексті підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи це означає створення правового середовища, яке забезпечує стабільність, свободу наукового підходу та орієнтацію на людину як основу освітнього процесу.

Технічне забезпечення не обмежується тільки приміщеннями, обладнанням і лабораторіями, охоплює комплекс умов, що підтримують використання цифрових технологій, симуляцій і комп'ютерних платформ в освітньому процесі. Такі ресурси створюють освітнє середовище, в якому майбутні фахівці не лише оволодівають професійними стандартами, а й практикують елементи культури гостинності у реальних або імітованих умовах.

З педагогічного погляду нормативно-правове та технічне забезпечення виступає системним механізмом, що забезпечує цілісність освітнього процесу, його відповідність сучасним викликам і соціальним тенденціям. Як наголошує В. Радченко, професійна підготовка у сфері обслуговування неможлива без поєднання правової визначеності з морально-ціннісною відкритістю, оскільки саме це поєднання формує здатність діяти етично в умовах турбулентності [215]. Таким чином, нормативна культура освіти є водночас регламентом і середовищем розвитку особистості.

У процесі становлення культури гостинності нормативно-правове забезпечення виконує не лише регулюючу, а й ціннісну роль, встановлює межі допустимої поведінки, але одночасно формує етичні та професійні орієнтири. Принципи, які закріплено у законодавстві – гуманізм, толерантність, універсальність, партнерство освіти та підприємства – перетворюються на умови для розвитку культури гостинності. Технічна база є інструментом, який забезпечує реалізацію зазначених цінностей, що забезпечує формування освітнього середовища, максимально наближеного до реальних умов професійної діяльності у сфері гостинності.

Педагогічна наука дедалі частіше розглядає нормативно-правові та технічні аспекти підготовки фахівців як взаємозалежні компоненти єдиної

системи. Якщо правові норми визначають структуру і правила, то технічне забезпечення забезпечує можливість їх практичного втілення. Це співвідношення можна описати як діалог між «нормою» і «середовищем»: нормативна база створює рамку, а технічна надає їй реальності, динаміки й доступності.

Сучасна методологія професійної освіти базується на ідеї компетентнісного підходу, який передбачає орієнтацію не лише на знання, а й на досвід, етичну поведінку та здатність діяти відповідально в умовах невизначеності. Тому нормативно-правова й технічна складові виступають умовами формування професійної ідентичності. Вони задають «систему координат», у межах якої формується здатність до сервісного мислення – уміння поєднувати технологічну ефективність із людяністю, а правові норми з етичною відповідальністю.

Індустрія гостинності, як складна соціально-економічна система, потребує фахівців, здатних діяти в етичних межах, дотримуючись професійних стандартів і суспільних очікувань. Саме тому нормативно-правове забезпечення освіти у цій сфері має виходити з принципу «ціннісної нормативності», коли закон не просто регулює, а виховує. А технічне забезпечення стає простором практичного засвоєння цих цінностей – через навчальні симуляції, практику, міжкультурні проекти.

Отже, вивчення нормативно-правового та технічного забезпечення професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи має комплексний, міждисциплінарний підхід, який поєднує педагогіку, правові аспекти, соціологію, технології навчання та етику сервісу.

Законодавча система будь-якої держави є відображенням її соціальної філософії, а освітня політика – конкретизацією цієї філософії у сфері розвитку людини. В Україні формування нормативно-правових засад підготовки фахівців сфери гостинності відбувається в контексті масштабних трансформацій національної системи освіти, орієнтованої на інтеграцію до європейського освітнього простору, адже саме в ній поєднуються вимоги

ринку праці, соціокультурні очікування й моральні імперативи людської взаємодії.

Ключові орієнтири сучасного освітнього законодавства визначені Законом України «Про освіту» [67], який формулює базові принципи академічної свободи (п.2ч.1ст. 1), інституційної автономії (ст.6), рівності можливостей (п.12ч.1ст.1; п.6 ст.3, ч.2 ст.6; п.5 ст.7; ст.19), гуманізму (ст.6; ч. 2 ст.54; ч.3 ст.55), партнерства (ч.7 ст.81), прозорості (ч.3 ст.47; ч. 8 ст. 80) та доброчесності (ст. 42) тощо. У сфері готельно-ресторанної справи зазначені принципи набувають особливого значення, оскільки передбачають органічне поєднання практичної підготовки, етичного виховання та розвитку міжкультурної взаємодії. Нормативна база не лише задає рамки освітнього процесу, а й визначає образ фахівця як носія цінностей сервісу, який здатен реалізовувати стандарти якості, спираючись на принципи поваги, доброзичливості та міжкультурного порозуміння.

У контексті європейської інтеграції освітня політика України дедалі тісніше пов'язується з положеннями Болонського процесу [216], який розглядає освіту як динамічну систему, спрямовану на розвиток мобільності, взаємо визнання кваліфікацій [217] і підвищення якості освіти [218]. Важливу роль відіграє Національна рамка кваліфікацій та галузеві стандарти вищої освіти, що визначають перелік компетентностей, яких має набути майбутній фахівець. У сфері готельно-ресторанної справи ці компетентності охоплюють не лише професійно-технологічні знання, а й комунікативні, етичні та міжкультурні уміння, які формують основу сервісної культури.

Поступова модернізація законодавства у сфері освіти відбувається під впливом міжнародних документів, таких як Рамкова програма ЮНЕСКО «Освіта 2030: інклюзивність, справедливість і якість» [219], а також рекомендацій Організації економічного співробітництва та розвитку щодо навичок XXI століття [220]. Ці документи наголошують, що освіта має забезпечувати як професійні знання, так і розвивати освіченої особистості, здатної діяти в умовах глобальної взаємозалежності.

На міжнародному рівні підготовка майбутніх фахівців туристичної та готельно-ресторанної справи координується діяльністю провідних організацій туристичної індустрії, серед яких:

Міжнародна асоціація туризму з діловими цілями (з англ. – *International Association of Business Tourism*) – професійне об'єднання фахівців у сфері бізнес-туризму; сприяє обміну досвідом щодо організації конференцій, бізнес-подорожей, ділових заходів, корпоративних поїздок [221];

Міжнародна асоціація з конгресів та з'їздів (з англ. – *International Association of Congresses and Conventions*) – здійснює комплексну підтримку розвитку конгресного туризму, включаючи стандартизацію організаційних процесів, розробку професійних норм для планування конференцій, виставок та корпоративних заходів, організацію навчальних семінарів, тренінгів для фахівців у галузі туристичної та готельно-ресторанної справи; сприяє створенню міжнародних мереж організаторів заходів, обміну передовими практиками щодо логістики, маркетингу та управління подіями [222];

Міжнародна асоціація гідів із супроводження (з англ. – *International Association of Tour Guides*) – встановлює стандарти професійної діяльності екскурсоводів; регламентує правила проведення екскурсій; забезпечує можливість для професійного обміну досвідом та методиками роботи; стимулює розвиток професійних компетентностей у сфері туристичної та готельно-ресторанної справи [223];

Міжнародна асоціація наукових експертів з туризму (з англ. – *International Association of Tourism Scholars and Experts*) – об'єднує науковців і дослідників туристичної індустрії для аналізу тенденцій, займається підготовкою аналітичних матеріалів, методичних рекомендацій і стратегічних пропозицій щодо розвитку туризму; сприяє інтеграції наукових результатів у практичну діяльність туристичних організацій та освітніх програм [224];

Асоціація спеціалістів з організації корпоративних поїздок (з англ. – *Association of Corporate Travel Professionals*) – спрямована на підвищення професійних компетенцій у сфері організації бізнес-подорожей; забезпечує

стандартизацію процесів планування та управління корпоративними заходами [225];

Федерація молодіжних туристичних організацій (з англ. – *Federation of Youth Travel Organizations*) – об'єднує молодіжні туристичні організації з різних країн; забезпечує розвиток міжнародних програм обміну, підтримку молодіжного туризму та формування соціокультурних компетенцій у молодих фахівців; організовує навчальні семінари, тренінги та конференції [226];

Федерація інформаційних технологій і туризму (з англ. – *Federation of Information Technology and Tourism*) – здійснює інтеграцію сучасних цифрових технологій у туристичну індустрію; розробка стандартів електронного обслуговування та систем управління туроператорами; підтримує професійний обмін досвідом щодо впровадження інноваційних ІТ-рішень, автоматизації процесів та підвищення ефективності управління туристичними послугами [227];

Федерація журналістів і письменників з питань туризму (з англ. – *Federation of Tourism Journalists and Writers*) – об'єднує професіоналів у сфері журналістики та літератури з туризму; сприяє підвищенню якості публікацій, розвитку аналітичних матеріалів та популяризації культурного та ділового туризму; організовує професійні зустрічі, воркшопи; стимулює обмін знаннями та досвідом між фахівцями готельного бізнесу [228];

Міжнародне бюро із соціального туризму (з англ. – *International Bureau of Social Tourism*) – здійснює розвиток соціально-орієнтованого туризму; забезпечує доступність подорожей для різних категорій населення; сприяє впровадженню інклюзивних практик у туристичній індустрії; розробляє методики соціального туризму, координує міжнародні програми і проекти; підтримує наукові дослідження у сфері соціальної мобільності та освіти у туризмі.

На національному рівні професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та розвиток індустрії гостинності координується через діяльність профільних асоціацій та професійних об'єднань України:

Асоціація готелів та курортів України (з англ. – *Ukrainian Hotel & Resort Association, UHRA*) – об’єднує власників і керівників готелів та курортних закладів; сприяє впровадженню стандартів управління гостинністю, підвищенню ефективності індустрії туризму в Україні;

Українська ресторанна асоціація (з англ. – *Ukrainian Restaurant Association*) – підтримує розвиток ресторанного бізнесу; впроваджує професійні стандарти обслуговування; організовує навчальні та обмінні програми для фахівців ресторанної індустрії.

Асоціація готельних спілок та готелів міст України (з англ. – *Association of Hotel Unions and Hotels of Ukrainian Cities*) – координує діяльність локальних готельних об’єднань; сприяє інтеграції національної готельної індустрії та розвитку стандартів управління підприємствами гостинності на рівні міст;

Асоціація індустрії гостинності України (з англ. – *Hospitality Industry Association of Ukraine*) – об’єднує провідні компанії/підприємства HoReCa-сектору; впроваджує інноваційні практики та стандарти у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;

Клуб готельєрів та рестораторів «HOTELIERO» (з англ. – *Club for Hoteliers and Restaurateurs, «HOTELIERO»*) – створено для розвитку професійного спілкування, обміну досвідом та впровадження сучасних управлінських і сервісних практик серед готельєрів і рестораторів України.

Міжгалузєва платформа та кластер HoReCa (з англ. – *HoReCa Cluster – Hotels, Restaurants, Cafes in Ukraine*) – інтегрує рішення для HoReCa-сектору; сприяє розвитку інноваційних продуктів та послуг у готельно-ресторанній справі, якості обслуговування та формуванню професійних компетенцій у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Правове регулювання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в Україні здійснюється на основі системи нормативно-правових актів, які визначають освітні стандарти, вимоги до

професійної діяльності у сфері туризму та гостинності, механізми ліцензування і стратегічні напрями розвитку галузі.

Фундаментальним нормативним документом у галузі освіти є Закон України «Про освіту», в якому закріплено принципи державної політики у сфері освіти, компетентнісний підхід до навчання та вимоги до якості освітніх програм; визначено структуру системи освіти, рівні та види освіти, права й обов'язки учасників освітнього процесу, засади забезпечення якості освіти через внутрішні та зовнішні механізми контролю; приділено увагу академічній доброчесності, автономії закладів освіти та інтеграції національної освітньої системи до європейського освітнього простору, що є важливим чинником модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців [67].

Узгодження національної системи кваліфікацій із європейськими стандартами забезпечує Закон України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», що визначає рівні кваліфікацій, результати навчання та компетентності; сприяє прозорості кваліфікацій на міжнародному рівні; забезпечує відповідність підготовки фахівців потребам ринку праці та принципам Європейської рамки кваліфікацій [227].

Правові засади функціонування туристичної галузі встановлено Законом України «Про туризм», який регламентує організацію туристичної діяльності; визначає правовий статус суб'єктів туристичного ринку, їх права та обов'язки, а також механізми державного регулювання і контролю у цій сфері; окреслює вимоги до надання туристичних послуг, умови забезпечення безпеки туристів, питання фінансових гарантій відповідальності туроператорів і турагентів; сприяє формуванню прозорого та конкурентного середовища у сфері туризму [228].

Специфіку використання природних лікувальних ресурсів визначає Закон України «Про курорти», який встановлює правові, організаційні та економічні засади діяльності курортів, порядок їх створення та функціонування; регламентує використання і охорону природних лікувальних ресурсів; визначає вимоги до санітарної охорони територій курортів;

передбачає державний контроль за раціональним використанням рекреаційного потенціалу з метою збереження його лікувальних властивостей і забезпечення сталого розвитку курортної сфери [229].

Закон України «Про природно-заповідний фонд України» визначає правові основи організації, охорони та ефективного використання територій і об'єктів природно-заповідного фонду; регламентує режим збереження заповідників, національних природних парків, заказників та інших охоронюваних територій; встановлює обмеження щодо господарської діяльності в їх межах; передбачає державний контроль і відповідальність за порушення природоохоронного законодавства; сприяє інтеграції екологічних пріоритетів у розвиток туристичної сфери та утвердженню засад раціонального й сталого використання природних ресурсів [207].

Гарантії страхового захисту туристів та суб'єктів господарювання передбачає Закон України «Про страхування», який визначає правові засади здійснення страхової діяльності, види обов'язкового та добровільного страхування, порядок укладення та виконання страхових договорів. Норми Закону спрямовано на мінімізацію фінансових ризиків у сфері туризму, забезпечення відповідальності туроператорів і турагентів та захист майнових інтересів споживачів туристичних послуг [208].

Закон України «Про стандартизацію» регламентує принципи стандартизації (добровільність застосування стандартів, забезпечення безпеки, сумісності та якості продукції і послуг, гармонізація національних стандартів із міжнародними); впровадження національних стандартів, технічних умов і правил, які регламентують якість послуг та їх відповідність технічним, санітарним, екологічним і безпековим вимогам; процедури надання послуг, що забезпечують їх порівнянність, надійність і підвищують довіру споживачів; заходи державного та добровільного контролю за дотриманням стандартів, сертифікацію та атестацію послуг [230].

Порядок отримання ліцензій на здійснення господарської діяльності визначено Законом України «Про ліцензування видів господарської

діяльності», яким забезпечено відповідність суб'єктів господарювання встановленим технічним і кваліфікаційним стандартам; контроль за виконанням єдиних правил та процедур у наданні послуг; створення механізму державного нагляду і запобігання недобросовісній практиці на ринку [231].

Значну роль у формуванні державної політики у сфері туристичної та готельно-ресторанної справи в Україні відіграють Укази Президента України, які визначають пріоритети та конкретні механізми реалізації політики у туристичній сфері. Зокрема, Указ Президента України «Про заходи щодо підтримки сфери культури, охорони культурної спадщини, розвитку креативних індустрій та туризму» передбачає комплекс заходів, спрямованих на підтримку розвитку туристичної галузі, її інтеграцію з культурною та креативною сферами, а також на створення умов для сталого економічного зростання та підвищення якості туристичних послуг [232].

Окремо слід виділити Указ Президента України «Про День туризму», який спрямовано на підвищення туристичної привабливості регіонів і формування позитивного іміджу України як туристичної дестинації [212].

Указ Президента України «Про заходи щодо забезпечення реалізації державної політики у галузі туризму» визначає конкретні завдання щодо вдосконалення механізмів державного управління в туристичній сфері, підвищення ефективності координації між центральними та місцевими органами влади, розвиток інфраструктури, стандартизацію туристичних послуг та підтримку інноваційних проектів [233].

Суттєве у реалізації державної політики у сфері туристичної та готельно-ресторанної справи мають Постанови та Розпорядження Кабінету Міністрів України, які забезпечують нормативне та організаційне регулювання відповідних сфер діяльності. Зокрема, Постанова КМУ «Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» визначає процедуру категоризації засобів розміщення; Постанова КМУ «Про затвердження Порядку доведення до споживачів інформації про вид об'єкта

туристичної інфраструктури та його категорію» забезпечує прозорість інформування споживачів; Постанова КМУ «Про затвердження Ліцензійних умов провадження туроператорської діяльності» регламентує вимоги до туроператорів. Організаційне забезпечення галузі визначають Постанова КМУ «Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму» та Постанова КМУ «Деякі питання ведення Єдиного туристичного реєстру». Стратегічні орієнтири розвитку галузі закріплені в Розпорядження КМУ «Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року», що визначає пріоритети модернізації інфраструктури та підвищення конкурентоспроможності українського туризму.

Водночас нормативно-правова база освітньої політики не є статичною. Вона розвивається під впливом соціально-економічних процесів, інновацій у сфері технологій та зміни ціннісних орієнтацій суспільства. Сучасні тенденції диджиталізації, гібридного навчання, розвитку штучного інтелекту та автоматизації сервісних процесів ставлять нові вимоги до оновлення стандартів і регламентів [234]. Тому правова система освіти має не лише регулювати, а й випереджати розвиток, створюючи умови для гнучкої адаптації освітніх програм до технологічних змін.

Показовим прикладом у цьому контексті є впровадження принципів дуальної освіти, коли здобувачі освіти поєднують навчання у закладі освіти з практичною діяльністю на підприємствах індустрії гостинності. Цей підхід, закріплено у нормативних документах Міністерства освіти і науки України [235], вимагає тісної координації між закладами освіти та роботодавцями (розділ I п. 6), а також правових обов'язків сторін (розділ III п.6). Таким чином, правові механізми створюють основу для реальної інтеграції теорії й практики, освіти й бізнесу, навчання й соціальної відповідальності. Дуже важливим є синхронізація національних освітніх стандартів з міжнародними класифікаціями професій та вимогами до якості обслуговування. Відповідно до положень Міжнародної організації праці [236], професії гостинності мають бути регламентовані чіткими критеріями компетентності, які охоплюють

технічні навички, комунікативну, психологічну та етичну підготовку. У цьому контексті українська освіта поступово впроваджує принципи міжкультурної комунікації, екологічної свідомості та сервісного мислення, які утворюються через поєднання правових норм і педагогічної практики.

Отже, професійна підготовка фахівців готельно-ресторанної справи, беручи за основу законодавчі та концептуальні засади, утворює складну багаторівневу систему, де правова регламентація тісно переплітається з етичними, культурними та технологічними вимірами освіти. Це не лише система норм, а й простір формування цінностей, у якому правова культура перетворюється на культуру людяності, а нормативність – на передумову творчого професійного зростання.

Якість професійної підготовки у сфері гостинності слугує показником не лише ефективності національної освітньої системи, а й рівня суспільної культурності. Її змістовне наповнення залежить від того, наскільки узгоджено інтегровано регламентувальні вимоги, методичні концепції та ціннісні засади, що зумовлюють формування фахівця нового покоління — компетентного, етично виваженого й здатного до міжкультурної комунікації. У цьому аспекті галузеві стандарти виконують функцію впорядкування комплексу знань, умінь та моделей професійної поведінки, необхідних для результативної роботи в умовах динамічного розвитку індустрії гостинності.

Актуальні стандарти підготовки здобувачів за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» базуються на принципах компетентнісного підходу, який передбачає не лише опанування теоретичного матеріалу, а й розвиток практичних, комунікативних, організаційно-управлінських і соціальних умінь. Центральним елементом цього підходу є орієнтація на освітній результат, тобто здатність випускника ефективно діяти в реальних професійних обставинах. Така інтерпретація зміщує акцент із «змісту навчання» на «досягнутий результат», що узгоджується з європейськими підходами до забезпечення якості освіти (ESG) [237].

Одним із ключових нормативних орієнтирів у процесі галузевої стандартизації виступає Національна рамка кваліфікацій. Відповідно до її положень (п. 1.5), в Україні визнаються іноземні освітні кваліфікації з метою підтримання академічної та професійної мобільності, а також гарантування прав осіб, що здобули освіту за межами держави. Процедура визнання ґрунтується на положеннях Конвенції «Про визнання кваліфікацій з вищої освіти в європейському регіоні» (1997), ратифікованої Законом України «Про ратифікацію Конвенції про визнання кваліфікацій з вищої освіти в Європейському регіоні», а також на відповідних міжнародних угодах про взаємне визнання та еквівалентність документів [238]. Поряд із цим Національна рамка виступає інструментом структуризації освітнього процесу й визначає траєкторію становлення професійної ідентичності, оскільки через формування компетентностей забезпечується осмислення значущості людської взаємодії, культури гостинності та соціальної відповідальності.

Зміст галузевого стандарту передбачає формування низки ключових компетентностей, серед яких особливої ваги набувають комунікативна, етична, психологічна, міжкультурна та управлінська. Кожна з них є невід'ємним складником культури професійної поведінки. Комунікативна компетентність забезпечує здатність до ефективного діалогу з гостями, колегами, партнерами; етична – регулює поведінку фахівця відповідно до норм поваги, толерантності та професійної честі; психологічна компетентність дозволяє розуміти потреби клієнтів, керувати емоційними ситуаціями, підтримувати позитивний клімат у колективі; міжкультурна – формує спроможність діяти в умовах різноманіття культур, а управлінська – сприяє усвідомленню організаційних принципів сервісної діяльності.

Галузеві стандарти також визначають вимоги до результатів навчання, що охоплюють не лише знання технологічних процесів, а й здатність застосовувати інноваційні технології управління сервісом, проводити аналітичну оцінку якості послуг, розробляти корпоративні стандарти гостинності. Таким чином, професійна освіта у цій сфері поступово

переходить від моделі «підготовки працівника» до моделі «формування культурного посередника» – людини, яка не лише обслуговує, а й створює середовище людяності, взаємної поваги та культурного обміну.

Міжнародний досвід у галузі підготовки фахівців готельно-ресторанної справи демонструє, що саме стандартизація освітніх програм за глобальними критеріями якості є ключем до конкурентоспроможності майбутніх фахівців. У більшості країн Європейського Союзу освітні програми з готельно-ресторанної справи розробляються відповідно до вимог Європейської асоціації готельних і туристичних шкіл (АЕНТ) [239], яка акцентує на розвитку практичних умінь, мультикультурній комунікації та етичному вихованні. Відповідно, українські заклади освіти дедалі активніше інтегрують у свої програми курси з сервісної психології, етики обслуговування, кроскультурного менеджменту, що відповідає європейським трендам гуманізації професійної освіти.

Значний вплив на стандарти підготовки має Глобальний етичний кодекс туризму (UNWTO, 1999), який визначає основні принципи відповідального сервісу, поваги до прав людини, культурного розмаїття та сталого розвитку [240]. Для освітньої практики це означає, що навчальні програми повинні інтегрувати не лише технічні, а й морально-етичні виміри діяльності, формуючи в студентів світогляд гостинності як форми соціальної співучасті. У цьому сенсі стандарти якості набувають не лише регулятивного, а й виховного змісту: вони стають засобом гуманізації професійної підготовки.

У межах міжнародних ініціатив, зокрема програм Erasmus+ Tempus, українські заклади вищої освіти беруть участь у створенні спільних освітніх модулів, що базуються на принципах міжнародної акредитації, прозорості результатів навчання і визнання дипломів [241]. Така інтеграція сприяє не лише підвищенню академічної мобільності здобувачів освіти, а й формуванню спільної етичної платформи, на якій будуються стандарти якості сервісу. Випускник, який здобуває освіту за інтегрованими програмами, має не лише

професійні навички, а й розуміння глобальних цінностей гостинності – людяності, відкритості, толерантності.

Окрему роль у системі міжнародних підходів відіграють акредитаційні структури, такі як Міжнародний центр передового досвіду в галузі туризму та готельно-ресторанної освіти (з англ. – The International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Education, THE-ICE) [242] та Акредитаційна комісія з програм у сфері готельного адміністрування (з англ. – Accreditation Commission for Programs in Hospitality Administration, ACPHA) [243], які встановлюють критерії для оцінки якості підготовки кадрів. Їх вимоги передбачають наявність чіткої етичної концепції навчання, практичної орієнтації програм, високої кваліфікації викладачів і безперервного вдосконалення освітнього середовища. Участь українських закладів у цих процесах поступово формує новий стандарт освітньої культури, де акцент робиться не лише на знаннях, а на формуванні ціннісної поведінки.

Синтез галузевих і міжнародних стандартів уможливорює формування спільного освітнього простору, у якому поняття «якість» виходить за межі формальних показників і перетворюється на етичну категорію. Якість у підготовці фахівців сфери гостинності – це не лише відповідність нормативам, а й здатність навчати людину бути культурним посередником між різними соціальними й культурними світами. Відтак нормативна стандартизація освіти набуває гуманістичного виміру, де головною метою стає не регламентація, а виховання зрілої особистості, здатної реалізовувати цінності гостинності у професійній практиці.

Таким чином, галузеві та міжнародні стандарти у сфері готельно-ресторанної справи створюють своєрідний міст між правом, культурою й педагогікою. Вони забезпечують єдність професійних вимог і ціннісних орієнтирів, визначаючи, що справжня якість підготовки полягає не лише у вмінні обслуговувати, а у здатності розуміти людину.

Якість професійної підготовки у галузі гостинності виступає ключовим критерієм конкурентоспроможності як окремого фахівця, так і всієї

національної системи підготовки кадрів. Галузеві стандарти, що визначають зміст, структуру й результати навчання, є своєрідним інструментом синхронізації між державними вимогами, ринковими очікуваннями та міжнародними етичними нормами. Вони не лише регламентують зміст освітніх програм, а й формують культурну парадигму гостинності як соціальної цінності, що вимагає від майбутнього фахівця поєднання професіоналізму з людяністю, комунікативністю й моральною зрілістю.

Сутність галузевого стандарту полягає у забезпеченні балансу між академічними цілями та вимогами практики. Формування культури гостинності передбачає не лише вивчення етикету чи правил обслуговування, а засвоєння філософії відкритості, доброзичливості, відповідальності перед іншими. Таким чином, професійна підготовка у сфері готельно-ресторанного бізнесу виходить за межі технічної компетенції, трансформуючись у простір формування цілісної особистості.

Важливою рисою сучасних професійних стандартів є їх здатність інтегрувати надбання світового освітнього досвіду. Європейські моделі підготовки кадрів у сфері гостинності (зокрема Швейцарської Конфедерації, Французької Республіки, Італійської Республіки та Королівства Іспанія) вже тривалий час ґрунтуються на концепції «experiential learning», яка поєднує академічні знання з практичним залученням до професійної діяльності. Для ілюстрації цього підходу подано порівняльну Таблицю 1 освітніх парадигм у галузі гостинності.

*Таблиця 1.4*

### Освітні парадигми у галузі гостинності

Країна / Модель	Ключові характеристики	Освітні принципи
Швейцарська Конфедерація	Поєднання академічного навчання з практикою в готелях; акцент на сервісну культуру	«Навчання через досвід», етика обслуговування [244]
Французька Республіка	Вивчення культурних традицій гостинності, емоційного інтелекту, практичних кейсів	Міжкультурна комунікація, естетика сервісу [245]

продовження таблиці 1.4

Країна / Модель	Ключові характеристики	Освітні принципи
Італійська Республіка	Орієнтація на регіональні особливості гостинності, партнерство з локальними закладами	Культурна адаптація, емоційна компетентність [246]
Королівство Іспанія	Інтеграція дуальної освіти, співпраця з туристичними мережами	Практична підготовка, соціальна відповідальність [247]
Україна	Впровадження дуальної форми, участь у програмах Erasmus+, адаптація європейських моделей	Компетентнісний підхід, гуманізація освіти [241]

Джерело: створено автором на основі [244], [245], [246], [247], [241].

У вказаних моделях суттєве місце відведено культурним аспектам обслуговування, усвідомленню традицій гостинності різних народів, розвитку емоційно-комунікативних компетентностей та навичок міжкультурної взаємодії. Водночас українська система професійної освіти, адаптуючись до європейських вимог, поступово впроваджує подібні підходи через дуальні форми навчання, співпрацю з міжнародними готельними мережами та участь у спільних освітніх ініціативах.

На глобальному рівні якість підготовки майбутніх фахівців у сфері обслуговування визначається також етичними документами, які задають моральні стандарти професійної поведінки. Одним із ключових є Глобальний етичний кодекс туризму (UNWTO, 1999), що встановлює принципи поваги до прав людини, культурного різноманіття, сталого розвитку й соціальної відповідальності [248]. У контексті професійної освіти цей документ розглядається як морально-ціннісний орієнтир, який має бути інтегрований у зміст навчальних дисциплін, практичну підготовку та педагогічну культуру викладачів. Формування культури гостинності, таким чином, є не лише педагогічним, а й етичним завданням, спрямованим на виховання фахівця, який сприймає сервіс не як послугу, а як акт поваги до людини. У галузі готельно-ресторанної справи актуалізується не лише адміністративний вимір професійної діяльності, а й етична відповідальність за добробут людини.

Забезпечення безпеки, комфорту та здоров'я гостей виступає показником моральної відповідальності суспільства в умовах сучасної мобільності. Готелі та ресторани при цьому функціонують як середовище довіри, де репрезентується культура гостинності як суспільно значуща цінність. Будь-які прояви недбалості чи зневаги до відвідувача суперечать основам мирного співжиття та підривають етичні засади професійної діяльності. Саме тому вимоги щодо безпеки та етичної поведінки в індустрії гостинності слід трактувати не як формальні регламенти, а як фундаментальний елемент відповідального туризму – простору, де довіра формується через повагу, а комфорт – через розуміння потреб іншого. При цьому готельно-ресторанна справа постає відображенням рівня людяності: її завдання полягає у створенні середовища моральної безпеки, де турбота про людину поєднана з увагою до екології, локальної культурної спадщини та суспільного добробуту. Відповідальний туризм, відповідно, розглядається не як система обмежень, а як культура уважності, у межах якої кожний прояв гостинності – від посмішки до професійного рішення – сприяє формуванню взаємної відповідальності та діалогу між людиною й світом.

Варто зазначити, що міжнародна система контролю якості підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи ґрунтується на низці універсальних критеріїв: прозорість освітніх програм, компетентність викладацького складу, рівень практичної підготовки, участь здобувачів освіти у міжнародній академічній мобільності та відповідність освітніх результатів потребам галузі. Організації, такі як Європейська рада з готельної, ресторанної та інституційної освіти (з англ. – European Council on Hotel, Restaurant & Institutional Education Euro, CHRIE) [249] та Акредитаційна комісія з програм у сфері готельного адміністрування (з англ. – Accreditation Commission for Programs in Hospitality Administration, АСРНА) [250], встановлюють стандарти, які регулюють якість освітніх програм на глобальному рівні, підкреслюють важливість поєднання знань про технології обслуговування з

гуманітарними аспектами сервісу – комунікацією, етикою, психологією клієнтоорієнтованості.

Міжнародні стандарти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи акцентують увагу на питаннях інклюзивності та екологічної свідомості. За сучасних умов гостинність можлива при умові культурного, національного, релігійного та фізичного спрямування. Ця ідея поступово інтегрується в оновлені освітні стандарти, які спрямовані на формування у майбутніх фахівців умінь ефективної взаємодії з представниками різних соціокультурних груп, а також розвитку емпатії та професійної толерантності. Крім того, екологічний компонент (ISO 14001 [251], Green Key [252], сприяє усвідомленню майбутніми фахівцями впливу готельно-ресторанної справи на навколишнє середовище. У результаті сучасна культура гостинності формується як екологічно відповідальна та соціально орієнтована.

У дослідженнях ученої Н. Рідей систематизовано Міжнародні стандарти технічного регулювання ISO у наукових дослідженнях: туризмі та готельно-ресторанній справі: Стандарти екологічного управління системами ISO серії 14000; Стандарти соціальної та етичної звітності серії AA 1000; Глобальні ініціативи звітності (GRI); Глобальні принципи Селівана (GSP); Стандарти соціальної відповідальності SA8000; ISO 18513:2003 (Туристичні послуги – Готелі та інші види засобів розміщення туристів); ISO/TR 21102:2013 (Пригодницький туризм – Лідери – Особиста компетентність); ISO 7001:2007 (Графічні символи – Інформаційні символи для громадських місць); ISO/IEC 29140-1:2011 (Інформаційні технології в навчанні, освіті і підготовці – Просування мобільних технологій – Частина 1: Еталонна модель просування); ISO 24801-3:2014 (Дайвінг для активного відпочинку – Вимоги для підготовки аквалангістів – Частина 2: Рівень 3 – Дайвер керівник); ISO 11107:2009 (Дайвінг для активного відпочинку – Вимоги до підготовки збагаченого повітрям нітроксі (EAN) дайвінг); ISO 24801-1:2007 (Дайвінг для активного відпочинку – Мінімальні вимоги

безпеки для підготовки аквалангістів – Частина 1: Рівень 1 – Дайвер під наглядом інструктора); Міжнародні стандарти підготовки фахівців готельно-ресторанної справи: ISO 9001,9004 Системи управління якістю; 21001:2018 Освітні організації. Системи управління в освітніх організаціях; 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги; 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів; ISO 29993:2017 40500:2012 Інформаційні технології (Веб-контент доступний для всіх – WCAG 2.0); 29100:2024 Інформаційні технології – Методи безпеки – Конфіденційність; 29993:2017 – Навчальні послуги за межами формальної освіти. Навчальні послуги за межами формальної освіти. Вимоги до послуг; Системи керування інформбезпекою. Словник термінів ISO/IEC 27000; 24763:2011 Інформаційні технології. Навчання, освіта та підготовка; ISO 14001 – Екологічний менеджмент; ISO 26000 – Соцвідповідальність; ISO 50001 – Енергоменеджмент; ISO/IEC 27001, ISO/IEC 27002 – Інформаційна безпека, кібербезпека та захист конфіденційності; Інформаційні технології. Методи захисту. Системи керування інфорбезпекою ISO/IEC 27003; Інформаційні технології. Навчання, освіта та підготовка ISO/IEC TR 24763:2011[253].

В українському контексті актуальним завданням є гармонізація національних стандартів освіти з міжнародними вимогами. Це передбачає розроблення модульних програм, що забезпечують академічну мобільність і можливість взаємного визнання кваліфікацій. Приклади такої інтеграції вже спостерігаються у співпраці українських університетів із міжнародними готельними школами, де впроваджуються спільні програми подвійного диплому [254]. У перспективі подальшої інтеграції в європейський простір вищої освіти важливим є не лише узгодження стандартів, а й формування спільного розуміння професійної етики, де гостинність розглядається як універсальна людська цінність.

Отже, галузеві стандарти та міжнародні підходи до забезпечення внутрішнього та зовнішнього контролю якості освіти у сфері готельно-ресторанної індустрії створюють цілісну систему вимог, що охоплює

професійні, етичні та культурні критерії. Їх призначення полягає не лише в гарантуванні належного рівня теоретичної підготовки, а й у формуванні фахівців, здатних діяти відповідально, відкрито й гуманістично, реалізуючи концепцію гостинності як соціально значущої форми взаємодії. Таким чином, рівень професійної підготовки визначається не лише обсягом засвоєних знань, а передусім умінням застосовувати в роботі принципи людяності, емпатії та культурної поваги.

Сучасна підготовка фахівців готельно-ресторанної справи неможлива без потужної технічної та цифрової основи, яка забезпечує практичну спрямованість освіти, її наближеність до реальних умов професійної діяльності та готовність випускників до викликів диджиталізованого ринку праці. Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення сьогодні розглядається не як необхідний компонент освітнього середовища, що формує компетентності, професійну культуру й технологічну готовність фахівця.

Розвиток індустрії гостинності у XXI столітті нерозривно пов'язаний із впровадженням нових технологій – від автоматизованих систем бронювання та CRM-рішень до цифрових платформ управління сервісом і персоналом [255].

Матеріально-технічна база закладів освіти відображає специфіку галузі й водночас відповідати стандартам професійної реальності. До її складу входять навчальні лабораторії ресторанного та готельного сервісу, технологічні майстерні, симуляційні центри, навчальні бари, міні-готелі, комп'ютеризовані робочі станції. У таких просторах здобувачі освіти оволодівають професійними алгоритмами, формують сервісне мислення, етичну поведінку, навички командної взаємодії. Практичні заняття у лабораторіях дають змогу не лише відтворювати технологічні процеси, а й відчувати атмосферу гостинності, у якій кожен елемент (від посмішки до дотримання стандарту чистоти) є частиною професійної культури [256].

Визначальним чинником модернізації технічної інфраструктури освіти виступає розвиток цифрових технологій. Освітні платформи (Moodle, Google

Classroom, Microsoft Teams, Zoom), перейшли від ролі допоміжних засобів дистанційної комунікації до статусу комплексного освітнього середовища. Вони забезпечують систематичний зворотний зв'язок, формують електронні портфоліо студентів, підтримують проведення тестових завдань, дискусій, віртуальних майстер-класів. У підготовці майбутніх фахівців гостинності ці ресурси дозволяють створювати тренувальні сценарії обслуговування, організувати рольові симуляції та розробляти інтерактивні кейси щодо поведінки клієнтів.

Застосування спеціалізованого програмного забезпечення – Opera PMS, Fidelio, Amadeus, Micros Symphony, R-Keeper – сприяє оволодінню практичними навичками керування основними процесами готельної та ресторанної діяльності. Ці системи відтворюють ключові бізнес-функції: бронювання, управління персоналом, ведення клієнтських баз, формування фінансової аналітики, створення меню, облік продажів [257].

Вагомого значення у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи набуває використання технологій віртуальної реальності, яка дає змогу моделювати реальні виробничі сценарії. Віртуальні екскурсії готельними комплексами, симуляції роботи на стійці реєстрації або в ресторанній залі створюють можливість занурення у професійне середовище [258].

Сучасне цифрове забезпечення виходить за межі традиційних аудиторій, формуючи «розширене навчальне середовище». До нього належать онлайн-курси, вебінари, дистанційні стажування, спеціалізовані професійні платформи обміну досвідом, що дедалі активніше інтегруються у структуру освітнього процесу. Вони сприяють розвитку самоосвіти, залученню студентів до міжнародних практик, створенню професійних спільнот, де знання набуває динамічного, інтерактивного характеру.

Суттєве місце в системі технічного забезпечення освіти займають інформаційно-аналітичні ресурси – електронні бібліотеки, бази даних, онлайн-журнали, статистичні портали. Доступ до таких джерел забезпечує можливість

аналізу сучасних тенденцій у сфері готелів, ресторанів та кафе (з англ. – NoReCa), вивчення кейсів успішних міжнародних брендів, дослідження ринку послуг, поведінки споживачів, технологічних інновацій. Використання таких ресурсів сприяє розвитку аналітичного мислення, навичок дослідницької діяльності та критичної оцінки інформації, що є важливими складовими підготовки сучасного фахівця.

Залучення технологій у професійну підготовку має супроводжуватися формуванням відповідального ставлення до оброблення інформації, дотримання принципів конфіденційності, авторського права та коректної професійної взаємодії в цифровому просторі. Саме ці аспекти складають моральний фундамент цифрової культури, без якого технічна грамотність перетворюється на формальну навичку.

Перспективним напрямом розвитку освітньої інфраструктури є створення навчально-виробничих кластерів, що об'єднують потенціал університетів, підприємств та державних структур. Такі кластери функціонують як середовище для апробації освітніх інновацій — від виробничих практик до спільних досліджень і розроблення цифрових інструментів для готельно-ресторанної галузі. Вони сприяють налагодженню дієвого партнерства між освітою та бізнесом, підвищують практичну спрямованість навчання та підтримують розвиток дуальних форм підготовки.

Таким чином, технічна та цифрова інфраструктура професійної освіти у готельно-ресторанній справі є показником рівня її інституційної зрілості, забезпечує якість освітнього процесу, демонструє готовність суспільства до інтеграції в цифрову економіку, де технологічність і гуманістичні цінності мають бути взаємодоповнюючими. Культура гостинності постає як синтез інноваційних технологій і високих моральних орієнтирів, коли сервісна досконалість ґрунтується не лише на автоматизації, а й на розумінні людини як центральної категорії професійної діяльності.

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи належить до тих складників освітньої системи, які найоперативніше реагують

на трансформації соціально-економічного середовища, зміни ринкових тенденцій та очікувань споживачів. Саме тому для сфери гостинності особливо значущим є партнерські зв'язки між закладами освіти та готельно-ресторанними підприємствами, які забезпечують безпосередній зв'язок між академічними знаннями й практичними потребами бізнесу. Така співпраця не лише модернізує зміст освітніх програм, а й формує адаптивну модель підготовки, у межах якої здобувачі освіти набувають компетентностей у професійному середовищі реальних вимог та викликів.

Взаємодія освіти й готельно-ресторанного бізнесу має взаємовигідний характер: з одного боку, підприємства визначають запит на компетентності, а з іншого – освітні установи забезпечують галузь підготовленими фахівцями, впливаючи на рівень сервісної, культурної та технологічної якості. Все більшої актуальності набуває дуальна модель, заснована на інтеграції виробничої та академічної складових. У межах такої моделі здобувачі освіти здобувають практичний досвід роботи на підприємствах галузі, що дозволяє їм опанувати стандарти обслуговування, менеджерські підходи та засади корпоративної культури.

Практика країн Європейського Союзу – насамперед Німеччини, Австрійської Республіки та Швейцарської Конфедерації – демонструє високу результативність дуального підходу, у межах якого університетське навчання поєднується з оплачуваною практикою у компаніях-партнерах. Така форма освіти не лише зменшує розрив між академічними знаннями і вимогами роботодавців, а й формує у студентів почуття професійної відповідальності, уміння діяти в умовах ринку, розуміння етичних засад бізнесу. Дослідники, зокрема ті, чий праці створено за участі Німецького фонду Конрада Аденауера та Міністерства освіти і науки України, підкреслюють ефективність цієї моделі, яка успішно інтегрує академічну підготовку та практичну діяльність [259], [260], [261]. В українських реаліях подібна модель поступово адаптується до національних особливостей, охоплюючи не лише великі

готельні мережі, а й середні та малі підприємства, що створює широку базу для формування практичних компетентностей.

Партнерство між освітніми інституціями та підприємствами готельно-ресторанного сектору слід розглядати як стратегічний механізм спільного розвитку, а не як формальний елемент організації практик. За умови залучення бізнесу до формування освітніх програм зникає типова суперечність між навчальними стандартами й реальними умовами ринку праці, а зміст освітніх компонентів відповідає актуальним професійним викликам.

У межах такого партнерства формується також інноваційний потенціал освіти. Підприємства, які беруть участь у реалізації практик, стажувань чи спільних проєктів, виконують роль професійних лабораторій, де майбутні фахівці здобувають не лише спеціальні, а й соціальні компетентності – вміння працювати в команді, розуміти клієнтські потреби. Бізнес, орієнтований на підтримання репутації та клієнтського досвіду, сприяє формуванню відповідального ставлення до роботи, дотримання високих стандартів сервісу й розвиненої культури професійного спілкування. Освітня система, зі свого боку, забезпечує комплексність та гуманістичний зміст підготовки, виховуючи фахівця, здатного мислити критично, ухвалювати зважені рішення й розв'язувати конфліктні ситуації з урахуванням етичних норм.

Значну роль у розвитку взаємодії відіграє впровадження інноваційних технологій навчання. Компанії-партнери стають джерелом технічних ресурсів, надаючи доступ до сучасного обладнання, інформаційно-програмного забезпечення та управління. Це дає можливість створювати спільні навчальні лабораторії, що забезпечують реальні умови для опанування технологій та формування стратегічної компетентності у сфері інноваційного менеджменту.

Окрему увагу привертають корпоративні освітні проєкти – школи гостинності, тренінгові центри, спільні дослідницькі майданчики, де практики та науковці об'єднують зусилля з метою розвитку нової професійної культури. Такі формати сприяють обміну досвідом, формуванню інноваційних рішень та забезпечують студентам доступ до реального бізнес-середовища.

Взаємодія між освітою і бізнесом має також соціальну складову. Вона сприяє формуванню моделей соціальної відповідальності, коли підприємства не лише отримують підготовлених фахівців, а й інвестують у розвиток людського потенціалу, підтримують освітні ініціативи та беруть участь у формуванні регіональної політики зайнятості. Така взаємодія ґрунтується на довірі, відкритості та довгостроковій орієнтації.

Водночас дієве партнерство можливе лише за наявності комплексного нормативно-організаційного підґрунтя. Необхідним є чітке правове регулювання співпраці між університетами та підприємствами, механізми фінансування, обміну ресурсами та сертифікації практик. Важливим є й формування ціннісної основи партнерства, за якої сторони усвідомлюють себе співучасниками спільного процесу професійного розвитку.

Отже, партнерство освіти й бізнесу у готельно-ресторанній справі є визначальним фактором зростання якості професійної підготовки майбутніх фахівців. Ефективність такої взаємодії визначає не лише конкурентоспроможність майбутніх фахівців, а й здатність суспільства розвивати середовище гостинності, у якому сервіс відображає повагу до людської гідності, культурну зрілість і професійну відповідальність.

Сучасна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи дедалі більше зорієнтована на міжнародні нормативи, які регламентують рівень сервісу, етичні стандарти взаємодії, структуру професійних компетентностей та вимоги до управлінської діяльності. Процеси глобалізації туристичного ринку, активізація транскордонного бізнесу, зростання мобільності персоналу й клієнтів сформували мультикультурний простір індустрії гостинності, у якому професійність оцінюється за універсальними, а не лише національними критеріями. За таких умов система підготовки кадрів має не тільки відповідати потребам внутрішнього ринку, а й інтегрувати механізми, що забезпечують її узгодженість із міжнародними освітніми вимогами, створюючи передумови для ефективної професійної діяльності випускників у різних соціокультурних та економічних контекстах.

Вагоме значення в цьому процесі належить міжнародним галузевим стандартам, які розробляються провідними професійними об'єднаннями та експертними структурами. Серед них – Міжнародна асоціація готелів і ресторанів (з англ. – International Hotel & Restaurant Association, IH&RA); Асоціація цивільної авіації (з англ. – International Civil Aviation Organization, ICAO); Асоціація морських пасажирських перевізників (з англ. – Cruise Lines International Association, CLIA); Міжнародна асоціація повітряного транспорту (з англ. – International Air Transport Association, IATA); Міжнародна організація конгресових центрів (з англ. – International Association of Convention Centres, AIPC); Міжнародний союз залізниць (з англ. – International Union of Railways, UIC); Національні асоціації ресторанів і кафе (з англ. – National Restaurant and Café Associations, NRCA); Асоціація країн Азії і Тихого океану (з англ. – Association of Asia-Pacific Tourism Organizations, APTO); Асоціація країн Східної Азії (з англ. – Association of East Asian Nations, AEAN); Федерація туристичних асоціацій країн-членів Південно-Східної Азії (з англ. – Association of Southeast Asian Nations, ASEAN); Міжамериканська готельна асоціація (з англ. – Inter-American Hotel & Tourism Association, IHТА); Африканська асоціація подорожей (з англ. – African Tourism Board, АТВ); Карибська туристична організація (з англ. – Caribbean Tourism Organization, СТО); Конфедерація туристичних організацій Латинської Америки (Confederation of Tourism Organizations of Latin America, СТО-LA); Панафриканська туристична організація (з англ. – African Tourism Board / Pan-African Tourism Organization); Міжнародна організація конгресових центрів (AIPC); Європейська туристична група (з англ. – European Tourism Group, ETG) [Матвієнко О. В. Міжнародне правочинство інституційного регулювання в сфері туристичної та готельно-ресторанної справи. «Наука і техніка сьогодні» (Серія «Педагогіка»), 2026.№ 2(56) 2026. С.1110-11121]. Їх документи визначають основні напрями професійної підготовки, структуру компетентностей, рівні володіння навичками обслуговування, управління та комунікації. Вони орієнтовані не лише на технічну досконалість сервісу, а й

на розвиток етичної культури, поваги до клієнта, усвідомлення соціальної відповідальності бізнесу

Глобальний етичний кодекс туризму, ухвалений UNWTO у 1999 році, є базовим документом, що поєднує професійні й моральні виміри діяльності у сфері гостинності. Він визначає принципи культурної толерантності, екологічної відповідальності, гендерної рівності, безпеки туристів і взаємоповаги між народами. Приналежно, в даному документі було висвітлено поняття «відвідувач», а сам Кодекс посилається, зокрема, на такі документи, як: Загальна декларація прав людини (1948 року); Міжнародний пакт про громадянські і політичні права (1966); Міжнародний пакт про економічні, соціальні та культурні права (1966 року); Конвенція про митні пільги для туризму (1954); Манільська декларація по світовому туризму (1980); Резолюція шостої Генеральної асамблеї СОР (Софія), за якою були прийняті Хартія туризму та Кодекс туриста (1985); Конвенція про захист світової культурної та природної спадщини (1972); Конвенція про права дитини (1990); Генеральна угода з торгівлі і послуг (1994); Манільська декларація по соціальному впливу туризму (1997); Конвенції та рекомендації, ухвалені Міжнародною організацією праці в області колективних договорів, заборони примусової і дитячої праці, захисту прав корінних народів, рівноправності та недопущення дискримінації на робочих місцях тощо. Положення цих та інших документів дедалі частіше інтегруються в освітні програми як обов'язковий елемент формування культури гостинності. Таким чином, підготовка фахівців перестає бути лише навчанням «ремеслу сервісу» і перетворюється на виховання носія певної світоглядної системи, де гостинність розуміється як моральна й культурна категорія.

У європейській системі освіти діє узгоджена Європейська рамка кваліфікацій (з англ. – European Qualifications Framework, EQF), яка визначає рівні володіння знаннями, уміннями й компетентностями. Їх застосування сприяє уніфікації підходів до оцінювання результатів навчання та полегшує порівняння освітніх кваліфікацій у різних країнах. Для українських освітніх

програм відповідність Європейській рамці кваліфікацій (EQF) передбачає модернізацію навчальних планів, упровадження практикоорієнтованих дисциплін, модульного принципу організації навчання та кредитно-накопичувальної системи (ECTS) [262]. Уточнено, що в провідних європейських університетах готельно-ресторанного профілю, таких як Швейцарська готельна школа Лозанни (з франц. – *École Hôtelière de Lausanne*, Швейцарська Конфедерація), Готельна школа Гааги (з англ. – *Hotel School The Hague*, Нідерланди), Готельна школа Les Roches (з англ. – *Les Roches Global Hospitality Education*, Королівство Іспанія) освітні програми базуються на інтеграції академічної підготовки, управлінського мислення та практичної діяльності. Їх педагогічна філософія ґрунтується на моделі навчання через практику (з англ. – «*learning by doing*»). Здобувачі освіти не лише засвоюють теоретичні знання, а й проходить повний цикл обслуговування – від рецепції до ресторанного менеджменту, формуючи цілісне розуміння структури сервісу [263], [264], [265]. Саме цей підхід забезпечує глибоку професійну ідентичність і здатність діяти в мультикультурному середовищі.

Для України імплементація міжнародних стандартів означає не просте копіювання закордонного досвіду, а творче переосмислення його у відповідності до національних традицій і соціокультурних особливостей. Адже культура гостинності має глибоке коріння в українській історії, де гостинність завжди асоціювалася з доброзичливістю, щирістю та взаємною повагою. Тому завдання сучасної освіти поєднати універсальні стандарти якості з національними цінностями сервісної культури, створивши модель фахівця, який одночасно мислить глобально і діє локально.

У межах цієї інтеграції важливе місце посідає участь українських освітніх закладів у міжнародних акредитаційних програмах. Сертифікація за стандартами Міжнародної організації зі стандартизації (з англ. – *International Organization for Standardization, ISO*), Європейського фонду моделі управління якістю (з англ. – *European Foundation for Quality Management, EFQM*) чи Якість освіти у сфері гостинності (з англ. – *Hospitality Education Quality, THE-ICE*)

дозволяє університетам підтвердити відповідність світовим критеріям якості, оновити методичне забезпечення, впровадити систему постійного моніторингу навчальних результатів. Як зазначено у документах Міжнародного центру досконалості у сфері освіти з туризму та гостинності, THE-ICE (з англ.- International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Education) та Європейського фонду управління якістю, EFQM (з англ. – European Foundation for Quality Management), ці стандарти спрямовані не лише на зовнішню відповідність, а й на розвиток внутрішньої культури якості – постійного вдосконалення змісту, методів навчання, педагогічної взаємодії [26 [267], [268].

Важливим чинником інтеграції є також міжнародна академічна мобільність – участь здобувачів освіти і педагогів у програмах Erasmus+, стажування у готелях Європи, США та Азії, спільні освітні проекти. Завдяки цим програмам формується не лише професійна мобільність, а й культурна компетентність – уміння працювати з клієнтами різних національностей, дотримуватися етикету різних культур, розуміти потреби гостей у контексті глобального ринку. Як зазначає Європейська комісія, Erasmus+ сприяє формуванню «етики глобальної гостинності» – здатності поєднувати професіоналізм і людяність у міжкультурному спілкуванні.

Слід зазначити, що імплементація міжнародних стандартів у національну освітню практику потребує адаптації на трьох рівнях – концептуальному, структурному і методичному. Концептуальний рівень передбачає переосмислення мети професійної підготовки – від орієнтації на виконання технологічних функцій до формування фахівця як особистості, здатної до саморозвитку, креативності й етичного лідерства. Структурний рівень стосується оновлення змісту навчальних програм, впровадження практико-орієнтованих модулів, проектних форм навчання, зокрема кейс-методів, симуляцій, дуальної освіти.

Отже, орієнтація на міжнародні стандарти у сфері професійної освіти готельно-ресторанного профілю є не лише засобом приведення національної

освіти у відповідність до глобальних вимог, а й інструментом її структурної модернізації. Такий підхід сприяє переходу від традиційної моделі підготовки кадрів до формування нового типу професіонала – мобільного, культурно-компетентного, етично виваженого й здатного працювати в полікультурному середовищі. Упровадження міжнародних стандартів створює умови для того, щоб українська освітня традиція в галузі гостинності посіла помітне місце у світовому професійному просторі, водночас зберігаючи національну специфіку та гуманістичні цінності, які становлять основу автентичної культури гостинності.

Інформаційно-цифрові технології, що охопили всі сегменти економічного й соціокультурного життя, суттєво трансформують підходи до підготовки кадрів у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна модель професійної освіти має не лише відповідати міжнародним критеріям якості, а й активно інтегрувати інноваційні технологічні інструменти, які забезпечують формування цифрових, комунікаційних та організаційно-управлінських компетентностей майбутніх фахівців. У зв'язку з цим виникає потреба у переосмисленні нормативно-правового й технічного підґрунтя, що визначає не тільки зміст навчання, а й особливості його технологічної побудови.

Процес цифрового оновлення професійної освіти у сфері гостинності розпочався зі зміни освітніх стандартів та відповідних законодавчих документів, які повинні відображати нові реалії гібридного навчання, дистанційних форматів взаємодії та інтегрованих ІТ-рішень. Зокрема, у «Положенні про дуальну форму здобуття фахової передвищої та вищої освіти» закладено правові підвалини для поєднання академічного компонента та виробничої практики в цифровому середовищі [235], що забезпечує більш гнучку організацію освітнього процесу – важливу для здобувачів освіти, які проходять стажування або працюють у готельно-ресторанних підприємствах.

Водночас Міністерство освіти і науки України, адаптуючи нормативну базу до викликів цифрової епохи, поступово впроваджує принципи відкритої освіти. Відповідно, сучасні стандарти підготовки передбачають включення до

навчальних програм дисциплін, пов'язаних із цифровим менеджментом, аналітикою клієнтських даних, CRM-системами та технологіями штучного інтелекту у сфері обслуговування.

Разом із тим істотної модернізації зазнає технічна база освіти. Заклади освіти створюють лабораторії сервісного моделювання, віртуальні готелі та тренінгові ресторани, що дозволяють майбутнім фахівцям опановувати навички у максимально наближених до реальних умов середовищах. Використання VR- і AR-інструментів, інтерактивних платформ і цифрових симуляторів обслуговування клієнтів перетворюється не просто на технологічну інновацію, а на чинник формування сучасної педагогічної культури – мобільної, адаптивної та технологічно орієнтованої. Така форма освіти дозволяє поєднати досвід реальної практики з безпекою і різноманіттям цифрового простору у кризових ситуаціях, зокрема під час пандемії чи воєнних дій [34].

Важливою складовою цифрової трансформації є зміна характеру педагогічної взаємодії. Традиційна ієрархічна модель поступово замінюється партнерською, що ґрунтується на співтворчості, наставництві й проектному підході. Викладач починає виконувати роль модератора професійного зростання, який допомагає здобувачам освіти орієнтуватися у цифровому інформаційному просторі. Натомість студенти отримують вищу ступінь автономії, набувають досвіду роботи з відкритими джерелами, інструментами аналітики даних та онлайн-комунікацій. Такий підхід змінює структуру професійних компетентностей, роблячи їх більш інтегрованими й гнучкими.

Суттєвою тенденцією стає формування відкритих цифрових платформ, що поєднують освітні установи, представників бізнесу й здобувачів освіти в єдиній професійній екосистемі. Подібні майданчики (зокрема, HoReCa Education Hub або національні освітні ресурси, розроблені у співпраці з галузевими компаніями) дають змогу створювати спільні курси, сертифікаційні програми та практикоорієнтовані завдання. Вони формують

середовище неперервного фахового становлення, що відображає принцип lifelong learning.

Окремим аспектом цифрової модернізації постає цифрова етика. За умов, коли взаємодія між працівником і клієнтом дедалі частіше здійснюється через цифрові інтерфейси (онлайн-платформи, чат-боти, автоматизовані системи бронювання), особливо важливо зберегти людський вимір сервісної діяльності. Тому новітні освітні стандарти мають не лише охоплювати технологічні практики, а й сприяти усвідомленню того, що цифровізація розширює, а не замінює традиційні моральні засади гостинності. Принципи доброзичливості, поваги та відповідальності повинні залишатися визначальними навіть у віртуальному середовищі комунікації.

У перспективі розвиток нормативно-правового та технічного забезпечення професійної підготовки у сфері гостинності передбачає глибшу інтеграцію систем штучного інтелекту, автоматизованої аналітики та інструментів управління сервісними процесами. Проте ці технології мають розглядатися не як самоціль, а як ресурси, що розширюють можливості фахівця, допомагаючи поєднувати технологічну компетентність із культурною чутливістю та етичним мисленням. Саме тому сучасні освітні концепції акцентують на важливості рівноваги між гуманітарними та технічними складовими професійної підготовки.

Отже, цифрова модернізація освіти у сфері готельно-ресторанного бізнесу формує новий етап розвитку її нормативної та технологічної інфраструктури. Вона сприяє становленню гнучкої, технологічно просунутої та ціннісно-орієнтованої системи підготовки, яка відповідає викликам часу та запитам суспільства. Збереження рівноваги між інноваціями та людяністю, ефективністю й культурною глибиною стає основою формування професіонала нового типу – фахівця, для якого культура гостинності є не лише професійною характеристикою, а й способом мислення, що поєднує технологічний прогрес із гуманістичними принципами.

### **Висновки до першого розділу**

Здійснено теоретичний ааліз обґрунтування педагогічної проблеми дослідження проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. З'ясовано, що засадничі дистрикти розвитку та функціонування сучасних організаційних моделей готельно-ресторанного бізнесу в Україні, що стали концептуальними орієнтирами в системі професійної підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності, отримали ґрунтовне висвітлення у наукових працях вітчизняних і зарубіжних дослідників (В. Архіпов, Т. Басюк, В. Віндюк, В. Бурак, О. Варипаєв, О. Давидова, В. Ковешніков, В. Лук'янов, К. Прохоренко, Г. П'ятницька В. Русавська, Я. Сало та ін.). Опрацювання зарубіжних практик дозволяє виокремити дієві моделі організації освітнього простору, інноваційні стратегії формування професійних компетентностей, прогресивні та ефективні механізми інтеграції теоретичної та практичної складових підготовки та слугує основою для вдосконалення національної системи професійної освіти у сфері гостинності, сприяє її модернізації та підвищенню конкурентоспроможності майбутніх фахівців на міжнародному ринку праці.

Висвітлено, що найбільш пріоритетними освітніми моделями професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є моделі країн передової економіки: Швейцарська Конфедерація, Французька Республіка, Італійська Республіка, Королівство Іспанія, де суттєво місце відведено культурним аспектам обслуговування, усвідомленню традицій гостинності різних народів, розвитку емоційно-комунікативних компетентностей та навичок міжкультурної взаємодії.

Здійснено дефінітивний аналіз тезаурусу дослідження процесу формування соціокультурної універсальї гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Розглянуто дефініції «професійна підготовка», «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи». Виокремлено, обґрунтовано та сформульовано в авторському баченні поняття «формування соціокультурної

універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «процес формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи». Здійснено добір і систематизовано основні документи регулювання міжнародної та національної туристичної діяльності та готельно-ресторанної справи; контент-аналіз нормативно-правового регулювання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Виокремлено міжнародні стандарти регулювання у наукових дослідженнях. Здійснено добір і систематизовано Державні стандарти України, що встановлюють обов'язкові або рекомендовані правила, вимоги до організації готельно-ресторанної справи.

Аналіз законів та правил, які регулюють навчання майбутніх працівників готельно-ресторанної справи, показує, що якість навчання залежить від взаємодії законів, професійних стандартів, міжнародних правил, нових технологій і реального досвіду. Встановлено, що українські навчальні закони, зокрема Закони «Про освіту» та «Про вищу освіту», встановлюють основні принципи вільного навчання, підходу, який розвиває компетентності, та інтеграцію з виробництвом. Це допомагає студентам розвивати етичну та комунікативну культуру.

Професійні стандарти та правила сфери HoReCa визначають очікувані навички, правила поведінки, якість обслуговування, а міжнародні кодекси етики звертають увагу на повагу до різноманітності культур, прав людини та відповідальність у службі. Міжнародні стандарти навчання та їх адаптація в українську практику дозволяють поєднати глобальні вимоги з українською традицією гостинності, щоб підготувати фахівця, здатного працювати в мультикультурному середовищі. Цифрова трансформація навчання - це додатковий фактор покращення навчального процесу. Використання віртуальних лабораторій, інтерактивних платформ, CRM-систем та симуляторів допомагає поєднувати практику з технологіями, забезпечуючи гнучкість, адаптивність і готовність до інновацій. Цифрові технології не

вибирають місце етичної та культурної частини навчання, а навпаки, здатні її підкреслити, формуємо професіонала, який має технологічні навички, відповідальність і культуру сервісу.

Отже, навчання працівників готельно-ресторанної справи формується як повна система, яка включає закони, міжнародні стандарти, нові навчальні практики та партнерство з бізнесом. Цей підхід допомагає підготувати висококваліфікованого, етично відповідального та культурно сприйнятливого фахівця, який зможе працювати в умовах глобалізації та цифрових технологій. Загальний аналіз показує, що розвиток правової основи та модернізація технічного забезпечення створюють основу для довгострокового вдосконалення навчання.

#### **Література до першого розділу:**

1. Андрющенко Я. Е. Використання новітніх освітніх технологій при підготовці бакалаврів готельного та ресторанного бізнесу // Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Економіка». 2021. № 20 (48). С. 24–30.
2. Бабешко М. С. Універсальна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної індустрії // Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2017. Вип. 53 (106). С. 63–70.
3. Бірюкова О.В. Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі : дис. ... д-ра філософії : 011 Освітні, педагогічні науки. Київ, 2025.
4. Бурак В.Г. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2023. 654 с.
5. Василенко О.В. Методика навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2016. 242 с.

6. Віндюк А.В. Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04. Запоріжжя, 2012. 493 с.
7. Кашинська О.Є. Переваги неперервної освіти в підготовці фахівців для сфери гостинності в Україні // Економічний вісник університету. 2013. № 20.
8. Короткова Л.І. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера: теоретичні і методичні основи : монографія / за наук. ред. В. О. Радкевич. Запоріжжя : Просвіта, 2020. 558 с.
9. Лук'янова Л.Г., Федорченко В.К., Дорошенко Т.Т. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. Київ : Вища шк., 2001. 237 с.
10. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : Альтерпрес, 2003. 436 с.
11. Любарець В.В. Професійна підготовка майбутніх менеджерів соціокультурної діяльності для індустрії гостинності: теоретичні обґрунтування : монографія. Суми : Університетська книга, 2018. 382 с.
12. Гайовий І.І. Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2010. 328 с.
13. Кнодель Л.В. Система підготовки кадрів сфери туризму у Німеччині : монографія. Київ : Вид-во ФПУ, 2007. 183 с.
14. Давидова О.Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика : монографія. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 448 с.
15. Ковешніков В.С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ : Кондор, 2015. 752 с.
16. Сучасні міжнародні тенденції розвитку національного готельно-ресторанного бізнесу: монографія / О М. Варипасєв та ін. ; за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 411 с.

17. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
18. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / упоряд. О.В. Олабоді, Т.П. Фесун; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
19. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2014. 280 с.
20. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П. та ін. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків : Світ книг, 2014. 411 с.
21. Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельно-ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі: кол. монографія / за заг. ред. Н. Л. Савицької. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 174 с.
22. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ: ЦУЛ, 2018. 304 с.
23. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. Львів: Афіша, 2013. 559 с.
24. Балабанова Л.В., Холод В.В. Стратегічне маркетингове управління конкурентоспроможністю підприємств: монографія. Київ: Професіонал, 2006. 448 с.
25. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник. Київ: НУХТ, 2018. 360 с.
26. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2013. 389 с.
27. Прохоренко К.М. PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2011. 239 с.
28. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. / Г. Б. Мунін та ін. ; за ред. Л. С. Трофименко, О. О. Гаца. Київ : Кондор, 2008. 370 с.

29. П'ятницька Г.Т. Формування стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04. Київ, 2008. 43 с.
30. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2014. 280 с.
31. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : Кондор, 2012. 344 с.
32. Малюк Л.П., Варипаєва Л.М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2016. 146 с.
33. Радченко Л. О., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Пивоваров П. П. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2012. 288 с.
34. Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі: монографія / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна та ін. Харків, 2011. 72 с.
35. Беляєва С.С., Шестель О.Г. Сучасні тенденції нормативно-правового регулювання якості організації та надання послуг у сфері туризму // Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2020. № 1. С. 13–19.
36. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку: монографія / колектив авторів; за заг. ред. В.М. Зайцевої. Запоріжжя: Просвіта, 2017. 240 с.
37. Малишева М.Х., Радкевич О.П. Підготовка фахівців готельного господарства і туризму в професійних школах Туреччини: монографія. Київ : ТОВ «ТРОПЕА», 2023. 168 с.
38. Галасюк С.С., Шикіна О.В. Організаційно-економічні засади економічного функціонування малих готелів: монографія. Одеса: Атлант, 2015. 281 с.
39. Ткаченко Т.І. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. Київ: КНТЕУ, 2012. 728 с.

40. Попик М.М., Реблян А.М. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери гостинності в європейських країнах. *Norwegian Journal of development of the International Science*. Vol 63. 2021. P. 24–28.
41. Сакун Л.В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в розвинених країнах світу: монографія. К: МАУП, 2004. 399 с.
42. Чорна Л.В. Особливості практичної підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі в університетах США. Черкаси, 2009. 321 с.
43. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. Посібник. Київ: ЦУЛ, 2009. 342 с.
44. Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 280 с.
45. Богоніс О. М. Формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу у професійному коледжі: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Київ, 2018. 322 с.
46. Короткова Л.І. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера: теоретичні і методичні основи : монографія / за наук. ред. Радкевич В. О. Запоріжжя : Просвіта, 2020. 558 с.
47. Зінькова І.І. Педагогічні умови формування підприємницької культури майбутніх фахівців сфери послуг і туризму: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Івано-Франківськ, 2020. 289 с.
48. Каролоп О.О. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи засобами інноваційних технологій навчання: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2021. 306 с.
49. Козак А. Педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування // Професійна педагогіка. 2018. № 17. С. 43–50.

50. Павлов Ю. Теорія і практика формування основ професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанного сервісу у професійно-технічних закладах: дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.04. Київ, 2014. 527 с.

51. Левадна К.Ю. Педагогічні умови формування готовності майбутніх бакалаврів ГРС до якості та безпеки у екосередовищі: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2021. 280 с.

52. Люта Д.А. Формування готовності майбутніх фахівців з туризму до професійної діяльності у сфері соціального туризму: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Запоріжжя, 2021. 323 с.

53. Трофімук К. Формування культури професійного спілкування майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи у процесі фахової підготовки: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : 13.00.04. Запоріжжя, 2013. 20 с.

54. Полуда В.В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства у процесі фахової підготовки: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2010. 364 с.

55. Піцул К.С. Педагогічні умови формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи // Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К. Д. Ушинського. 2016. № 6 (113). С. 112–118.

56. Кравець С.Г. Формування ключових компетентностей майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2014. 230 с.

57. Замфреско В. Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Львів, 2020. 308 с.

58. Бех І.Д. Особистість у просторі духовного розвитку. Київ: Академвидав, 2012.

59. Кремень В.Г. Філософія освіти: сучасні підходи. Київ : Грамота, 2018.

60. ISO 2788-1986. Documentation – Guidelines for the establishment and development of monolingual thesauri. URL: <http://www.iso.org/iso/en/CatalogueDetailPage.CatalogueDetail?CSNUMBER=7776>

61. ДСТУ 4032-2001. Інформація та документація. Одномовний тезаурус. Методика розроблення (ISO 2788:1986) [ГОСТ 7.25-80; чинний від 2002-01-01]. Київ : Вид. офіц., 2001. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=70748](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=70748)

62. Великий тлумачний словник сучасної мови. URL: <https://slovnyk.me/dict/vts/%D1%82%D0%B5%D0%B7%D0%B0%D1%83%D1%80%D1%83%D1%81>

63. Мацюк Г.Р. Тезаурус як інструмент інформаційного забезпечення міждисциплінарних наукових досліджень : дис. на здобуття наук. ступеня канд. наук із соціальних комунікацій за спец. 27.00.03 – книгознавство, бібліотекознавство, бібліографознавство. Тернопіль: Терноп. нац. техн. ун-т ім. Івана Пулюя, 2020.

64. Величко Л. Тезаурус як засіб семантизації наукових понять // Біологія і хімія в рідній школі. 2014. № 2. С. 40–42.

65. Кунанець Н., Кут В., Ковалюк Т. Вибір способу представлення знань у інформаційній системі дистанційного бібліотечного обслуговування осіб із особливими потребами // Вісник Нац. ун-ту «Львівська політехніка». 2017. № 864. С. 257–262.

66. Рогушина Ю.В., Гладун А.Я., Штонда В.Н. Розробка онтологічних терміносистем інформаційних ресурсів інтернет та їх когнітивних моделей у наукових дослідженнях // Проблеми програмування. 2010. № 2–3. С. 390–394.

67. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>

68. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>

69. Бусел В. Т. Великий тлумачний словник сучасної української мови. Київ, Ірпінь : ВТФ «Перун», 2005. 1728 с.

70. Бурак В. Г. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти : дис. на здобуття наук. ступеня доктора пед. наук зі спец. 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Херсон : Херсон. держ. ун-т ; Тернопіль : Терноп. нац. пед. ун-т ім. В. Гнатюка, 2023. 654 с.

71. Сущенко Л. П. Теоретико-методологічні засади професійної підготовки майбутніх фахівців фізичного виховання та спорту у вищих навчальних закладах: автореф. дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Київ, 2003. 46 с.

72. Хоменко П. В. Педагогічна діагностика стану формування природничо-наукової компетентності майбутніх фахівців із фізичної культури // Молода спортивна наука України : зб. наук. пр. з галузі фіз. виховання, спорту і здоров'я людини / за заг. ред. Є. Приступи. 2015. Вип. 19. Т. 4. С. 127–131.

73. Пріма Р.М. Формування професійної мобільності майбутнього вчителя початкових класів: теорія і практика: монографія. Дніпропетровськ: ІМА-ПРЕС, 2009. 367 с.

74. Сушенцева Л.Л. Теоретико-методичні засади формування професійної мобільності майбутніх кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах: дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Київ, 2012. 469 с.

75. Walcutt J. J., Schatz S. (Eds.). *Modernizing Learning: Building the Future Learning Ecosystem*. Washington, DC : Government Publishing Office, 2019. License: Creative Commons Attribution CC BY 4.0 IGO.

76. Огієнко О.О. Інтердисциплінарність сучасної педагогіки: методологічний аспект. URL: [https://lib.iitta.gov.ua/id/eprint/2989/1/%D0%9E%D0%93%D0%86%D0%84%D0%9D%D0%9A%D0%9E\\_%D0%86%D0%BD%D1%82%D0%B5%](https://lib.iitta.gov.ua/id/eprint/2989/1/%D0%9E%D0%93%D0%86%D0%84%D0%9D%D0%9A%D0%9E_%D0%86%D0%BD%D1%82%D0%B5%)

D1%80%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C.pdf

77. Рожнова Т., Тимошко Г., Шолох О., Якіменко С. Майбутнє навчання м'яким навичкам: інновації у системі вищої освіти // *Cadernos de Educação Tecnologia e Sociedade*. 2024. Vol. 17, № 1. С. 472–481.

78. Столярчук О.А. Психологія становлення особистості фахівця в умовах різновекторності універсуму: монографія. Кременчук : ПП Щербатих О. В., 2018. 294 с.

79. Гуменюк В.В., Кісь С.Я., Гречаник Б.В. Готельно-ресторанна справа в системі координат ціннісно-орієнтованого управління // *Фінансовий простір*. 2018. № 4. С. 109–116.

80. Сидоренко І.О. Моделювання процесу управління конкурентоспроможністю у сфері міжнародного і вітчизняного туризму України // *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2020. № 2. С. 35–46.

81. Шевченко І.В., Нікітіна Т.А. Вплив інноваційних барних програм на конкурентоспроможність готельно-ресторанного бізнесу // *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7–11 квітня 2025 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2025. Ч. 3. С. 282.*

82. Наволокова Н. П. Енциклопедія педагогічних технологій та інновацій / уклад. Н. П. Наволокова. Х.: Вид. група «Основа», 2009. – 176 с.

83. Татур Ю. Г. Компетентність у структурі моделі якості підготовки спеціалістів // *Вища освіта сьогодні*. 2004. № 3. С. 21.

84. Сущенко Л.П. Професійна підготовка майбутніх фахівців фізичного виховання та спорту (теоретико-методологічний аспект): монографія / Л. П. Сущенко. Запоріжжя: Запорізький державний університет, 2003. 442 с.

85. Парсонс Талкотт // Філософський енциклопедичний словник / за ред. В. І. Шинкарук та ін.; Інститут філософії імені Григорія Сковороди НАН України. Київ: Абрис, 2002. 468 с.
86. Пащук О.В. Маркетинг послуг: стратегічний підхід: навч. посіб. Київ: ВД Професіонал, 2005. – 560 с.
87. Романенко Н.А. Підготовка майбутніх менеджерів освіти до професійної діяльності в умовах інноваційного середовища: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Одеса, 244 с.
88. Зінькова І.І. Педагогічні умови формування підприємницької культури майбутніх фахівців сфери послуг і туризму: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. – ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», Івано-Франківськ, 2020.
89. Богоніс О. М. Формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу у професійному коледжі: дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2018. 322 с.
90. Наволокова Н. П. Енциклопедія педагогічних технологій та інновацій / уклад. Н.П. Наволокова. Харків: Вид. група «Основа», 2011. 176 с.
91. Андрущенко В.П. Філософія освіти XXI століття: пошук пріоритетів: монографія. Київ: Знання України, 2005. 560 с.
92. Вітвицька С.С. Теоретичні і методичні засади педагогічної підготовки магістрів в умовах ступеневої освіти: автореф. док. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Житомир, 2011. 44 с.
93. Волкова Н. П. Педагогіка: навчальний посібник. Київ: Вид-во «Академвидав», 2007. 615 с.
94. Гусак Л.Є. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх учителів до асоціативного навчання іноземних мов учнів початкової школи: дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Київ, 2014. 571 с.
95. Гончаренко С.У. Педагогічні дослідження: методологічні поради молодим науковцям. Київ: АПН України, 1995. 45 с.

96. Дубасенюк О.А. Теорія і практика професійної педагогічної освіти: монографія. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2015. 546 с.
97. Зязюн І.А. Філософія педагогічної дії: монографія. Київ: АПН України, 2008. 608 с.
98. Кондур О.С. Система професійної підготовки майбутніх фахівців із якості освіти у закладах вищої освіти: дис. ... доктора пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, Київ, 2019. 532 с.
99. Косарук О.М. Професійна підготовка майбутніх фахівців інженерних спеціальностей на засадах інтеграції навчання з виробництвом: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Вінниця, 2019. 20 с.
100. Лебедик Л.В. Підготовка майбутніх викладачів вищої школи до проектування дидактичних систем: монографія. Полтава : РВВ ПУЕТ, 2011. 623 с.
101. Ничкало НГ. Неперервна професійна освіта: теорія і практика: монографія. Київ: Наук. думка, 2014. 390 с.
102. Рибалка В.В. Особистісний підхід у профільному навчанні старшокласників: автореф. дис. ... д-ра психол. наук: 19.00.07 / Рибалка Валентин Васильович ; Ін-т педагогіки і психології проф. освіти АПН України. Київ, 1998. 40 с.
103. Савченко О.Я. Компетентісна спрямованість нових навчальних програм для початкової школи // Гірська школа українських Карпат. 2015. № 12–13. С. 39.
104. Хоружа Л.Л. Теоретичні засади формування етичної компетентності майбутніх учителів початкових класів: дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.04 / Людмила Леонідівна Хоружа. Київ, 2004. 365 с.
105. Черепанова С.О. Філософія освіти. Світоглядно-гуманітарний вимір: людина – наука – культура – мистецтво – стиль мислення : монографія. Львів: Світ, 2011. 408 с.

106. Dewey J. Experience and Education. New York: Macmillan, 1938. 116 p.
107. Schön D. A. The Reflective Practitioner: How Professionals Think in Action. New York : Basic Books, 1983. 374 p.
108. Wenger E. Communities of Practice: Learning, Meaning, and Identity. Cambridge: Cambridge University Press, 1998. – 318 p.
109. Kolb D.A. Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development. Englewood Cliffs: Prentice Hall, 1984. 256 p.
110. Jarvis P. Adult Education and Lifelong Learning: Theory and Practice. London: Routledge, 2004. 320 p.
111. Нестеренко В.В. Модель професійної підготовки майбутніх педагогів дошкільної освіти в системі заочного навчання // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені В. Гнатюка. Серія : Педагогіка. 2012. № 4. С. 3–9.
112. Короткий тлумачний словник української мови / за ред. Д.Г. Гринчишин, Л. Л. Гумецька, В. Л. Карпова та ін. Київ: Рад. школа, 1978. 296 с.
113. Енциклопедія / за заг. ред. В. Г. Кременя. Київ: Вид-во Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.
114. Гусак Л. Є. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх учителів до асоціативного навчання іноземних мов учнів початкової школи: дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.04 ; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. Київ, 2014. 571 с.
115. Поліщук Л. П. Основні аспекти професійної підготовки майбутніх перекладачів у вітчизняних вищих навчальних закладах // Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка. 2013. Вип. 2. С. 130–133.
116. Ігнатенко Н.В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців у процесі фахової підготовки: монографія. Київ: Пед. думка, 2012. 320 с.

117. Рогова Т. В. Професійна підготовка майбутніх фахівців у системі вищої освіти: компетентнісний підхід: монографія. Харків: Основа, 2010. 356 с.
118. Walker D. Fundamentals of Educational Research. London: Routledge, 2010. – 420 p.
119. Федорченко В.К., Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т. Т. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. Київ: Вища шк., 2001. 237 с.
120. 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. Київ, 2021. 306 с.
121. Короткова Л. І. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера: теоретичні і методичні основи: монографія / за наук. ред. В. О. Радкевич. Запоріжжя: Просвіта, 2020. 558 с.
122. Дмитренко Г.А. Стратегічний менеджмент у сфері послуг: монографія. Київ: КНЕУ, 2012. 312 с.
123. Городянська Л. В. Економіка підприємств сфери послуг: навч. посіб. Київ: Центр учб. літ., 2014. – 384 с.
124. Назарова В.В. Управління якістю послуг у готельно-ресторанному бізнесі: монографія. Харків: ХДУХТ, 2016. 290 с.
125. Шерстюк Р. П. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери обслуговування: монографія. Тернопіль: ТНПУ, 2015. 268 с.
126. Островська Г. Й. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Львів: Афіша, 2013. 402 с.
127. Лозовецька В. Т. Теоретичні і методичні засади професійної освіти: монографія. Київ: Пед. думка, 2011. 356 с.
128. Котенко Р. М. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2017. 280 с.

129. Майковська В. І. Компетентнісний підхід у підготовці фахівців сфери послуг: монографія. Київ: НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2018. 310 с.
130. Окопна Я. В. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери гостинності: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Львів, 2019. 295 с.
131. Загнібада Р.М. Організаційно-економічні засади розвитку підприємств ресторанного господарства: монографія. Київ: Кондор, 2016. 240 с.
132. Лояк Л. М. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери обслуговування: монографія. Івано-Франківськ: НАІР, 2017. 278 с.
133. Наказ Міністерства юстиції України №19 від 16.03.2004 р. «Про затвердження Правил користування готелями і аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг».
134. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. Київ: Кондор, 2005. – 408 с.
135. Зайченко В. В., Рутинський М. Й., Гайдук Л. С. Сучасні підходи до управління персоналом у готельно-ресторанному бізнесі: акценти на лідерстві та корпоративній культурі // *Development Service Industry Management*. 2025. № 3. С. 50–58.
136. Кнодель Л. В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в країнах-членах Всесвітньої туристської організації: автореф. дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Тернопіль, 2007. 41 с.
137. Попик М. М., Реблян А. М. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери гостинності в європейських країнах // *Norwegian Journal of development of the International Science*. 2021. Vol. 63. P. 24–28.
138. Сакун Л. В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в розвинених країнах світу: монографія. Київ : МАУП, 2004. 399 с.
139. Жванія Т. В. Готовність до професійної діяльності в психології: теоретичний аналіз // *Вісник Харківського національного педагогічного*

університету імені Г. С. Сковороди. Серія: Психологія. 2015. Вип. 50. С. 69–79.

140. Моляко В.О. Психологічна готовність до творчої праці: монографія. Київ : Знання, 1989. 80 с.

141. Служинська Л. Б. Підготовка майбутнього менеджера-економіста до професійної самореалізації : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. – Хмельницький, 2012. 280 с.

142. Пасько О.М. Готовність слідчих до професійної діяльності: правові та психологічні основи: монографія. Одеса: Видавництво «Юридика», 2023. 476 с.

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

144. Аніщенко А. П., Зайцева М. М. Підготовка кадрів туристичної індустрії // Збірник наукових праць Хмельницького інституту соціальних технологій Університету «Україна». 2015. № 11. С. 39–43.

145. Ейрі Д. Сорок років освіти та досліджень у сфері туризму // *Economics and Business Review*. 2025. 13(4). Р. 11–19. URL: <https://doi.org/10.18559/ebr.2013.4.2366>

146. Кремень В. Г. Теорія і методика професійної підготовки : навч. посібник. Київ : Центр учб. літ., 2008. 398 с.

147. Міжнародна комісія Ради Європи. Компетентності та стандарти освіти: рекомендації для національних систем освіти / Council of Europe. Strasbourg, 2002. 48 р.

148. Національна рамка кваліфікацій України: затв. постановою Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341. Київ: Урядовий портал, 2011. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-p>

149. Горщенко Ю. Формування оціннісно-ціннісних суджень студентів у процесі професійної підготовки в умовах вищої школи. *Проблеми підготовки сучасного учителя*, 2014. № 10 (2). С. 132-137.

150. Кравчук Н., Рябошапка О.. Шляхи удосконалення фахової підготовки майбутніх вихователів закладів дошкільної освіти у процесі здобуття професійної освіти. *Актуальні питання у сучасній науці*. №6 (24). С.889-901.

151. Семенченко В. Проблеми і пріоритети професійної підготовки. *Педагогічний дискурс*. 2007. № 1. С.119-127.

152. Гусак Л. Є. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх учителів до асоціативного навчання іноземних мов учнів початкової школи: дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Київ; 2014. 571с.

153. Пометун О. Компетентнісний підхід - найважливіший орієнтир розвитку сучасної освіти. *Рідна школа*. 2005. №1. С. 65-69.

154. В. Стрельников, Л. Лебедик/ Формування ключових і професійних компетенцій майбутніх фахівців готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *професійна освіта*. №3 (198). 2021. С.48-52.

155. Полуда В. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з готельного господарства у процесі фахової підготовки: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2010. 364 с.

156. Богоніс О.М. Формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу у професійному коледжі: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Київ, 2018. 322 с.

157. Ткаченко М.В. Формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства у професійно-технічних навчальних закладах: автореф. дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2018. 20 с.

158. Енциклопедія історії України/ НАН України. Інститут історії України гол. ред. В. А. Смолій. Київ : Наукова думка, 2008. 568 с.

159. Ходунова В. Л. Естетична культура: теоретичний аспект. *Наукові перспективи*. 2022. №5(23). С.469-483.

160. Закович М.І. Культура як соціальна цінність і фактор професійного становлення: монографія. Київ: Центр соціальних досліджень, 2014. 328 с.
161. Подольська Г. М. Культура як цінність та засіб людського самовизначення: монографія. Київ: Наукова думка, 2008. – 384 с.
162. Подольська Є. А., Лихвар В. Д., Іванова К. А. Культурологія: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2003. 288 с.
163. Пальм Н. Д., Гетало Т. Є. Історія української культури: навч. посіб. Харків: Вид. ХНЕУ, 2013. 296 с.
164. Вечірко Р. М. Українська та зарубіжна культура: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2005. 296 с.
165. Бованенко О.О. Формування художньо-естетичної культури студентів педагогічних університетів у процесі декоративно-прикладної діяльності: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.07 – теорія та методика виховання. Київ: Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова, 2018. 284 с.
166. Burns Coleman, E. Aesthetics as a Cross-Cultural Concept // Sydney Open Journals. 2005. – Vol. 15, No. 1. P. 57–78.
167. Кремень В. Г., Ільїн В. В. Філософія освіти: навч. посіб. Київ, 2012.
168. Безрученков Ю. В. Професійна культура майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства як педагогічна проблема // Збірник наукових праць Уманського держ. пед. ун-ту ім. П. Тичини. 2019. Вип. 4. С. 25–32.
169. Бех І. Д. Виховання особистості: у 2 кн. Кн. 1: Особистісно орієнтований підхід: теоретико-технологічні засади. Київ: Либідь, 2003.
170. Радоевич Т., Станішич Н., Станіч Н. Культура гостинності: від анекдоту до фактів // Літопис туристичних досліджень. 2019. Т. 79.
171. Зінькова І.І. Структурно-функціональний аналіз поняття «підприємницька культура фахівців сфери послуг і туризму» // Освітній простір України. 2019. № 16. С. 85–92.

172. Lumpkin G.T., Dess G. G. Clarifying the entrepreneurial orientation construct and linking it to performance // *Academy of Management Review*. 1996. Vol. 21, No. 1. P. 135–172.

173. Давиденко В.М. Підприємницька культура та професійна підготовка спеціалістів. Київ: КНЕУ, 2018. 156 с.

174. Безрученков Ю. В. Професійна культура майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства як педагогічна проблема // *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини*. 2019. Вип. 4. С. 25–32.

175. Іваненко С.П. Сучасні підходи до формування підприємницької культури у студентів // *Бізнес-освіта*. 2020. № 2. С. 14–22.

176. Великий тлумачний словник сучасної української мови. Київ: Ірина, 2018. – 1456 с.

177. Енциклопедія сучасної України: Т. 1–30. Київ: Наукова думка, 2001–2020.

178. Костюк О.О. Соціальна культура як складова професійної компетентності майбутніх фахівців сфери гостинності // *Професійна освіта: проблеми і перспективи розвитку*. 2020. № 4. С. 85–91.

179. Ляшенко Т.І. Формування соціальної культури майбутніх фахівців сфери послуг у процесі професійної підготовки // *Педагогічний дискурс*. 2021. № 30. С. 112–118.

180. Якубовська О.Г. Етична культура як основа професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної справи // *Вісник Нац. ун-ту культури і мистецтв. Серія: Туризм і готельно-ресторанна справа*. 2020. Т. 3, № 2. С. 74–80.

181. Пазенок В. С. Соціальна культура і соціальна творчість: монографія. Київ: Знання, 1990. 48 с.

182. Parsons T. *The Social System*. – London : Free Press, 1951. 428 p.

183. *The umbrella association of hotels, restaurants and cafés in Europe*. – Режим доступу: <http://www.hotrec.eu>

184. Brymer R.A. *Hospitality and Tourism: A Global Perspective*. – Dubuque : Kendall/Hunt Publishing Company, 1991. 412 p.
185. Walker J.R. *Introduction to Hospitality Management*. 4th ed. – Upper Saddle River : Pearson Education, 2013. 720 p.
186. Гузар У.В. Гостинність як соціокультурний феномен індустрії туризму // Науковий вісник. 2016. № 2. С. 45–50.
187. Демук Л., Тарасюк Г., Каленська В. Індустрія гостинності: до визначення поняття // Економіка та суспільство. 2024. № 61. С. 61–69.
188. Harbar H. *Tekhnolohiya doslidzhennya hostynnosti yak sotsial'noho yavushcha* [Technology of research of hospitality as a social phenomenon] // *Vyshcha osvita Ukrayiny – Higher education of Ukraine*. 2011. № 3. С. 82–89.
189. Webster N. *American Dictionary of the English Language*. New York: S. Converse, 1828.
190. Fedorenko V. K., Luk"yanova L. H., Doroshenko T. T., Minich I. M. *Unifikovani tekhnolohiyi hotel'nykh posluh* [Unified technologies of hotel services]. Київ : Vyshcha shkola, 2005.
191. Мартієнко А. І., Дишкантюк О. В. Сутність гостинності як економічної категорії // ЕКОНОМІКА: реалії часу. 2017. № 2(30). С. 72–78.
192. Yuan Y. *Hospitality and Tourism Industry in the Post-COVID Era: Challenges and Transformation* // *Journal of Hospitality and Tourism Management*. 2021. Vol. 48. P. 450–457.
193. Poplavska A. *Institution of Hospitality in the Context of Globalization Processes* // *Culture and Art in the Modern World*. 2018. № 19. URL: <https://culture-art-knukim.pp.ua/article/view/141350>
194. Touval A. *An Anthropological Study of Hospitality: The Innkeeper and the Guest*. – Springer, 2017.
195. Єринич З., Луфрані С., Елдріссі Дж. Міжкультурна компетентність у контексті міжкультурних сервісних взаємодій: багаторівневий та динамічний підхід // *Європейський журнал менеджменту*. 2025. Т. 43, № 5. С. 850–864.

196. Laerdal K. M., Palmer C., Lester J.-A. Constructing and performing hotel hospitality culture // *Hospitality & Society*. 2022. Vol. 12, № 1.
197. Про туризм: Закон України від 15.09.1995 № 324/95-ВР (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua>
198. ISO 18513:2003. Tourism services — Hotels and other types of tourism accommodation — Vocabulary. Geneva: International Organization for Standardization, 2003.
199. Смолій В.А., Федорченко В.К., Цибух В. І. та ін. Енциклопедичний словник-довідник з туризму: 1300 туризмологічних понять. Київ: Слово, 2006.
200. Клапчук В.М., Білоус Л.Й. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч.-метод. посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 190 с.
201. Мальська М. П., Худо І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
202. Kotler P., Bowen J., Makens J. *Marketing for Hospitality and Tourism*. 7th ed. Pearson Education, 2017. 832 p.
203. Hammer M., Champy J. *Reengineering the Corporation: A Manifesto for Business Revolution*. New York : Harper Business, 2009. 332 p.
204. Walker J. R. *Introduction to Hospitality Management*. 8th ed. – Pearson Education, 2018. 768 p.
205. Готьє М. Основи готельної справи: теорія і практика / [у навч. матеріалах]. 2019.
206. Hotra V. *Conceptual Principles of Hotel and Restaurant Business Development* // *Journal of Management (Uzhhorod National University)*. 2021.
207. Шевчук Ю. А. Current State and Prospects of Hotel Development in Ukraine: Critical Factors and Challenges // *Bulletin of the Kyiv National University of Technologies and Design. Series: Economic sciences*. 2020. № 1.
208. Semykina M., Pasięka S., Buhaieva M. Development of Enterprises of Hotel-Restaurant and Tourist Business in the Context of the Formation of Modern Corporate Culture // *Збірник наукових праць*. 2018.

209. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Київ: ЦУЛ, 2009. 342 с.
210. Власова Н. О., Краснокутська Н. С., Круглова О. А., Мілаш І. В. Економіка ресторанного господарства: навч. посібник. Харків: Світ книг, 2013. 389 с.
211. Галасюк С.С., Шикіна О.В. Організаційно-економічні засади економічного функціонування малих готелів: монографія. Одеса: Атлант, 2015. 281 с.
212. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : Кондор, 2012. 344 с.
213. Мальська М.П., Мальська Г., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
214. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013. 250 с.
215. Радченко В. О. Механізми забезпечення якості професійної освіти і підготовки фахівців у Великій Британії : аналіт. доп. Київ, 2025. 32 с.
216. Болонський процес в Україні 2005–2020 : огляд / Нац. Еразмус+ офіс в Україні. Київ: НЕНЦ, 2022. 72 с.
217. Звіт про самосертифікацію Національної рамки кваліфікацій: аналіт. доп. / МОН України. Київ : МОН, 2021. 56 с.
218. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти [Електронний ресурс] / МОН України. Київ: МОН, 2019. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha%20osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>
219. UNESCO. Education 2030: Incheon Declaration and Framework for Action for the implementation of Sustainable Development Goal 4. Paris, 2015. URL: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000245656>

220. Global Business Travel Association. About GBTA. URL: <https://www.gbta.org/about/>
221. International Congress and Convention Association. About ICCA. URL: <https://www.iccaworld.org/abouticca.cfm>
222. World Federation of Tourist Guide Associations. About WFTGA. URL: <https://wftga.org/about/>
223. World Youth Student and Educational Travel Confederation. About WYSETC. URL: <https://www.wysetc.org/about/> (дата звернення: 16.01.2025)
224. International Social Tourism Organisation. About ISTO. URL: <https://www.isto.international/about/>
225. International Federation for Information Technologies and Travel & Tourism. About IFITT. URL: <https://ifitt.org/about/> (дата звернення: 10.11.2025)
226. World Federation of Travel Journalists and Writers. About FIJET. URL: <https://fijet.net/about/> (дата звернення: 19.10.2025)
227. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій : постанова Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>
228. Про туризм: Закон України від 15 вересня 1995 р. № 324/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр>
229. Про курорти: Закон України від 5 жовтня 2000 р. № 2026-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14>
230. Закон України «Про стандартизацію» від 5.06.2003 № 328/94 ВР // ВВР. 2003. № 26. С. 132
231. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності» від 2.03.2015 № 222 VIII // Голос України. 2015. № 39. С. 5
232. Указ Президента України № 329/2020 «Про заходи щодо підтримки сфери культури, охорони культурної спадщини, розвитку креативних індустрій та туризму» від 18 серпня 2020 р. URL: <https://www.president.gov.ua/documents/3292020-34717>

233. Указ Президента України від 21 вересня 1998 р. № 1047/98 «Про День туризму». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/1047/98>

234. Струтинська О. В. Трансформація освіти в умовах розвитку цифрового суспільства: європейський досвід та перспективи для України // Науковий вісник ПНПУ ім. К. Д. Ушинського. 2020. Вип. 3 (132). С. 71–76. DOI: <https://doi.org/10.24195/2617-6688-2020-3-9>. URL: <https://drive.google.com/file/d/1xbQFqw4pk4qIptlh8MLhaEfa06c4wKqv/view>

235. Про затвердження Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої та вищої освіти : наказ Міністерства освіти і науки України від 13 квітня 2023 р. № 426. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-polozhennya-pro-dualnu-formu-zdobuttya-fahovoyi-peredvishoyi-ta-vishoyi-osviti>

236. International Labour Organization. ILO Classification of Occupations: ISCO-08 [Електронний ресурс]. Geneva: ILO, 2012. URL: <https://www.ilo.org/public/english/bureau/stat/isco/isco08/>

237. Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area (ESG). – Brussels : ENQA, 2015. URL: [https://enqa.eu/wp-content/uploads/2015/11/ESG\\_2015.pdf](https://enqa.eu/wp-content/uploads/2015/11/ESG_2015.pdf)

238. Звіт про самосертифікацію Національної рамки кваліфікацій: аналіт. доп. / МОН України. Київ : МОН, 2021. 56 с. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/nrk/2021/11.10/Zvit.pro.samosertyfikatsiyu.NRK.10.11.pdf>

239. European Association of Hotel and Tourism Schools (AEHT). About Us. URL: <https://aeht.eu/about-us/>

240. Global Code of Ethics for Tourism. World Tourism Organization (UNWTO), 1999. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.untourism.int/global-code-of-ethics-for-tourism>

241. Erasmus+ Programme in Ukraine [Електронний ресурс] / Ministry of Education and Science of Ukraine. URL:

<https://mon.gov.ua/en/ministry/activity/international-cooperation/international-education-projects/erasmus>

242. The International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Education (THE-ICE) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://the-ice.org/>

243. Accreditation Commission for Programs in Hospitality Administration (ACPHA) [Електронний ресурс]. URL: <https://www.acpha-cahm.org/>

244. Навчання готельній справі та туризму у Швейцарії [Електронний ресурс] / World Study. URL: <https://world-study.ua/uk/education/switzerland/universities/tourism/>

245. Hospitality Education France 2025: Cost, Culture & Career Growth [Електронний ресурс] / Study-Hospitality.com. URL: <https://study-hospitality.com/study-hospitality-abroad/country-guides/hospitality-education-france/>

246. Hospitality Professional Training Course by Hospite – The Italian Hospitality Academy [Електронний ресурс] / Hosco. URL: <https://www.hosco.com/en/course/hospitality-professional-training-course>

247. Double Qualification in Tourism & Hospitality. EUROAULA University School of Tourism, Barcelona [Електронний ресурс]. URL: [доступу: https://www.euroaula.com/en/double-tourism-degree-barcelona](https://www.euroaula.com/en/double-tourism-degree-barcelona)

248. Global Code of Ethics for Tourism. World Tourism Organization (UNWTO), 1999 [Електронний ресурс]. URL: <https://www.untourism.int/global-code-of-ethics-for-tourism>

249. Education – EuroCHRIE [Електронний ресурс] / European Council on Hotel, Restaurant & Institutional Education. URL: <https://eurochrie.org/education/>

250. Accreditation Commission for Programs in Hospitality Administration (ACPHA) [Електронний ресурс]. URL: <https://www.acpha-cahm.org/>

251. ISO – Tourism Management and Services [Електронний ресурс] / International Organization for Standardization. URL: <https://www.iso.org/sectors/management-services/tourism>

252. Green Key Global – Unlocking Sustainability in the Hospitality Industry [Електронний ресурс]. URL: <https://www.greenkey.global>

253. Рідей Н.М. Аспекти стандартизації професійної підготовки фахівців з соціокультурними універсаліями для готельно-ресторанної та туристичної галузей // Наукові інновації та передові технології. 2025. № 8(48). С. 2365–2380.

254. Програми подвійних дипломів / Національний університет «Львівська політехніка» [Електронний ресурс]. URL: <https://lpnu.ua/смо/mizhnarodni-osvitni-prohramy-ta-proieky/prohramy-podviinykh-dyplomiv>

255. Бурак В.Г., Карташова О.Г. Ефективність упровадження цифрових технологій в освітній процес підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи // Педагогічні науки. 2022. № 100. С. 18–22.

256. Проєкт освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / Вінницький національний аграрний університет. – 2023 [Електронний ресурс]. URL: <https://vsau.org/assets/images/content/navchalna-robota/Proektu-OPP/proekt-OPP-Hotelno-restoranna-sprava-bakalavr.pdf>

257. OPERA PMS and Symphony POS: Better Together [Електронний ресурс] / Oracle Hospitality. URL: <https://www.oracle.com/a/ocom/docs/industries/hospitality/opera-pms-symphony-pos-better-together.pdf>

258. Постол Д., Любчук О. Використання віртуальної реальності у готелях та ресторанах для поліпшення гостьового досвіду // Розвиток туристичного бізнесу, економіки та підприємництва: виклики сьогодення : матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26–27 вересня 2023 р., м. Дніпро. Секція 2. URL:

<https://ir.nmu.org.ua/entities/publication/4489d824-01c3-4922-b2cd-4878ac4bd7a1>

259. Дуальна освіта в Німеччині / Фонд Кондрада Аденауера. 2020.  
URL:

<https://www.kas.de/documents/270026/8703904/Publikation.+Duale+Ausbildung+in+Deutschland+%28Ukrainisch%29>

260. Дуальна освіта в дії: Україна переймає досвід Німеччини // Освіта.ua. – 2021 [Електронний ресурс]. URL: <https://osvita.ua/vnz/reform/93599/>

261. Онтологія дуальної освіти: досвід Німеччини та України / МОН України. – 2023 [Електронний ресурс]. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/news/2023/03/10/Ontologi.book-6.03.23.pdf>

262. The European Qualifications Framework (EQF) [Електронний ресурс] / Europass. URL: <https://europass.europa.eu/en/europass-digital-tools/european-qualifications-framework>

263. Les Roches Global Hospitality Education [Електронний ресурс]. URL: <https://lesroches.edu/>

264. Hotel School The Hague – International Hospitality Management [Електронний ресурс]. URL: <https://hotelschool.nl/>

265. École Hôtelière de Lausanne – EHL Hospitality Business School [Електронний ресурс]. URL: <https://www.ehl.edu/>

266. ISO Certifications for Hotels & Restaurants Industry Requirements and Benefits [Електронний ресурс] // PacificCert. URL: <https://blog.pacificcert.com/so-certifications-for-hotels-and-restaurants-industry-requirements-and-benefits>

267. The EFQM Model – European Foundation for Quality Management [Електронний ресурс]. URL: <https://efqm.org/the-efqm-model>

268. THE-ICE – International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Education [Електронний ресурс]. URL: <https://the-ice.org>

## РОЗДІЛ 2

### МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ СОЦІОКУЛЬТУРНОЇ УНІВЕРСАЛІЇ ГОСТИННОСТІ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

#### 2.1. Регіональний підхід до аналізу стану і перспектив забезпечення професійної підготовки у ЗВО у контексті розбудови рекреаційного потенціалу України

У сучасних соціально-економічних умовах рекреація набуває статусу однієї з провідних суспільних цінностей, що зумовлює істотне зростання її ролі у світі протягом останніх десятиліть. Розвиток туристичної та рекреаційної сфер в Україні визначено одним із пріоритетних напрямів національної економіки, безпосередньо пов'язаним із функціонуванням та модернізацією підприємств готельно-ресторанної справи. Сфера обслуговування рекреаційних потреб населення є не лише самостійною галуззю наукових досліджень, а й соціально необхідною формою забезпечення відновлення фізичного та психоемоційного потенціалу людини. Наявність значного природно-ресурсного потенціалу, зокрема різноманітних агроландшафтів, створює передумови для розвитку рекреаційно-туристичної інфраструктури держави, важливою складовою якої є зелений туризм як перспективний сегмент готельно-ресторанного бізнесу.

У науковій літературі поняття «рекреація» трактовано як базова категорія рекреаційної географії, туризмознавства та індустрії гостинності. У «Словнику географічних термінів» поняття «рекреація» інтерпретується у широкому (процес відновлення й відтворення фізичних і духовних сил людини, втрачених унаслідок трудової, навчальної та побутової діяльності) та вузькому значеннях) та вузькому значенні (сукупність видів діяльності, у вільний час [1].

Виокремлено три основні форми використання вільного часу у структурі рекреаційної діяльності, які є визначальними для функціонування підприємств готельно-ресторанної справи, які забезпечують матеріально-технічну базу, сервісне та гастрономічне обслуговування рекреантів у межах індустрії гостинності: туризм, лікування та відпочинок [2].

Вітчизняні вчені, серед яких Є. Приступа, О. Жданова, М. Линець зазначають, що рекреація охоплює всі форми організованого та самостійного дозвілля людини [3].

Відповідно до Тлумачного словника з екології, під «рекреаційним об'єктом» розуміють обмежену за площею територію, яка використовується з метою відпочинку та рекреаційної діяльності. Такими об'єктами можуть бути озера, лісові галявини, пам'ятки природи та інші природні локації. Наявність достатньої кількості рекреаційних об'єктів у межах певної території чи акваторії є однією з ключових умов, що визначають рівень її рекреаційної ємності [4].

Поняття «рекреаційні ресурси» трактується як сукупність об'єктів, явищ і процесів природного та антропогенного генезису, що використовуються або мають потенціал до використання з метою розвитку рекреаційної сфери та туристичної діяльності [5].

Встановлено, що рекреаційні ресурси зазвичай поділяють на дві основні групи: природні (охоплюють природні умови, об'єкти й явища, які забезпечують сприятливі умови для рекреаційної діяльності та сприяють відновленню фізичних і духовних сил людини, витрачених у процесі праці, навчання й творчості) та соціально-економічні (об'єкти матеріальної та духовної культурної спадщини, зокрема архітектурні, історичні та археологічні пам'ятки, етнографічні музеї, а також місця, пов'язані з діяльністю видатних представників науки, культури, мистецтва, політики та інших сфер суспільного життя).

Зокрема, науковець О. Бейдик надає розлогу класифікацію рекреаційно-туристських ресурсів за групами:

– *природно-географічні рекреаційні ресурси* (геологічні, орографічні, ґрунтово-рослинні, фауністичні, водні, кліматичні та ландшафтні) створюють базові передумови для функціонування готельно-ресторанних підприємств рекреаційної спрямованості; визначають можливість формування курортних, туристичних і оздоровчих комплексів, а також спеціалізацію підприємств розміщення і харчування, відповідно до природно-кліматичних умов території;

– *природно-антропогенні рекреаційні ресурси* (національні природні парки, біосферні та природні заповідники, заказники, пам'ятки природи, дендропарки, ботанічні сади та зоопарки), формують підґрунтя для розвитку екологічно спрямованих форм туризму. Їх наявність і використання зумовлюють зростання попиту на послуги сфери гостинності, насамперед готельно-ресторанного господарства, які мають відповідати високим стандартам екологічності, сервісного забезпечення та автентичності;

– *суспільно-історичні рекреаційно-туристські ресурси* (архітектурно-історичні, біосоціальні та подійні) формують стійкі туристичні потоки та виступають чинником розвитку міських готелів, ресторанів, закладів тематичного харчування та сервісних підприємств; сприяють диверсифікації готельно-ресторанного продукту, розвитку подієвого та культурно-пізнавального туризму, а також підвищенню конкурентоспроможності туристичних дестинацій;

– *ресурси типу «суперточка-тур»* - локальні території антропогенного походження, що поєднують високу ландшафтну атрактивність із значною соціально-історичною цінністю [6].

Зазначена класифікація має важливе прикладне значення для розвитку готельно-ресторанної справи, оскільки саме рекреаційні ресурси формують туристичну привабливість території, визначають спеціалізацію закладів розміщення та харчування, а також впливають на структуру і сезонність попиту на готельно-ресторанні послуги.

О. Мудрак розрізняє рекреаційні ресурси на природно-континентальні та природно-аквальні за трьома категоріями: природні; природно-антропогенні; унікальні ресурси [7].

Виділяє два підходи до класифікації рекреаційних ресурсів М.Покогодна: генетичний – ґрунтується на походженні ресурсів і передбачає їх поділ на природні, історико-культурні та соціально-економічні; ситуативний – зосереджується на напрямках використання ресурсів і охоплює туристські, лікувальні та рекреаційні ресурси [8].

Доцільним є уточнення за критерієм «*сценарію рекреаційної діяльності*», тобто за характером і змістом проведення рекреаційних заходів. У зв'язку з цим, окрім туристських, лікувальних і відпочинкових ресурсів, доцільно додатково виокремити садово-паркові, пізнавальні та меморіальні види рекреаційних ресурсів.

Генетичний підхід пропонуємо доповнити класифікаційною ознакою «нативності», що дозволяє обґрунтовано виділити *екологічні рекреаційні ресурси* як окрему складову. Такі ресурси базуються переважно на природних компонентах і мають забезпечувати їх використання у гармонії з навколишнім природним середовищем, а також гарантувати екологічно збалансований розвиток рекреаційних територій.

Окрему групу доцільно сформувати з краєзнавчих, культурологічних та історичних рекреаційних ресурсів, які пропонується віднести до історико-культурного підвиду. Таке уточнення сприяє більш повному відображенню різноманіття рекреаційного потенціалу територій та підвищує наукову обґрунтованість класифікації рекреаційних ресурсів.

Й. Гілецький поділяє рекреаційні ресурси на *природно-географічні та суспільно-географічні* [9].

Для комплексного оцінювання рекреаційного потенціалу України пропонується вдосконалити класифікацію рекреаційних ресурсів. Літосферний підвид доцільно доповнити педосферними ресурсами. Атмосферні ресурси слід виділити з урахуванням еокліматичних показників,

які забезпечують екологічну безпеку та сприяють оздоровчій рекреаційній діяльності, що особливо актуально для курортних зон, санаторіїв і оздоровчих комплексів. Гідросферний підвид доцільно розширити включенням цілющих водних ресурсів, здатних підтримувати оздоровлення та рекреаційні практики. Генетичні рекреаційні ресурси рекомендується виділити окремо як унікальні біологічні та природні особливості території, що формують специфічні оздоровчі та туристичні продукти високої рекреаційної цінності.

Уніфіковану схему наукових концептуальних підходів до класифікації рекреаційних ресурсів з авторським доповненням подано на рисунку 1, що дозволяє інтегрувати різні теоретичні підходи та одночасно виділити додаткові категорії ресурсів, які мають значення для розвитку готельно-ресторанної та туристичної інфраструктури.

За Н. Фоменко, рекреаційна галузь визначається як сфера діяльності, підприємства якої забезпечують задоволення рекреаційних потреб населення. Технології та продукти цієї діяльності — рекреаційні послуги — мають подібну природу. Хоча іноді рекреаційну галузь відносять до індустрії туризму, таке ототожнення є некоректним, оскільки рекреаційне господарство охоплює ширший спектр видів діяльності, ніж традиційна туристична індустрія [10]. *Рекреаційну діяльність* потрактовано як комплексний вид життєдіяльності людини, спрямований на оздоровлення та задоволення духовних потреб у вільний від роботи час, реалізація якого обумовлюється взаємодією рекреаційних потреб населення, ресурсного забезпечення та фінансових можливостей/

Рекреаційні території виконують функції оздоровлення, масового відпочинку, туризму та організованих екскурсій, сприяючи формуванню і розвитку готельно-ресторанної та туристичної інфраструктури. Залежно від тривалості перебування населення їх поділяють на території для короткочасної та тривалої рекреації [11].

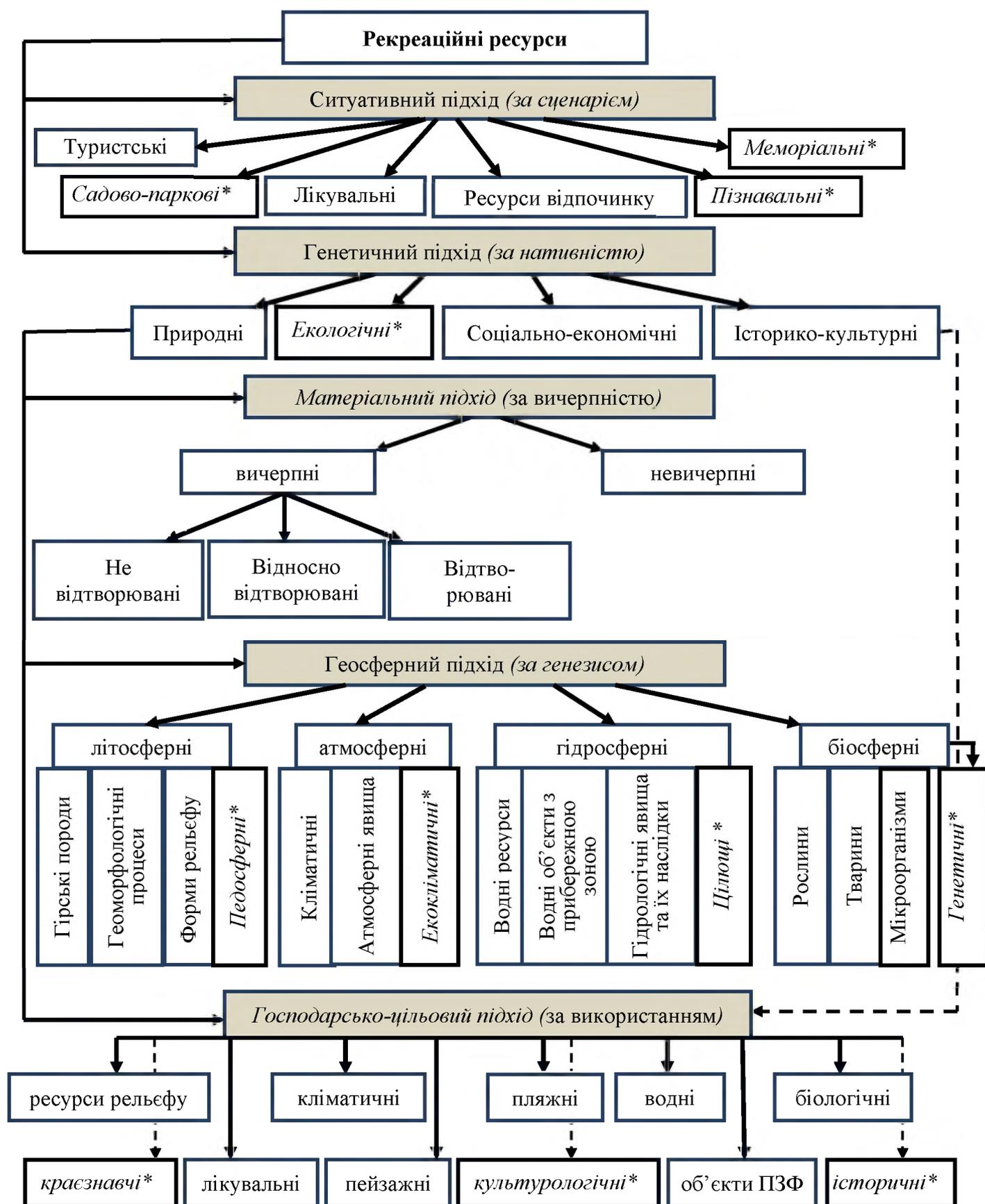


Рис.2.1 Схема сучасних підходів до класифікації рекреаційних ресурсів



*Територіальна рекреаційна система* (далі – ТРС) – цілісна сукупність взаємопов'язаних природних, природно-соціальних і соціальних компонентів, функціонування яких спрямовано на забезпечення та задоволення рекреаційного попиту населення/

Уточнено, що будь-яка ТРС є складовою частиною земельного фонду в межах державних кордонів країни або окремого регіону та характеризується специфічними умовами використання й просторової організації.

Як зазначає П. Масляк, ТРС – є просторово організованою сукупністю рекреаційних установ певного таксономічного рівня, що функціонують із використанням ресурсів території та перебувають у взаємозв'язках. [12].

Рекреаційні об'єкти в межах однієї ТРС об'єднуються за критеріями: наявність виробничо-технологічних зв'язків; інтегровані системи управління; спільне надання кінцевих рекреаційних послуг; спільне використання ресурсів певної території.

Виокремлено типи ТРС: *підгалuzeва (спеціалізована)* – об'єднує рекреаційні установи однієї підгалузі, що функціонують під спільним управлінням, у рамках приватної власності або належать до одного об'єднання, концерну чи асоціації;

– *галuzeва (інтегральна)* – інтегрує різні види рекреаційних послуг у межах однієї галузі; формує комплексну мережу рекреаційних установ та об'єктів, що взаємодіють для задоволення широкого спектра рекреаційних потреб населення; забезпечують інтеграцію ресурсів, управлінських структур і технологічних процесів; координують діяльність таких установ як туристичні бази, санаторії, пансіонати, спортивні комплекси та заклади готельно-ресторанного обслуговування. Основними функціями галузевої ТРС є підвищення якості та різноманітності надання послуг, оптимізація використання рекреаційних ресурсів, забезпечення економічної ефективності та створення комплексного туристично-рекреаційного продукту на території регіону;

– *елементарна* – є базовим рівнем територіальної системи та об'єднує обмежену кількість рекреаційних установ на локальній території; формується для забезпечення потреб місцевого населення та невеликого потоку рекреантів; охоплює один або декілька видів рекреаційної діяльності. Основними функціями елементарної ТРС є задоволення локальних рекреаційних потреб, організація базового рівня сервісного обслуговування рекреантів та підтримка соціально-економічного розвитку конкретної території; підвищення зайнятості та стимулювання малого бізнесу в готельно-ресторанній та туристичній сфері.

Водночас, за визначенням В. Величка, до рекреаційних територій належать просторові утворення, що використовуються з метою оздоровлення населення, організації масового відпочинку, туристично-екскурсійної діяльності [13].

Сільське середовище передбачає організацію зеленого туризму та відпочинку у сільському середовищі, яке характеризується специфічною забудовою, традиційним сільським побутом та мальовничими ландшафтами. За словами С. Кузик, зелений туризм отримав таку назву через те, що туристичні заняття відбуваються переважно на природі, а також полювання та рибальство в умовах сільської місцевості [14].

За висновком дослідників М. Рутинського та Ю. Зінька, сільський зелений туризм часто ототожнюють із агротуризмом і «ставити знак рівності між цими поняттями не можна, оскільки сільський зелений туризм є ширшим за змістом, ніж агротуризм». Агротуризм, як форма сільського туризму, як відмічають автори, має безпосередній зв'язок із сільським фермерським господарством, де відпочинок туристів передбачає активну участь у традиційних видах господарської діяльності на селі — наприклад, збір винограду, скошування сіна, догляд за худобою тощо [15].

Рекреаційні зони становлять функціональні елементи територіальної рекреаційної системи, забезпечують просторове розміщення рекреаційних ресурсів та визначають території для організації відпочинку, туризму та

оздоровлення населення. Ефективне використання рекреаційних зон потребує не лише дотримання екологічного законодавства, а й розвитку відповідної інфраструктури, зокрема підприємств готельно-ресторанної сфери, які забезпечують комплексне обслуговування рекреантів — розміщення, харчування, організацію дозвілля та сервісне супроводження [16].

Таким чином, рекреаційні зони виступають просторовою основою для формування конкурентоспроможного туристично-рекреаційного продукту та розвитку індустрії гостинності на регіональному та національному рівнях [17].

Довідкові словники потрактовують рекреаційну зону — як частину простору природного середовища для відпочинку й туризму в межах зелених зон [286].

Відповідно до «Лісового кодексу України (ст.39) рекреаційні зони — це землі, які входять до земель лісогосподарства [18].

За В. Стафійчуком, *таксономічні ранги рекреаційних територій* відповідають різним рівням ієрархії територіальних рекреаційних систем. Вчений пропонує таку послідовність рангів (від нижчого до вищого) [19]:

– *рекреаційний пункт* — найнижчий, локальний таксономічний рівень, що охоплює окремий рекреаційний об'єкт або їх невелику сукупність (готель, пансіонат, база відпочинку, заклад харчування, лікувально-оздоровчий об'єкт тощо), які функціонують у межах обмеженої території та забезпечують надання окремих рекреаційних послуг.

– *рекреаційний центр* — територія з концентрацією кількох рекреаційних пунктів, об'єднаних спільною інфраструктурою, транспортною доступністю та функціональною взаємодією. Рекреаційний центр забезпечує комплексне надання рекреаційних послуг і може мати певну спеціалізацію (курортну, туристичну, лікувально-оздоровчу тощо).

– *рекреаційний вузол* — сукупність рекреаційних центрів і пунктів, між якими сформувалися стійкі виробничо-технологічні, управлінські та функціональні зв'язки;

– *рекреаційний район* – просторово цілісна територія, що охоплює кілька рекреаційних вузлів і вирізняється спільністю природно-рекреаційних ресурсів, історико-культурних передумов розвитку рекреації, а також певною спеціалізацією рекреаційної діяльності.

– *рекреаційний регіон* – більша за масштабом територіальна одиниця, яка включає кілька рекреаційних районів і характеризується різноманіттям рекреаційних ресурсів, багатофункціональністю рекреаційної діяльності та розвиненою системою управління рекреаційною галуззю.

– *рекреаційна зона* – макрорівень територіальної організації рекреації, що охоплює значні за площею території з однорідними природно-кліматичними умовами та подібною рекреаційною спеціалізацією (наприклад, приморська, гірська, лісоозерна зони).

– *рекреаційна країна (національна рекреаційна система)* – найвищий таксономічний ранг, що охоплює всю територію держави та відображає сукупність усіх рекреаційних зон, регіонів і районів у межах єдиного національного рекреаційного простору.

О. Бейдик зазначає, що кожна наступна таксономічна одиниця є складовою частиною попередньої, що забезпечує ієрархічну впорядкованість та системність просторової організації рекреаційно-туристичної діяльності [20].

Інший підхід до рекреаційного районування України запропоновано вченими Ф. Заставним, П. Масляк. В основу їх підходу покладено районні схеми економічного районування країни [21].

Зокрема, в основу макротуристичного районування, за Д. Стеченком, І.Безуглим, Н. Турло, С. Мархонос, покладено комплекс науково обґрунтованих принципів, серед яких: змістовність туристичного районування, соціально-економічна доцільність, повнота використання рекреаційно-туристичного потенціалу, проблемна орієнтованість районування, диверсифікований та комплексний розвиток, урахування міжрегіональних туристичних потоків і територіального поділу праці,

перспективність розвитку, забезпечення єдності регіональних і національних інтересів, а також узгодженість макротуристичного районування з адміністративно-територіальним поділом держави [22].

Отже, проведений аналіз понятійно-категоріального апарату у сфері рекреації та рекреаційно-туристичного районування України засвідчує відсутність єдиного, уніфікованого підходу до тлумачення базових понять і просторової організації рекреаційної діяльності на загальнодержавному рівні.

Макротуристичне районування України затверджено з чітким визначенням рекреаційно-туристичних центрів, що сприятиме раціональному використанню рекреаційного потенціалу територій, підвищенню ефективності просторового планування та розвитку рекреаційної інфраструктури, зокрема у сфері готельно-ресторанної справи.

Зростання урбанізації та концентрації населення в містах підвищує потребу в якісному та комфортному відпочинку, що сприяє попиту на готельно-ресторанні послуги, розташовані на природних та рекреаційних територіях. Особливе значення набуває сільський та агротуризм, який, за оцінками експертів Всесвітньої туристичної організації, є одним із найбільш динамічно зростаючих секторів світового туристичного господарства. Відповідно, актуалізується потреба в удосконаленні нормативно-правового регулювання рекреаційних територій, що забезпечує мінімальний антропогенний вплив на природні та агроландшафти, а також створює передумови для розвитку конкурентоспроможних агротуристичних підприємств, які інтегрують послуги готелів, ресторанів і гастрономічного обслуговування.

Уточнено, що природно-рекреаційні ресурси України розподілені досить нерівномірно. Найвищий рівень їх продуктивності спостерігається у Закарпатській області, тоді як наступну позицію за цим показником займають Київська, Івано-Франківська, Харківська та Донецька області. У більшості інших регіонів продуктивність природно-рекреаційних ресурсів є відносно низькою, що обмежує можливості ефективного використання рекреаційного

потенціалу для розвитку індустрії гостинності та готельно-ресторанної справи.

Правове регулювання рекреаційних територіальних зон здійснюється з метою збереження унікальних природних ландшафтів та забезпечення безпечного навколишнього природного середовища для життя і здоров'я середовища, а також на повноцінний відпочинок і відновлення фізичних та психоемоційних ресурсів людини. При цьому значну роль відіграють чинні законодавчі акти України, які визначають правові засади функціонування рекреаційної та туристичної сфер, зокрема: «Про охорону навколишнього природного середовища», «Про природно-заповідний фонд України», «Про курорти», «Про туризм», «Про особисте селянське господарство».

З метою удосконалення правового забезпечення рекреаційної діяльності та розвитку «зеленого туризму», розроблено проекти законів України, серед яких: «Про сільський та сільський зелений туризм», «Про туристичні ресурси», «Про Єдину державну базу даних у сфері туризму». Впровадження зазначених нормативних документів актуалізується як необхідний крок для створення умов ефективного функціонування агротуристичних підприємств та підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанної індустрії.

У чинному екологічному законодавстві України закріплено поняття курортних, лікувально-оздоровчих та рекреаційних природних ресурсів, що створює правову основу для організації туристично-рекреаційної діяльності. Так, відповідно до ст. 63 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища», рекреаційними зонами визначено ділянки суші та водного простору, які призначені для організованого масового відпочинку населення та туризму, відновлення життєвих сил і працездатності людини, а також забезпечення екологічної безпеки [23].

Земельний кодекс України визначає склад земель рекреаційного значення, що є нормативною основою для створення рекреаційних зон. Лісові і водні рекреаційні ресурси додатково регулюються відповідними кодексами та законодавчими актами. Особливості правового регулювання рекреаційних

територій висвітлено у [24]. В ст. 9 Закону України «Про природно-заповідний фонд України» зазначено, що використання природних територій курортів та природних лікувальних ресурсів у лікувально-оздоровчих і рекреаційних цілях, а також питання моніторингу і кадастру таких територій регулюється Законом України «Про курорти» [25].

Зокрема, ст. 4 Закону України «Про туризм». містить класифікацію видів туризму залежно від його цілей, об'єктів використання, категорій осіб та інших критеріїв; у ст. 6 визначено, що пріоритетними напрямами є, екологічний (зелений) та сільський туризм [26].

У 2011 році Державним агентством України з туризму та курортів розроблено Проект Закону України метою якого є забезпечення збереження, відновлення та сталого розвитку туристичних ресурсів України, стимулювання економічного розвитку регіонів, що можуть бути визнані пріоритетними для розвитку туризму, підвищення рівня безпеки туристів на об'єктах відвідування та формування конкурентоспроможного національного туристичного продукту за рахунок підвищення якості та безпеки його складових.

Зокрема, ст. 11 Проекту Закону України «Про туристичні ресурси», регламентує питання паспортного обліку туристичних ресурсів з відповідним переліком інформації, що має міститися у відповідних документах [296]. Крім того, законопроект передбачає створення ефективної та прозорої системи обліку рекреаційних туристичних ресурсів, яка реалізується через Єдину державну базу даних у сфері туризму, відповідно до Закону України «Про Єдину державну базу даних у сфері туризму» [27].

У Державному класифікаторі України (клас 13) визначено проблематику «Довкілля. Захист довкілля та здоров'я людини. Безпека», яка включає групи стандартів, що регламентують захист довкілля, управління довкіллям, економіку довкілля, оцінювання впливу на довкілля, боротьбу із забрудненням, екологічне маркування, життєвий цикл продукції та реалізацію проєктів у сфері захисту довкілля, стандарти, пов'язані з відходами, якістю

повітря, води, ґрунту та інші [28]. Проте жоден із цих стандартів не регулює безпосередньо сферу рекреації.

Стан рекреаційних територій регулюють стандарти: ДСТУ 3051-95 (ГОСТ 30166-95), ДСТУ 3052-95 (ГОСТ 30167-95) «Ресурсозбереження» — визначають основні показники раціонального використання та економного витрачання матеріальних і енергетичних ресурсів; ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» — застосовується безпосередньо у сфері ресторанного господарства [29].

Відповідно до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи забезпечує формування професійних компетентностей та основ управління підприємствами індустрії гостинності відповідно до регіональних умов функціонування готельно-ресторанного бізнесу. У цьому контексті еколого-географічні показники закладів вищої освіти, які обрано експериментальною базою дослідження (Карпатський національний університет імені Василя Стефаника, Львівський державний університет фізичної культури, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя), виступають ключовим чинником, який визначає не лише логістичну доступність навчальних та практичних баз, а й безпосередньо впливає на формування універсальї гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, розташований у місті Львові — провідному туристичному центрі України, реалізує освітні та науково-дослідні програми відповідно до Стратегії розвитку туризму Львівської області, сприяючи інтеграції освітньої діяльності з туристично-рекреаційними ініціативами та підготовці висококваліфікованих кадрів для галузі.

Місто Львів розташовано у західній частині України, на межі Подільської височини, Розточчя та Передкарпаття, що визначає його вигідне фізико-географічне положення: займає висоту 280–320 метрів над рівнем

моря, центральна частина лежить на невеликому плато, рельєф довкола характеризується хвилястими пагорбами і долинами річок.

Природно-ресурсний потенціал Львова визначається поєднанням кліматичних, ландшафтних, водних та лісових ресурсів. Лісові ресурси Львова займають загальну площу близько 7 000 га: Брюховицький – 3 200 га, Винниківський – 1 800 га; парки та сквери – приблизно 2 000–2 500 га, що становить 10–12 % території Львова.

Львів славиться системою підземель, які виникли у XVI–XVIII століттях, тягнуться під історичним центром міста понад 20 кілометрів та виконують такі функції як: торгові та комунікаційні проходи між будинками на Площі Ринок; захисні бункери у випадку пожеж або нападів; монастирські та церковні підземелля, де зберігалися документи, реліквії або проводили релігійні обряди. Сьогодні відомо про близько 1000 метрів туристично доступних підземель під центральною частиною Львова, хоча загальна протяжність підземної мережі за різними оцінками може сягати понад 20 км: Підземелля Площі Ринок (історія будинків та ремесел); Підземелля Львівського міського музею історії (старовинні льохи, обладнання та кам'яні арки); Підземелля монастирів (старовинні поховання) [30].

*Еколого-гідрологічні умови.* Львів знаходиться на вододілі басейнів Західного Бугу та Дністра. До міської гідросистеми належать річки - Полтва, Верещиця Щирка, численні штучні ставки та водосховища загальною площею близько 120 га. Львівська область має розвинуту систему водних ресурсів, що включає поверхневі й підземні води, природні джерела мінеральної води та лікувальні грязі. За даними Державної служби статистики, у 2023 році загальний обсяг забору води з природних водних об'єктів Львівської області становив близько 174,8 млн м<sup>3</sup>, з яких 84,7 % припадали на підземні джерела [31]. За дослідженнями львівських геологів, прогнозні ресурси підземних вод Львівщини становлять майже 3 650 тис. м<sup>3</sup>/добу, що забезпечує значний потенціал для водопостачання, рекреації та оздоровлення населення [32].

Особливе місце серед водних ресурсів регіону займають мінеральні джерела, провідне місце серед яких посідають лікувальні мінеральні води, що виділяються в кілька типів — серед них найвідоміша вода «Нафтуся» та інші гідрокарбонатно-соляні води. На території Львівської області функціонують бальнеологічні курорти України, що базуються на джерелах лікувальних мінеральних вод: Трускавець — налічує понад 25 джерел мінеральних вод з різним хімічним складом і мінералізацією (найвідомішою є лікувальна вода «Нафтуся»); Східниця — гірський курорт, де нараховується 38 джерел і більш ніж 17 свердловин унікальної мінеральної води; Моршин — курорт, відомий природними мінеральними водами, які містять корисні мікроелементи (зокрема йод, магній, залізо) [33].

*Ландшафти району.* Район міста Львів характеризується складною структурою ландшафтів, що формується на стику трьох фізико-географічних областей: Подільської височини, Розточчя та Передкарпаття. Північні та північно-східні околиці відносяться до Подільської височини, де переважають хвилясті рівнини із слабо вираженими схилами та дерново-підзолистими ґрунтами, площа яких становить близько 2 500–3 000 га, що використовуються під сільськогосподарські та рекреаційні цілі. *Соціально-екологічні умови* Львова визначено високою щільністю населення, яка перевищує 4 300 осіб/км<sup>2</sup>, та чисельністю населення близько 720 тис. осіб. Основним джерелом забруднення атмосферного повітря є автомобільний транспорт, який формує понад 70 % загального обсягу викидів. У центральних районах міста рівень шумового навантаження перевищує санітарні норми на 10–15 дБ. Забезпеченість зеленими насадженнями становить у середньому 28–35 м<sup>2</sup> на одного мешканця, що відповідає мінімальним європейським стандартам. Централізованим водопостачанням охоплено близько 85 % населення, проте ступінь зношеності інженерних мереж у окремих районах перевищує 50 %. Середній обсяг утворення твердих побутових відходів становить 300–350 кг на одного мешканця на рік, при цьому рівень сортування не перевищує 15–20 % [34].

Місто Львів посідає провідне місце серед центрів рекреаційної діяльності України і поєднує багатий природний потенціал, розвинену зелену інфраструктуру та активну діяльність у сфері туризму та гостинності. Так, місто увійшло до Green Destinations Top 100 — рейтингу найкращих у світі практик сталого та інклюзивного туризму, що свідчить про ефективну інтеграцію принципів екологічної, соціальної та туристичної політики міста.

За даними міської ради, в рамках міської програми «Гостинність без бар'єрів» (з англ. - «Hospitality without Barriers») навчання з питань інклюзивного обслуговування пройшли майже дві тисячі працівників готелів, ресторанів та туристичних гідів, а для зручності туристів створено інтерактивну карту «Доступне місто» з інформацією про 76 адаптованих NoReCa-закладів [35].

За оцінками дослідників, станом на 2025 рік загальна площа зелених просторів становить близько 1200 га, що включає парки (86 об'єктів) та сквери (135 об'єктів), сади та інші зелені території, призначені для рекреації та відпочинку населення, площа яких становить понад 1 069 га; забезпечення зеленими громадськими просторами — приблизно 14,82 м<sup>2</sup> на одного мешканця, що є важливим показником якості рекреаційної інфраструктури [36].

Одним із найважливіших рекреаційних і природних об'єктів Львова є Стрийський парк - найстаріший міський парк, який належить до пам'яток садово-паркового мистецтва. Площа Стрийського парку становить близько 60 гектарів зелених насаджень (алеї, реліктові дерева, декоративний ставок), понад 200 видів дерев і чагарників, що сприяє підтриманню екологічної рівноваги, покращенню мікроклімату міста та підвищенню рекреаційної привабливості цієї території [37].

### Основні рекреаційні зони м. Львова

Рекреаційна зона	Площа (га)	Характеристика / Функції
Стрийський парк	≈ 26 га* (частина зелених зон; понад 52 га за іншими оцінками)	Один з найбільших і найпопулярніших парків Львова з великою кількістю видів рослин, пішохідними алеями, ставком, місцями для відпочинку та активностей (біг, прогулянки). ( <a href="http://help.g2rail.com">help.g2rail.com</a> )
Регіональний ландшафтний парк «Знесіння»	312,1 га	Найбільший природно-ландшафтний парк у межах Львова зі збереженими лісовими масивами, природними ландшафтами та культурними об'єктами; пропонує пішохідні маршрути, велоспорт, екологічну освіту, відпочинок на природі ( <a href="https://en.wikipedia.org/wiki/Znesinnia_Regional_Landscape_Park?utm_source=chatgpt.com">https://en.wikipedia.org/wiki/Znesinnia_Regional Landscape Park?utm_source=chatgpt.com</a> )
Парк «Високий Замок» (Castle Hill)	36,2 га	Історичний парк-зелена зона на височині з панорамними оглядовими майданчиками, алеями для прогулянок та культурно-історичними пам'ятками. ( <a href="http://lia.lvivcenter.org">lia.lvivcenter.org</a> )
Парк імені Івана Франка	10–11,6 га	Один із найстаріших парків Львова, розташований біля університету, із дерев'яною і парковою рослинністю ( <a href="https://en.wikipedia.org/wiki/Ivan_Franko_Park_%28Lviv%29?utm_source=chatgpt.com">https://en.wikipedia.org/wiki/Ivan_Franko_Park_%28Lviv%29?utm_source=chatgpt.com</a> )
Парк культури і відпочинку ім. Богдана Хмельницького	26 га	Центральна зелена зона з атракціями, культурними подіями, спортивними й дитячими майданчиками, закладами харчування та розвагами. ( <a href="http://park-kultury-lviv.virtual.ua">park-kultury-lviv.virtual.ua</a> )
Парк «Озеро Левандівське»	1,9 га	Паркова зона біля озера з відпочинковими майданчиками та природною рослинністю — популярний простір для прогулянок та відпочинку. ( <a href="#">Парки Львова</a> )
Інші сквери та парки (локальні)	—	Нові парки зі скверами як додаткові рекреаційні простори у міських кварталах (парки між вул. Липинського та Лінкольна, сквери тощо). ( <a href="#">Парки Львова</a> )
Мережа парків і скверів Львівської громади	≈ 1200 га зелених зон	Загальна площа зеленої інфраструктури Львова: понад 41 парк і 135 скверів (станом на 2025 рік). Це формує масштабну мережу рекреаційних просторів для оздоровлення, культурного та активного відпочинку. ( <a href="#">Твоє Місто</a> )

Одним із природних комплексів, що поєднує рекреаційні функції з охороною ландшафтів і біорізноманіття, є регіональний ландшафтний парк, розташований на північному сході Львова – Знесіння, площа якого 312.1 га.

Культурно-історичне та рекреаційне значення мають і невеликі історичні парки з багатою історією: Шевченківський гай (музей-скансен під відкритим небом із зеленими зонами та культурними експозиціями); Личаківський парк та ботанічні сади (місця для природничого та освітнього відпочинку) [38].

Культурне життя Львова є одним із ключових чинників формування соціально-економічного та туристично-рекреаційного потенціалу міста. Львів належить до провідних культурних центрів Східної Європи, що зумовлено його багатовіковою історією, поліетнічною спадщиною та високою концентрацією об'єктів матеріальної й нематеріальної культури. У межах міста функціонує понад 60 музеїв, близько 20 театрів, більше 100 галерей і виставкових просторів, а історичний центр Львова, де збережено понад 2 500 пам'яток історії та архітектури, входить до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО з 1998 року [39]. Одним із найбільших мистецьких музеїв України є Львівська національна галерея мистецтв імені Бориса Возницького з колекцією понад 62 000 творів мистецтва. Легендарний театр імені Марії Заньковецької є не лише архітектурною перлиною з унікальною історією та акустикою, а й справжнім осередком культурного життя міста, де проходять театральні, музичні та мистецькі заходи.

Щорічно у місті відбувається понад 150 культурно-мистецьких заходів міжнародного та національного рівня, серед яких фестивалі класичної музики, джазу, театрального мистецтва, гастрономічні форуми та етнокультурні події. Так, у місті щорічно проходить міжнародний фестиваль класичної музики «Львів МоцартАрт» (з англ. – LvivMozArt), присвячений творчості Ф. К. Моцарта, де вперше прозвучали скрипкові твори усіх представників музичної династії [40].

Готельно-ресторанна сфера Львова є однією з найдинамічніших галузей економіки Львова. Розвинена культурна інфраструктура формує стійкий туристичний потік. До повномасштабної війни Львів щорічно відвідували 2,5–3 млн туристів, з яких близько 40 % – іноземні відвідувачі. Навіть в умовах

кризових періодів місто зберігає статус важливого туристичного та гуманітарного хабу. У місті функціонує понад 350 готелів, хостелів та апартаментів, із загальною місткістю понад 18–20 тисяч місць розміщення. Середній рівень завантаженості готельного фонду в туристичні сезони досягав 65–75 %, що свідчить про стабільний попит на послуги розміщення. Значна частина готелів орієнтована на середній та бюджетний сегменти, що відповідає структурі туристичних потоків. За даними дослідження готельного ринку Львова, у 2024 році Львів частково втратив статус міста бізнес-туризму через зміни бронювань і зменшення корпоративних поїздок, що вплинуло на рівень заповнення готелів. Разом з тим середній тариф на номер у 2024 році зріс порівняно з попереднім роком, а загальні надходження від 26 провідних готелів Львова перевищують 7 млн грн за квартал [41].

Ресторанна індустрія Львова налічує понад 1500 закладів громадського харчування, серед яких ресторани, кав'ярні, паби, тематичні заклади та гастрономічні простори. Львів посідає провідні позиції в Україні за кількістю кав'ярень – понад 1 заклад на 1 000 мешканців, включно з кафе, ресторанами та барами (тільки в історичній частині Львова їх - 805). Ресторанна сфера формує близько 8–10 % зайнятості у секторі послуг міста та забезпечує значну частку надходжень до місцевого бюджету через туристичний збір, податкові платежі та орендні надходження [42].

Одним із символів сучасної львівської гастрономії є Музей сала — ресторанно-музейний проєкт, що поєднує культурний та гастрономічний досвід, присвячений популярній українській страві «сало» [316].

Історична традиція кави у Львові сягає XVIII століття, і сьогодні, за даними ЮНЕСКО, Львів вважається кавовою столицею України з багатьма тематичними закладами та фестивалями [43].

Львів є регіональним центром освіти з розвиненою інфраструктурою: понад 1 100 загальноосвітніх шкіл, де навчаються понад 288 000 учнів; 21 заклад вищої освіти, у яких здобувають освіту понад 109 000 студентів. За

даними Національного університету «Львівська політехніка», кожен сьомий у Львові – студент (14,2% від населення Львова) [44].

Відповідно до даних журналу «Springer Nature Link», здобувачі освіти Львівського університету вважають, що освіта у Львові сьогодні переживає низку серйозних викликів, зумовлених як зовнішніми обставинами (військовий стан в Україні, демографічні зміни), так і внутрішніми проблемами (адаптація освітніх програм, цифровізація освітнього процесу, забезпечення доступності освіти для студентів з особливими потребами) та потреба інтеграції в європейський освітній простір, що вимагає комплексних стратегічних рішень для забезпечення сталого розвитку галузі [45].

Розташування Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського в межах одного з провідних туристичних і культурних центрів України створює сприятливі передумови для формування професійно підготовлених майбутніх фахівців у сфері готельно-ресторанної справи та сприяє інтеграції освітніх програм із розвитком регіональної туристично-рекреаційної інфраструктури:

- географічне положення університету в урбанізованому середовищі Львова забезпечує безпосередній доступ здобувачів освіти до розвиненої інфраструктури індустрії гостинності, що включає готелі різних категорій, ресторани, кав'ярні, кейтерингові компанії, туристичні агентства, об'єкти культурної спадщини;

- інтенсивний розвиток туристичної діяльності у місті Львів створює сприятливе професійне середовище для практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи через проведення масових заходів, фестивалів, міжнародних конференцій та культурних подій;

- готельно-ресторанна сфера міста Львова виступає багатофункціональним практико-орієнтованим освітнім середовищем для формування універсальї гостинності у закладах розміщення різних категорій, підприємствах ресторанного господарства, екскурсійних службах та гастрономічно-туристичних проектах;

– багатокультурне середовище Львова сприяє формуванню навичок міжкультурної комунікації, розвитку мовної компетентності, засвоєнню міжнародних стандартів обслуговування;

– розвинений ринок готельно-ресторанних послуг у м. Львові відкриває для майбутніх фахівців Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського численні можливості кар'єрного зростання на таких посадах як менеджер або адміністратор готелю, ресторанный менеджер, фахівець з кейтерингу, координатор обслуговування подій, спеціаліст з клієнтського сервісу, консультанта у сфері туризму та гостинності;

Львів є важливим освітнім і науковим центром із активною академічною спільнотою, що стимулює міждисциплінарну співпрацю та участь здобувачів освіти у міжнародних освітніх програмах.

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя* знаходиться у місті Тернополі, культурному, освітньому і економічному центрі Тернопільської області на заході України.

Місто охоплює територію приблизно 86 км<sup>2</sup>, на якій розташовано міську інфраструктуру, житлові квартали, рекреаційні зони та природні об'єкти (30 % усієї території Тернопільської області, що складає понад 1 618,3 га) [46].

До гідрологічної системи міста належить річка Серет, що є лівою притокою Дністра та формує локальну екосистему, що впливає на водозабезпечення та екологічну стабільність міського середовища.

Зелена зона у Тернополі становить близько 620 гектарів, що забезпечує в середньому 26–30 м<sup>2</sup> на одного мешканця міста. У межах міста функціонує понад 30 парків, скверів та рекреаційних зон, серед яких: Парк імені Тараса Шевченка (площа – близько 20 га); Старий парк (площа – 18 га); Парк «Національного відродження» (площа – понад 45 га); Гідропарк «Топільче» (площа – близько 60 га).

Центральною водною домінантою міста є найбільший штучний водойм у межах міських територій України – Тернопільський став, площа якого 289–

300 га та протяжність близько 3,5 км., який сприяє регулюванню мікроклімату міста, забезпечує умови для розвитку водних видів спорту, рекреаційного туризму, дозвілдової інфраструктури та організації масових культурних заходів на прибережних територіях.

До провідних туристичних атракцій міста належать об'єкти історико-культурної та рекреаційної спадщини, які формують його унікальний образ і туристичну привабливість. Зокрема, це Тернопільський замок XVI століття — пам'ятка оборонної архітектури, що є символом міста та елементом історичної ідентичності міста.

Значним рекреаційним осередком є набережна Тернопільського ставу, яка поєднує природну привабливість із сучасною інфраструктурою. Архітектурною домінантою історичного міського простору є Архикатедральний собор, що репрезентує культурну спадщину та архітектурні традиції сакрального будівництва.

Таблиця 2.2

**Комплексна еколого-географічна та природно-ресурсна характеристика  
м. Тернопіль (2024–2025 рр.)**

Інтегральні показники	Індикатор	Характеристика	Кількісні показники
<b>Природно-ресурсний потенціал</b>	Водні ресурси	Річка Серет, Тернопільський став, малі водойми	Площа ставу $\approx$ 300 га
	Ресурси підземних вод	Господарсько-питне використання	Експлуатаційні запаси $\approx$ 28–35 тис. м <sup>3</sup> /добу
	Земельні ресурси	Урбанізовані та рекреаційні території	Площа міста $\approx$ 72 км <sup>2</sup>
	Зелені ресурси	Парки, сквери, лісопарки	Загальна площа $\approx$ 620 га
	Біоресурсний потенціал	Міські екосистеми, орнітофауна, зелені коридори	Понад 120 видів деревних рослин
	Рекреаційні ресурси	Водні, паркові, ландшафтні зони	Рекреаційний фонд $\approx$ 15 % площі міста
	Екологічна стійкість ландшафтів	Здатність до самовідновлення	Середній рівень

продовження таблиці 2.2

Інтегральні показники	Індикатор	Характеристика	Кількісні показники
Природно-екологічний потенціал	Буферна роль зелених зон	Поглинання CO <sub>2</sub> та пилу	До 35–40 % міського пилового навантаження
	Кліматорегулююча функція водойм	Зменшення температурних піків	Зниження літньої температури на 1,5–2,2 °С
	Потенціал екосистемних послуг	Очищення повітря, рекреація	Високий
	Рівень антропогенного навантаження	Урбанізація, транспорт	Помірно напружений
Фізико-географічні умови	Географічне положення	Подільська височина	Абсолютні висоти 310–330 м
	Клімат	Помірно-континентальний	—
	Середньорічна температура	Помірний тепловий режим	+8,3...+8,7 °С
	Річна кількість опадів	Достатнє зволоження	550–620 мм
Якість атмосферного повітря	Основне джерело викидів	Автотранспорт	68–72 %
	PM <sub>10</sub>	Дисперсний пил	28–41 мкг/м <sup>3</sup>
	NO <sub>2</sub>	Транспортні викиди	0,032–0,048 мг/м <sup>3</sup>
AQI (індекс повітря)	Air Quality Index	Помірна якість	42–65
Якість водних ресурсів	БСК <sub>5</sub>	Органічне навантаження	3,2–4,6 мг O <sub>2</sub> /л
	Нітрати	Агрохімічний вплив	28–42 мг/л
WQI (індекс води)	Water Quality Index	Задовільна якість	62–74
Зелені насадження	Забезпеченість	Відповідає ВООЗ	26–30 м <sup>2</sup> /особу
Акустичне навантаження	Рівень шуму	Центральні магістралі	68–75 дБ
Побутові відходи	Утворення ТПВ	Урбанізаційний вплив	280–320 кг/особу/рік
	Частка сортування	Рівень екологічної культури	18–25 %
Інтегральна екологічна оцінка	Клас екологічного стану	Урбаністично напружений	II–III клас

Таким чином, природно-ресурсний потенціал Тернополя характеризується домінуванням водних, рекреаційних та зелених ресурсів, які формують основу сталого розвитку міста.

Визначено, що природно-екологічний потенціал характеризується здатністю міських екосистем до часткової компенсації антропогенного

навантаження шляхом реалізації екосистемних послуг — очищення повітря, регуляції мікроклімату та рекреаційного відновлення населення.

Таблиця 2.3

## Рекреаційні об'єкти м. Тернопіль (2023–2025 рр.)

Види рекреаційних об'єктів	Назви об'єктів	Рекреаційні можливості	Середньорічна відвідуваність	Сезонний пік
Релігійно-теологічні	Архикатедральний собор Непорочного Зачаття Пресвятої Богородиці (XVIII ст.), центр міста	Паломництво, екскурсійний туризм, культурно-релігійні заходи	180–230 тис. осіб/рік	Великдень, Різдво
Релігійно-теологічні	Надставна церква (Воздвиження Чесного Хреста)	Екскурсійно-пізнавальна рекреація	65–90 тис. осіб/рік	Травень–вересень
Садово-паркові	Парк ім. Т. Шевченка	Масовий відпочинок, фестивалі, сімейна рекреація	1,2–1,6 млн відвідувань/рік	Червень–серпень
	Парк «Національного відродження»	Активний відпочинок, спорт, велорекреація	480–620 тис. відвідувань/рік	Весна–осінь
Ландшафтно-архітектурні	Тернопільський став і набережна	Прогулянки, фототуризм, водна рекреація	2,0–2,5 млн відвідувань/рік	Літо
	Тернопільський замок (XVI ст.)	Культурно-ландшафтний туризм	140–180 тис. туристів/рік	Туристичний сезон
Культурно-історичні	Тернопільський обласний краєзнавчий музей	Освітня рекреація, екскурсії	75–110 тис. відвідувачів/рік	Осінь, весна
	Драматичний театр ім. Т. Шевченка	Культурно-дозвільна рекреація	90–130 тис. глядачів/рік	Театральні сезони
Туристичні	Гідропарк «Топільче»	Активний туризм, спорт, масові заходи	650–900 тис. відвідувань/рік	Літо
	Міський стадіон і спорткомплекси	Спортивні події, масові змагання	120–180 тис. осіб/рік	Періоди змагань
Соціально-реабілітаційні	Реабілітаційні центри та інклюзивні простори	Оздоровлення, соціальна адаптація	25–40 тис. користувачів/рік	Цілорічно
Еколого-рекреаційні	Прибережна екозона ставу	Екотуризм, спостереження за природою	300–450 тис. осіб/рік	Весна–літо

продовження таблиці 2.3

Види рекреаційних об'єктів	Назви об'єктів	Рекреаційні можливості	Середньорічна відвідуваність	Сезонний пік
Традиційно-побутові	Театральний майдан, фестиваліні локації	Подієвий туризм, гастрономічні ярмарки	350–600 тис. учасників/рік	Періоди фестивалів
	Ресторани локальної кухні (центр міста)	Гастрономічний туризм	500–750 тис. відвідувань/рік	Туристичний сезон

Аналіз рекреаційної відвідуваності Тернополя свідчить про високу концентрацію туристичних потоків у зоні Тернопільського ставу, центральних парках та історичному ядрі міста. Саме ці території формують найбільший попит на послуги готельно-ресторанного господарства. Сезонність рекреаційного навантаження з піком у літній період створює передумови для розвитку сезонних форматів HoReCa, фестивального кейтерингу та мобільної гастрономії. Рекреаційна структура міста Тернопіль характеризується багатокомпонентністю та функціональною диверсифікацією. Поєднання релігійно-геологічних, садово-паркових, ландшафтно-архітектурних, культурно-історичних і спортивно-туристичних об'єктів формує цілісну систему міської рекреації, яка забезпечує задоволення духовних, культурних, оздоровчих та соціальних потреб населення.

Нараховується 542 пам'ятки природи, понад 3000 об'єктів археології, історії, мистецтва, геологічні пам'ятки світового значення, яким майже 500 млн. років, природні заказники, площа яких сягає 200 тис. га –15% території області.

Характеризуючи тенденції розвитку ринку туристичних послуг Тернопільської області, Н. Голда, О. Краузе, С. Шпилик зазначають, що Тернопільська область вирізняється серед інших регіонів України високою концентрацією оборонно-архітектурних об'єктів, сукупність яких, включно з площею Міцкевича, старовинними кам'яницями XVII–XIX століть, формують цілісне історико-містобудівне середовище площею близько 15 гектарів. Водночас регіон характеризується значним природно-рекреаційним

потенціалом, оскільки на його території зосереджена суттєва частка природних пам'яток України, зокрема печерні комплекси і водоспади – це понад сто карстових печер, серед яких найбільша за протяжністю в Європі печера «Оптимістична» та унікальна археологічна пам'ятка світового рівня – печерне поселення трипільської культури «Вертеба». Природно-заповідний фонд Тернопільської області налічує 639 територій і об'єктів різного статусу охорони, а частка заповідних земель у загальній площі регіону становить 8,91 %.

Вагомим природно-рекреаційним потенціалом Тернопільщини є спелеологічні ресурси. Зокрема, підземні горизонтальні гіпсові печери залягають на глибині від 10 до 50–60 м та нараховують понад сто об'єктів [47].

«Зелений» туризм у Тернопільській області формується на основі природно-рекреаційних ресурсів, сільських ландшафтів і локальних культурних традицій. Станом на 2025 рік у Тернопільській області налічується близько 62 функціонуючих садиб «зеленого» туризму, які активно працюють у межах чинної регіональної цільової програми «Регіональної програми розвитку туризму в Тернопільській області на 2021–2025 роки». За даними Тернопільської обласної державної адміністрації, надходження від туристичної діяльності, включаючи «зелений» туризм, у 2021 році становили 17 347 тис. грн, у 2023 році – 19 639 тис. грн, а у 2024 році — 27 519 тис. грн. [48].

Щорічно місто відвідує близько 400–600 тисяч туристів, з яких значну частку становлять внутрішні туристи. У місті функціонує понад 70 готелів, хостелів та апарт-готелів загальною місткістю близько 5 тисяч місць розміщення.

Станом на 2025 рік у Тернополі функціонує понад 20 об'єктів готельного типу з унікальними концепціями: невеликі готелі, апарт-готелі, готелі категорії 3–4 зірки. Найбільш популярні ОТЕЛЬ «Тернопіль» (з англ. - «Terнопil Hotel»), Готель «Дністер» (з англ. - «Dnister Hotel»), Рейкартц Середньовікоччя

( зангл. - «Reikartz Medieval»), Шератон «Тернопіль» ( з англ. - «Sheraton Ternopil») [49].

За даними локальних досліджень, готельний фонд міста умовно поділено на три сегменти [50]:

– топовий: готелі «Тернопіль», «Галичина», «Avalon Palace» та «Garden Hall», які поєднують високий рівень обслуговування з вигідним розташуванням у безпосередній близькості до основних туристичних маршрутів Тернополя.

– комфортний середній: готель «Kamelot» з рестораном поблизу історичного центру міста; «Sapsan» – стильний варіант для тривалого перебування або бізнес-візитів; «Hotel Yukhnovych» – заклад із високим рейтингом серед гостей та оптимальним співвідношенням ціни і якості [51].

– бюджетний: готелі «Stella», «Hotel Pallada» та «Garden Hall» — доступні варіанти з позитивними відгуками для туристів із обмеженим бюджетом; «Hotel Passage» — популярний серед мандрівників завдяки зручному розташуванню у центрі міста [52].

Ресторанна інфраструктура Тернополя представлена більш ніж 40 закладами громадського харчування, що охоплюють широкий спектр кулінарних концепцій обслуговування (традиційна українська, європейська, італійська, грузинська та ін.) [53].

Ресторани Тернополя пропонують різноманітні гастрономічні концепції: українська кухня — традиційні страви української кухні та їх сучасна інтерпретація; музейна ресторація — традиційна українська кухня в атмосфері автентичного інтер'єру; європейська кухня (французька, італійська, середземноморська); кухня з акцентом на органічні продукти та авторські рецепти; авторські страви [54].

Сучасний розвиток готельно-ресторанної справи м. Тернополя відбувається в умовах підвищеної соціально-економічної нестабільності, що зумовлює наявність низки системних проблем. Насамперед, визначальним стримувальним чинником є воєнний стан в Україні, який суттєво обмежує

мобільність населення, підвищує безпекові ризики та стримує розвиток туристично-рекреаційної діяльності на регіональному та національному рівнях [55].

За твердженням А. Толстої, О. Нікітчук, суттєвим стримувальним фактором розвитку готельно-ресторанної справи є недосконалість туристичної інфраструктури; нерівномірний розподіл засобів розміщення; транспортна доступність; сервісна інфраструктура; обмеженість інформаційного забезпечення [56].

За даними Головного управління статистики у Тернопільській області, важливими проблемами у готельно-ресторанній сфері залишаються: недостатній рівень маркетингового просування туристичного потенціалу міста; відсутність комплексної комунікаційної стратегії; системного брендингу території; дефіцит кваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу, туроператорської діяльності та туристичного менеджменту; недостатній рівень впровадження сучасних стандартів сервісу, цифрових технологій та інноваційних підходів до обслуговування клієнтів [57].

Стратегічним документом регіональної освітньої політики Тернополя є «Програма розвитку освіти Тернопільської громади», яку затверджено рішенням Тернопільської міської ради за поданням Управління освіти і науки, яка орієнтована на розвиток освітніх цифрових інструментів; створення безбар'єрного, безпечного та здоров'язбережувального освітнього простору; оновлення інфраструктури закладів освіти; підвищення рівня енергоефективності та реалізації комплексних заходів із охорони праці й цивільного захисту [58].

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя — провідний державний університет технічного та економіко-сервісного спрямування у західному регіоні України.

Згідно з результатами міжнародного рейтингу університетів «Вебометрія» (з англ. – Webometrics, Webometrics Ranking of World's

Universities January 2025 (Edition 2025.1.0 beta v2)), представлених у 2023 року, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя посідає 18-те місце серед 256 українських закладів вищої освіти та 3919-те місце у світі за такими параметрами як: видимість – кількість зовнішніх джерел, що посилаються на веб-ресурси університету (з англ. - Majestic); прозорість / відкритість – кількість цитувань професорсько-викладацького складу університету згідно з профілями Google Scholar; досконалість – кількість наукових статей, опублікованих у журналах, що входять до 10% найбільш цитованих у Scimago (Scopus) за період 2019–2023 років. У 2026 році університет посів 99 місце в рейтингу університетів Східної Європи.

Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя є випусковим структурним підрозділом Факультету економіки та менеджменту, що здійснює професійну підготовку здобувачів вищої освіти ОС Бакалавр та ОС Магістр за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Відповідно до навчально-методичних матеріалів кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг «Організаційно-економічної практики. Програма і методичні рекомендації для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання» професійна підготовка здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя організовується через використання рекреаційного та інфраструктурного потенціалу міста Тернополя. Виробнича практика характеризується поєднанням теоретичних знань з практичними навичками, спрямованими на формування професійної компетентності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, управління персоналом, організації обслуговування та забезпечення якості сервісу [59]. Для забезпечення реалізації зазначених завдань кафедра укладає договори з підприємствами готельно-ресторанного господарства Тернополя («Avalon Palace», «Готель Тернопіль», «Глобус», «Passage Hotel», а також ресторани та кафе: «56 Кабінет», «НОМ», «Фляшка», «Passenger» та

інші заклади міста), які є зареєстрованими юридичними особами та успішно функціонують на ринку протягом не менше двох років, що забезпечує формування професійних умінь і навичок, адаптацію до реальних умов функціонування закладів індустрії гостинності, розвиток управлінських та комунікативних компетентностей у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а також формування здатності застосовувати сучасні стандарти гостинності у професійній діяльності.

Івано-Франківськ розташований на Покутській рівнинній території південно-західної частини України в межиріччі Бистриці Надвірнянської та Бистриці Солотвинської, що належить до фізико-географічної зони Передкарпаття. Природним домінантом міста є Вовчинецький пагорб, висота якого сягає 300–350 м, що створює сприятливі умови для розвитку міських рекреаційних просторів, зелених зон та активного туризму. Гідрографічна мережа міста формується річками Бистриця Надвірнянська та Бистриця Солотвинська, які належать до басейну Дністра.

Зелена зона в Івано-Франківську становить близько 450 гектарів, що забезпечує в середньому 20–25 м<sup>2</sup> на одного мешканця міста, що відповідає рекомендаціям Всесвітньої організації охорони здоров'я. У межах міста функціонує понад 25 парків, скверів та рекреаційних зон, серед яких найбільше значення мають: Міський парк культури та відпочинку імені Тараса Шевченка (площа – близько 28 га); Сквер Первоцвіт (площа – 3,5 га); Сквер на вулиці Валувій (площа – понад 1 га); Привокзальний сквер (площа — 2 га); Гідропарк «Покровський» (площа – близько 15 га), що сприяє поліпшенню мікроклімату, підтримці біорізноманіття, формуванню комфортного природного середовища для відпочинку, фізичної активності та культурно-пізнавальної рекреації міських жителів та туристів [60].

## Рекреаційні об'єкти Івано-Франківська

Види рекреаційних об'єктів	Назви об'єктів	Рекреаційні можливості	Середньорічна відвідуваність	Сезонний пік
Релігійно-теологічні	Архікатедральний собор Воскресіння Христового (XVIII ст.), центр міста	Паломництво, екскурсійний туризм, духовні заходи	160–210 тис. осіб/рік	Великдень, Різдво
	Костел Христа Царя (Кафедральний костел)	Релігійний туризм, культурно-пізнавальна рекреація	70–100 тис. осіб/рік	Травень–вересень
Садово-паркові	Парк ім. Тараса Шевченка	Масовий відпочинок, сімейна рекреація, фестивалі	1,0–1,4 млн відвідувань/рік	Червень–серпень
	Міське озеро (Лебедине) та зелена зона	Прогулянки, водна рекреація, велоактивність	1,8–2,2 млн відвідувань/рік	Літо
Ландшафтно-архітектурні	Ратуша Івано-Франківська (XVII ст.)	Оглядові екскурсії, фототуризм	110–150 тис. туристів/рік	Туристичний сезон
	Бастіон (фортечна галерея)	Культурно-ландшафтний туризм, виставки	90–130 тис. відвідувачів/рік	Весна–осінь
Культурно-історичні	Краєзнавчий музей Івано-Франківська	Освітня рекреація, екскурсії	65–95 тис. відвідувачів/рік	Осінь, весна
	Драматичний театр ім. І. Франка	Культурно-дозвільна рекреація	85–120 тис. глядачів/рік	Театральні сезони

Аналіз просторово-функціональної структури рекреаційних об'єктів м. Івано-Франківськ свідчить про те, що рекреаційний потенціал міста створює передумови для диверсифікації готельно-ресторанної справи та підвищення конкурентоспроможності туристичної дестинації.

Івано-Франківськ як туристичний центр Прикарпаття та транзитний вузол до Карпатського рекреаційного регіону створюють умови для

формування у майбутніх фахівців навичок роботи з різними сегментами готельно-ресторанної справи, зокрема екологічним, культурно-пізнавальним, гастрономічним та подієвим туризмом. Участь здобувачів освіти в організації гастрономічних фестивалів, ярмарків та рекреаційних подій сприяє формуванню соціокультурних універсальних гостинності, організаційно-управлінських компетентностей і досвіду реалізації готельно-ресторанних проєктів.

Так, відповідно до Наскрізної програми практики кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Державного вищого навчального закладу «прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», базами для проведення навчальної і виробничої практики є визначені готельні та ресторани заклади, курортно-санаторні заклади Івано-Франківської області на основі договорів з навчальними закладами [62].

Таким чином, рекреаційні об'єкти м. Івано-Франківськ виконують функцію інтегрованого освітнього простору, що забезпечує синергію теоретичної підготовки та практичного навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Державний вищий навчальний заклад «Карпатський національний університет імені Василя Стефаника» — провідний вищий заклад освіти України, що забезпечує комплексну освіту у різних галузях знань, зокрема в галузі готельно-ресторанної справи та кейтерингу. У структурі університету функціонує Факультет туризму, який здійснює підготовку фахівців за спеціальностями сфери обслуговування, включаючи освітньо-професійну програму J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» [63].

Відповідно до зростання туристично-рекреаційного потенціалу Прикарпатського регіону та потреби ринку праці поетапно формувалася система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у Карпатському національному університеті імені Василя Стефаника: 2006–2007 рр. – створено кафедру готельно-ресторанної та курортної справи

(доктор історичних наук, професор – Володимир Михайлович Клапчук) з метою реалізації освітніх програм у сфері індустрії гостинності та професійної підготовки майбутніх фахівців для готельного та ресторанного бізнесу за спеціальностями «Готельно-ресторанна справа» та «Курортна справа»; -2008–2010 рр. – впроваджено освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»; 2014–2016 рр. – розширено варіативну складову професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; активізовано співпрацю з підприємствами готельно-ресторанного бізнесу Івано-Франківська та Карпатського регіону; 2019–2020 рр. – акредитовано освітню програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»; 2022–2023 рр. - адаптовано освітні програми до нової класифікації галузей знань і спеціальностей, у межах якої підготовка здійснюється за напрямом J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»; 2024–2025 рр. – професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи орієнтовано на дуальну освіту, цифровізацію освітнього процесу, розвиток міжнародної академічної мобільності та активне використання рекреаційного потенціалу Івано-Франківська як практико-освітнього середовища [64]

Таким чином, географічне розташування експериментальних закладів вищої освіти - Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Державний вищий навчальний заклад Карпатський національний університет імені Василя Стефаника створює специфічні умови для професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що зумовлює необхідність врахування регіонального контексту при формуванні змісту освітніх програм та організації освітнього процесу в експериментальних закладах вищої освіти.

## **2.2 Розроблення і обґрунтування структури соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи**

Для циклу загальної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у межах освітнього компоненту «Психологія і соціологія» розроблено оновлені: програмні результати навчання, а саме – оцінювати роль соціальних та культурних чинників у формуванні запитів і очікувань споживачів готельно-ресторанних послуг, з урахуванням їх культурних звичок, соціального статусу та стилю життя; аргументовано пояснювати психологічні та соціологічні закономірності поведінки людини; використовувати знання з психології особистості та соціальної взаємодії для налагодження ефективної професійної комунікації з гостями, колегами та діловими партнерами у сфері гостинності; застосовувати принципи міжкультурної комунікації при наданні послуг та обслуговування; виявляти та враховувати індивідуально-психологічні особливості споживачів під час організації готельно-ресторанного сервісу; аналізувати соціальні процеси та корпоративну поведінку персоналу підприємств гостинності для підвищення ефективності роботи колективу; використовувати методи антикризового менеджменту та конструктивного розв'язання конфліктів у сфері обслуговування; демонструвати толерантність, емпатію та соціальну відповідальність у взаємодії з клієнтами та колегами; оцінювати вплив соціокультурного середовища на діяльність та конкурентоспроможність підприємств готельно-ресторанної сфери;

– загальні компетентності як-то – аналізувати та інтерпретувати соціальні явища, включаючи демографічні, культурні та поведінкові чинники, які впливають на функціонування та розвиток підприємств індустрії гостинності; працювати в команді, сприяти формуванню позитивного соціального та психологічного клімату; ефективно комунікувати та взаємодіяти з іншими людьми, будувати конструктивні міжособистісні

стосунки; діяти відповідно до етичних принципів та проявляти повагу до культурного різноманіття; розуміти соціальні процеси та поведінкові особливості людей у професійному середовищі; здійснювати самоосвіту, саморозвиток, самоменеджмент, саморефлексію та контролювати власну поведінку; сприяти створенню безпечного, інклюзивного та доброзичливого сервісного середовища;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатність: застосовувати знання з психології для організації ефективної взаємодії з клієнтами підприємств гостинності; аналізувати соціокультурні особливості поведінки споживачів у готельно-ресторанній сфері; враховувати психологічні потреби та очікування гостей при наданні послуг гостинності; використовувати соціально-психологічні методи управління персоналом у колективах підприємств гостинності; застосовувати принципи ефективної комунікації, емпатії, соціальної відповідальності та етичних норм; формувати позитивний психологічний клімат у колективі підприємства; враховувати соціальні та культурні відмінності споживачів при організації обслуговування; використовувати соціологічні підходи для аналізу поведінки споживачів та підвищення якості сервісу.

Для освітнього компоненту «Психологія професійної діяльності» розроблено:

– програмні результати навчання, а саме, враховувати особливості мотивації, комунікації, соціальних взаємодій та емоційного інтелекту з метою ефективної організації роботи персоналу та підвищення якості обслуговування клієнтів у готельно-ресторанній сфері; аналізувати психологічні особливості міжособистісної взаємодії у колективах підприємств готельно-ресторанної сфери; застосовувати психологічні методи для ефективної комунікації з клієнтами та персоналом; використовувати прийоми управління емоціями та стресом; проявляти емпатію, толерантність та високий рівень психологічної культури у професійній взаємодії;

– загальні компетентності, а саме здатність – до активної комунікації та конструктивної взаємодії з клієнтами, колегами та партнерами; працювати у команді та сприяти формуванню конструктивних соціальних відносин; саморозвитку, саморегуляції та рефлексивного контролю власної поведінки у професійній діяльності у сфері гостинності; діяти відповідно до етичних принципів та проявляти соціальну відповідальність у сфері обслуговування; проявляти толерантність і повагу до культурного різноманіття;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – до застосовування знань з психології у професійній практиці підприємств готельно-ресторанного бізнесу; формувати позитивний психологічний клімат у колективі; конструктивно вирішувати конфліктні ситуації у сфері обслуговування; сприяти формуванню високої сервісної культури, безпечного і комфортного середовища обслуговування.

Для освітнього компоненту «Екологія, техно-екологія та цивільна безпека» передбачено досягнення:

– програмних результатів навчання, а саме застосовувати принципи екологічної безпеки та концепції сталого розвитку у діяльності підприємств індустрії гостинності, забезпечувати раціональне використання ресурсів, мінімізацію негативного впливу на довкілля та інтеграцію екологічно відповідальних практик у виробничі, сервісні та управлінські процеси; реалізовувати техно-екологічні підходи у виробничих і сервісних процесах; оцінювати ризики цивільної безпеки та надзвичайних ситуацій у сфері гостинності; застосовувати цифрові та інформаційні інструменти для контролю норм екологічної та безпекової діяльності; формувати культуру екологічної та цивільної відповідальності серед персоналу та клієнтів; інтегрувати соціальну, правову та етичну складові у систему екологічного менеджменту;

– загальні компетентності як здатності застосовувати знання екології та цивільної безпеки для забезпечення сталого функціонування підприємств готельно-ресторанної справи; організовувати інструктивні

заняття щодо надзвичайних та аварійних ситуацій на підприємствах гостинності; забезпечувати відповідність нормам ISO, HACCP та локальних стандартів екології; мотиваувати персонал до дотримання правил безпеки, охорони праці та екологічних норм; оцінювати ефективність впроваджених екологічних та безпекових заходів; забезпечувати інтеграцію екологічних і безпекових принципів у сервісну та виробничу діяльність;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатність забезпечувати екологічну безпеку підприємств готельно-ресторанної сфери; організувати діяльність підприємства відповідно до екологічних стандартів; дотримуватися нормативних стандартів цивільної безпеки у підприємствах готельно-ресторанної індустрії; застосовувати цифрові системи моніторингу для екологічної та безпекової діяльності; організувати тренінги з техно-екології та цивільної безпеки для персоналу; впроваджувати соціальні та екологічні політики підприємства; забезпечувати взаємодію з органами контролю та громадами для підтримки екологічної та цивільної безпеки підприємства.

Для освітнього компоненту «Економічна теорія» передбачено відповідне забезпечення:

– програмних результатів навчання, а саме враховувати соціальну, екологічну та правову відповідальність при прийнятті економічних рішень; аналізувати фінансово-економічні показники підприємства, планувати бюджет та оптимізацію ресурсів із використанням сучасних цифрових інструментів; враховувати соціальну, екологічну та правову відповідальність при прийнятті економічних рішень; застосовувати мистецтво менеджменту та дизайну економічних процесів; оцінювати економічну ефективність виробничих та сервісних процесів; впроваджувати інноваційні економічні механізми та проєктно-конструкторські підходи; інтегрувати економічні принципи у систему корпоративної культури та стандартів обслуговування;

– загальні компетентності як здатності застосовувати знання з економічної теорії для забезпечення ринкової конкурентоспроможності підприємства гостинності; організувати ресурсне та фінансове планування

підприємства гостинності з урахуванням соціальної і екологічної політики; здійснювати контроль відповідності фінансово-економічної діяльності підприємства гостинності законодавчим і корпоративним нормам; формувати економічну культуру якості та безпеки; оцінювати економічну ефективність соціокультурних інновацій; інтегрувати економічні принципи у систему культурної, національної та персональної ідентифікації;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності аналізувати ринкові процеси і конкурентне середовище підприємства; застосовувати економічні інструменти для оптимізації виробничих і сервісних процесів; формувати економічну політику підприємства в контексті корпоративної етики; забезпечувати інформаційну безпеку економічної діяльності підприємства гостинності; застосовувати проектно-конструкторські та аналітичні методи в економічному менеджменті; оцінювати економічну ефективність інноваційних сервісних та рекреаційних проєктів.

Для освітнього компоненту «Етика бізнесу» передбачено:

– програмні результати навчання, а саме дотримуватися принципів та норм етики бізнесу та етичних стандартів професійної діяльності у готельно-ресторанній справі; реалізовувати соціальну, екологічну та правову відповідальність у бізнес-процесах; впроваджувати мистецтво менеджменту та дизайну об'єктів гостинності з етичним підходом; використовувати психолого-педагогічні підходи для формування корпоративної етики та професійної культури персоналу; організувати рекреаційні, оздоровчі та сервісні програми з урахуванням етичних норм гостинності; інтегрувати принципи етики у проектно-конструкторські рішення і стандарти обслуговування;

– загальні компетентності як здатність забезпечувати збереження національної спадщини та культурних традицій через етичні практики готельно-ресторанного бізнесу; впроваджувати стандарти якості, безпеки та сервісної культури готельно-ресторанної справи; формувати системну комунікацію обслуговування з урахуванням соціальної стратифікації та

демократичних цінностей; забезпечувати баланс між прибутковістю, якістю обслуговування та культурно-соціальною відповідальністю; інтегрувати етичні принципи у формування корпоративної культури та особистісної ідентифікації ;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – забезпечувати високий рівень сервісної культури, повагу до клієнтів та колег, прозорість і чесність у професійній діяльності, а також інтегруючи культурні, соціальні та корпоративні стандарти поведінки у готельно-ресторанному середовищі; забезпечувати інформаційну безпеку та етичну культуру обробки персональних і фінансових даних клієнтів та підприємства; оцінювати вплив бізнес-рішень на суспільство та національні цінності; збереження локальної ідентичності та культурного надбання у сфері гостинності.

Освітній компонент «Мікробіологія» забезпечує здобуття:

– програмних результатів навчання, а саме здатності застосовувати знання мікробіології для забезпечення якості та безпеки продукції і послуг у сфері готельно-ресторанного господарства відповідно до санітарних норм і стандартів; оцінювати вплив мікроорганізмів на технологічні процеси виробництва і зберігання харчових продуктів, забезпечуючи екологічну та соціальну відповідальність підприємств гостинності; використовувати цифрові та аналітичні інструменти контролю мікробіологічної безпеки для підтримання високого рівня сервісної культури та безпечного середовища обслуговування; інтегрувати принципи мікробіологічної безпеки у систему стандартизації, сертифікації та забезпечення якості продуктів на всіх етапах виробництва та обслуговування, дотримуючись стандартів безпеки, санітарних норм; оцінювати ризики мікробіологічного забруднення та впроваджувати профілактичні заходи для забезпечення санітарної культури виробництва та сервісу;

– загальні компетентності як здатності формувати культуру якості та безпеки життєдіяльності у виробничих і сервісних процесах підприємств гостинності; дотримуватися принципів екологічної, соціальної та правової

відповідальності у виробництві та обігу харчових продуктів; застосовувати системну комунікацію обслуговування та корпоративну етику для підтримання санітарної культури і безпечного середовища підприємства гостинності; інтегрувати принципи стандартизації, сертифікації та ліцензування у процес забезпечення якості харчових продуктів і послуг; зберігати національні кулінарні традиції та культурну спадщину з урахуванням вимог мікробіологічної безпеки харчових продуктів; застосовувати економічну та цифрову грамотність для аналізу ефективності систем контролю безпеки продуктів;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності забезпечувати мікробіологічну безпечність харчових продуктів; контролювати мікробіологічні показники харчових продуктів і технологічних процесів відповідно до вимог стандартів якості та безпеки; застосовувати принципи санітарно-гігієнічного контролю у виробництві та обслуговуванні в індустрії гостинності; впроваджувати системи безпечності харчових продуктів (НАССР) та інші міжнародні стандарти контролю якості; забезпечувати технологічність виробничих процесів відповідно до типу обслуговування та специфіки підприємств ресторанного господарства; формувати культуру сервісної якості та безпеки у діяльності персоналу підприємств гостинності; впроваджувати екологічно безпечні та інноваційні технології виробництва харчових продуктів з урахуванням ринкової конкурентоспроможності підприємства.

Освітній компонент «Макро- та мікроекономіка» забезпечує здобуття:

– програмних результатів навчання, а саме застосовувати теоретичні засади мікро- та макроекономіки для аналізу функціонування ринку послуг, ресурсного забезпечення та економічної діяльності підприємств індустрії гостинності; оцінювати вплив макроекономічних процесів (інфляції, безробіття, економічного зростання, державної політики) на розвиток готельно-ресторанного та туристичного бізнесу; здійснювати економічний аналіз попиту, пропозиції та конкурентного середовища у сфері гостинності з

урахуванням ринкових механізмів і поведінки споживачів; інтегрувати принципи соціальної, екологічної та правової відповідальності у систему економічних рішень і стратегій розвитку підприємств індустрії гостинності; прогнозувати економічні тенденції розвитку ринку послуг та формувати стратегії підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства;

– загальні компетентності як здатності застосовувати аналітичні методи для розуміння соціально-економічних процесів у суспільстві та індустрії гостинності; використовувати економічну та цифрову грамотність для аналізу ринкової інформації, статистичних даних і фінансових показників; дотримуватися принципів соціальної, екологічної та правової відповідальності у прийнятті економічних рішень; враховувати та інтегрувати культурні, національні та соціальні цінності у процес планування та реалізації економічного розвитку підприємств у сфері обслуговування, забезпечуючи збалансоване поєднання ефективності, соціальної відповідальності та стійкого розвитку; застосовувати принципи системної комунікації та корпоративної етики у процесі економічної взаємодії суб'єктів господарювання; забезпечувати якість та безпеку економічної діяльності підприємства гостинності через дотримання принципів стандартизації, прозорості та економічної відповідальності;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності аналізувати мікроекономічну поведінку підприємств і споживачів у сфері готельно-ресторанних та туристичних послуг; оцінювати макроекономічні умови розвитку індустрії гостинності та їх вплив на підприємницьку діяльність; використовувати економічні інструменти планування, аналізу та прогнозування для підвищення ефективності функціонування підприємств сфери обслуговування, забезпечуючи раціональне використання ресурсів, конкурентоспроможність, дотримання стандартів якості та соціально-екологічну відповідальність у діяльності підприємства; формувати економічну політику підприємства гостинності з урахуванням принципів ринкової

конкурентоспроможності та сталого розвитку; забезпечувати економічну ефективність сервісних і виробничих процесів відповідно до типу обслуговування та вимог ринку; застосовувати економічні та управлінські методи ефективного розподілу та контролю ресурсів для забезпечення фінансової стабільності, сталого розвитку та підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності, водночас дотримуючись стандартів якості, корпоративної етики та соціально-екологічної відповідальності.

Для освітнього компонента «Харчова хімія» передбачено:

– програмні результати навчання, а саме – використовувати знання з харчової хімії для дослідження складу, фізико-хімічних характеристик харчових продуктів з метою забезпечення їх високої якості, безпечності, харчової цінності та відповідності стандартам сервісної культури у сфері готельно-ресторанного господарства, враховуючи принципи сталого розвитку та екологічної відповідальності; оцінювати вплив хімічних процесів на технологію приготування, зберігання та обробки харчових продуктів, забезпечуючи стабільність їх властивостей і безпечність для споживачів; застосовувати принципи екологічної, соціальної та правової відповідальності у використанні харчової сировини, добавок та технологічних процесів у сфері гостинності; інтегрувати знання з харчової хімії у процеси стандартизації, сертифікації та контролю якості харчових продуктів і послуг у готельно-ресторанному господарстві, забезпечуючи безпечність, високу харчову цінність, дотримання санітарно-гігієнічних норм, а також підвищення сервісної культури і конкурентоспроможності підприємств; використовувати сучасні аналітичні та цифрові методи контролю хімічного складу продуктів для забезпечення безпечного виробництва і конкурентоспроможності підприємств; застосовувати хімічні знання для вдосконалення кулінарних технологій та підвищення харчової і гастрономічної цінності страв у підприємствах індустрії гостинності;

– загальні компетентності як здатності формувати культуру якості та безпеки харчових продуктів у виробничих і сервісних процесах підприємств гостинності; дотримуватися принципів екологічної, соціальної та правової відповідальності у використанні харчових ресурсів та технологій; застосовувати економічну і цифрову грамотність для аналізу ефективності використання харчової сировини і технологічних процесів; інтегрувати кулінарні традиції та національну гастрономічну спадщину у сучасні технології приготування страв з урахуванням їх хімічних властивостей; забезпечувати системну комунікацію обслуговування та корпоративну етику у процесах виробництва та реалізації харчових продуктів; застосовувати принципи стандартизації, сертифікації та контролю якості у сфері харчового виробництва та сервісу;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – аналізувати хімічний склад харчових продуктів та сировини для оцінки їх харчової цінності, безпечності та відповідності міжнародним і національним стандартам якості, враховуючи принципи сталого розвитку та екологічної відповідальності; оцінювати хімічні та фізико-хімічні зміни, що відбуваються під час кулінарної обробки продуктів, і враховувати їх при розробці технологічних процесів приготування страв, забезпечуючи безпеку, високу якість та культурно-етичну цінність сервісу; застосовувати принципи технологічності у виробничих процесах з урахуванням типу обслуговування, потреб клієнтів та соціокультурних очікувань у сфері гостинності; впроваджувати і підтримувати системи контролю якості та безпеки харчових продуктів і готових страв відповідно до міжнародних і національних стандартів, інтегруючи сучасні цифрові та аналітичні інструменти; використовувати хімічні методи аналізу для контролю сировини, напівфабрикатів і готових страв, забезпечуючи харчову цінність, безпечність і відповідність сервісним нормам високої якості; розробляти інноваційні підходи до створення страв і харчових продуктів, враховуючи принципи здорового харчування, екологічної безпеки, культурної спадщини, традицій

національної кухні та підвищення ринкової конкурентоспроможності підприємств гостинності.

Для освітнього компоненту «Кейтеринг» розроблено:

– програмні результати навчання для оцінювання здобувачів: організувати кейтерингове обслуговування з урахуванням сучасних стандартів сервісу, технологій харчового виробництва та вимог індустрії гостинності; планувати та координувати процеси підготовки, транспортування і подачі страв у виїзному обслуговуванні з дотриманням стандартів якості та безпеки харчових продуктів; застосовувати принципи економічної і цифрової грамотності для ефективного управління ресурсами та організації кейтерингових заходів; інтегрувати кулінарні традиції, культурні та національні особливості у концепцію кейтерингових послуг для створення унікального досвіду гостинності; забезпечувати соціальну, екологічну та правову відповідальність у процесі організації кейтерингового обслуговування; оцінювати ефективність кейтерингових проєктів та формувати конкурентоспроможні сервісні пропозиції на ринку послуг;

– загальні компетентності як здатність формувати сервісну культуру гостинності на основі етичних принципів, корпоративної культури та стандартів обслуговування; застосовувати системну комунікацію обслуговування у взаємодії з клієнтами, персоналом та партнерами під час організації кейтерингових заходів; інтегрувати національні гастрономічні традиції та культурну спадщину у сучасні формати кейтерингового сервісу; забезпечувати якість та безпеку життєдіяльності у процесі організації харчування та обслуговування гостей; застосовувати принципи стандартизації, сертифікації та ліцензування у сфері кейтерингових послуг; використовувати економічну і цифрову грамотність для аналізу ринку кейтерингових послуг та управління сервісними процесами.

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – розробляти концепції кейтерингових заходів відповідно до типу події, формату обслуговування та очікувань клієнтів; організувати технологічні процеси

приготування, транспортування та подачі страв у виїзному обслуговуванні; застосовувати сучасні технології менеджменту та дизайну сервісного простору під час організації кейтерингових заходів; забезпечувати контроль якості продуктів відповідно до стандартних норм харчового виробництва; формувати корпоративну етику та професійну культуру персоналу у сфері кейтерингового обслуговування; впроваджувати інноваційні сервісні технології та маркетингові підходи для підвищення конкурентоспроможності кейтерингових послуг.

Для циклу професійної підготовки розроблено оновлені освітні результати в межах освітніх компонентів:

- «Безпека життєдіяльності, основи охорони праці»:
- програмні результати навчання – застосовувати знання з безпеки життєдіяльності та охорони праці для створення безпечного робочого середовища та комфортних умов обслуговування у підприємствах готельно-ресторанного господарства, інтегруючи стандарти безпеки, сервісну культуру та принципи сталого розвитку; аналізувати та оцінювати потенційні ризики виробничого, техногенного та соціального середовища, що можуть впливати на безпеку працівників і клієнтів, та розробляти заходи їх мінімізації; застосовувати нормативно-правові акти, національні та міжнародні стандарти охорони праці у професійній діяльності підприємств індустрії гостинності; інтегрувати принципи екологічної, соціальної та правової відповідальності у систему управління безпекою праці та життєдіяльності, забезпечуючи баланс між ефективністю, безпекою і соціальною відповідальністю; використовувати сучасні цифрові та інформаційні технології для моніторингу ризиків, контролю дотримання норм безпеки та оптимізації управлінських процесів на підприємствах сфери обслуговування; формувати культуру безпеки, професійної етики та відповідальності серед персоналу, підвищуючи рівень сервісної культури та задоволеність споживачів у готельно-ресторанному середовищі;

– загальні компетентності як здатності – формувати культуру безпечної життєдіяльності та відповідального ставлення до здоров'я людини у професійній діяльності; дотримуватися принципів соціальної, екологічної та правової відповідальності у процесі організації виробничих і сервісних процесів; застосовувати системну комунікацію та корпоративну етику для забезпечення безпечної взаємодії персоналу і споживачів; інтегрувати принципи стандартизації, сертифікації та нормативного регулювання у систему управління безпекою праці; використовувати економічну та цифрову грамотність для оцінювання ефективності заходів із забезпечення безпеки праці; сприяти формуванню демократичної культури та соціальної відповідальності у трудових колективах підприємств сфери гостинності;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – організувати комплексну систему охорони праці та безпеки життєдіяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства, забезпечуючи дотримання стандартів якості обслуговування та соціально-культурних норм; проводити оцінювання професійних і виробничих ризиків, розробляти та впроваджувати превентивні заходи щодо їх мінімізації у виробничому та сервісному середовищі; контролювати дотримання нормативних вимог охорони праці, санітарії та безпеки під час організації технологічних і сервісних процесів, інтегруючи стандарти корпоративної етики та сервісної культури; забезпечувати безпечні умови праці персоналу та безпечне обслуговування клієнтів, враховуючи вимоги національного та міжнародного законодавства і принципи сталого розвитку; розробляти та впроваджувати програми підвищення культури безпеки праці, професійної відповідальності та етичної поведінки персоналу у діяльності підприємств індустрії гостинності; діяти ефективно в умовах надзвичайних ситуацій, організувати заходи із захисту життя, здоров'я і безпеки працівників та гостей, забезпечуючи готовність підприємства до кризових ситуацій.

Для освітнього компоненту «Готельна справа» розроблено:

– програмні результати навчання, а саме – застосовувати теоретичні знання та практичних методів організації готельної діяльності для забезпечення ефективного функціонування підприємств індустрії гостинності з урахуванням сучасних стандартів сервісу та корпоративної етики; організувати процеси надання готельних послуг відповідно до міжнародних стандартів якості, безпеки та клієнтського сервісу, забезпечуючи комфорт, задоволеність і лояльність гостей; застосовувати принципи менеджменту, економічного планування та оптимального використання ресурсів для підвищення ефективності діяльності готельних підприємств; використовувати сучасні інформаційно-цифрові технології для оптимізації процесів готельного сервісу та підвищення точності управлінських рішень; інтегрувати культурні, національні та соціальні цінності гостинності у практику обслуговування гостей, підтримувати традиції, інклюзивність та етичні стандарти обслуговування; досліджувати конкурентне середовище ринку готельних послуг, визначати сучасні тенденції розвитку та розробляти ефективні стратегії для підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств;

– загальні компетентності як здатності – формувати культуру гостинності на основі етичних принципів, корпоративної культури та міжнародних стандартів сервісу, забезпечуючи високий рівень обслуговування та задоволеність клієнтів; застосовувати системну комунікацію обслуговування для ефективної взаємодії з клієнтами, персоналом та партнерами підприємства, підтримувати професійну етику та позитивний імідж організації; дотримуватися принципів соціальної, екологічної та правової відповідальності у професійній діяльності, інтегрувати ці аспекти у внутрішні процеси та взаємодію з навколишнім середовищем; використовувати економічну та цифрову грамотність для аналізу, планування та управління сервісними процесами у готельному бізнесі, підвищувати ефективність і конкурентоспроможність підприємства; інтегрувати національні традиції, культурну спадщину та гастрономічну культуру у розвиток індустрії гостинності; забезпечувати високу якість та безпечне

функціонування під час надання готельних послуг, дотримуючись норм охорони праці, санітарних вимог і стандартів безпеки для персоналу та гостей;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатність формувати високий рівень культури гостинності на основі етичних принципів, корпоративної культури та міжнародних стандартів сервісу; застосовувати системну комунікацію обслуговування для ефективної взаємодії з клієнтами, персоналом та партнерами підприємства; дотримуватися принципів соціальної, екологічної та правової відповідальності у професійній діяльності; використовувати економічну та цифрову грамотність для аналізу, планування та управління сервісними процесами, оптимізації ресурсів і підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу; інтегрувати національні традиції, культурну спадщину та гастрономічну культуру у розвиток індустрії гостинності, сприяти формуванню інноваційних сервісних концепцій та унікальних продуктів для клієнтів; забезпечувати високий рівень якості та безпеки життєдіяльності у процесі надання готельних послуг, дотримуватися норм охорони праці, санітарії, стандартів безпеки та принципів сталого розвитку для персоналу і клієнтів.

Для освітнього компоненту «Економічна та майнова безпека» передбачено:

– програмні результати, а саме – застосовувати економічні та управлінські методи для забезпечення економічної та майнової безпеки підприємств індустрії гостинності; аналізувати потенційні ризики господарської та виробничої діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, оцінювати їх вплив на персонал, клієнтів та ефективність підприємства, а також розробляти превентивні заходи та стратегії мінімізації цих ризиків, забезпечуючи безпеку, стабільність і відповідність стандартам якості та етичним принципам у сфері гостинності; застосовувати нормативно-правові інструменти захисту майнових інтересів підприємств сфери обслуговування; використовувати цифрові та аналітичні інструменти для моніторингу економічної безпеки підприємств; інтегрувати принципи

соціальної, екологічної та правової відповідальності у систему економічної безпеки; формувати стратегії забезпечення фінансової стабільності та конкурентоспроможності підприємств гостинності;

– загальні компетентності як здатності використовувати економічну і цифрову грамотність для управління ресурсами підприємства; дотримуватися принципів правової, соціальної та корпоративної відповідальності; застосовувати системну комунікацію у процесі управління ризиками; забезпечувати прозорість і відповідальність у фінансово-господарській діяльності; підтримувати культуру безпеки у діяльності підприємств індустрії гостинності;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – аналізувати систему економічної та майнової безпеки підприємств готельно-ресторанної сфери з урахуванням особливостей їх функціонування; розробляти ефективні заходи щодо захисту та забезпечення стабільності, безпеки і конкурентоспроможності підприємств у сфері гостинності; розробляти та обґрунтовувати заходи щодо захисту майна, активів і ресурсів підприємств індустрії гостинності; застосовувати методи економічного аналізу для оцінювання рівня економічної та майнової безпеки підприємств готельно-ресторанної сфери; впроваджувати механізми контролю, внутрішнього аудиту та управління ризиками у діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу; реалізовувати стратегії забезпечення економічної стабільності, захисту ресурсів і підвищення стійкості підприємств гостинності в умовах нестабільного ринкового середовища.

Для освітнього компоненту «Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві» передбачено відповідне забезпечення:

– програмних результатів навчання, а саме орієнтуватися у класифікації, асортименті та товарознавчих характеристиках продукції, що використовується у готельно-ресторанному господарстві, з урахуванням культурних, національних та гастрономічних особливостей; оцінювати асортимент, якість та безпечність продуктів харчування і непродовольчих

товарів, застосовуваних у сфері гостинності, відповідно до стандартів, санітарно-гігієнічних норм та принципів сталого розвитку; перевіряти відповідність товарів вимогам національних та міжнародних стандартів, технічних умов і нормативних документів у готельно-ресторанній справі; визначати фактори, що впливають на збереження якості товарів під час транспортування, зберігання та використання у закладах гостинності, та розробляти заходи щодо їх оптимізації; застосовувати товарознавчі знання для формування асортиментної політики, ефективного використання продукції та підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності; приймати обґрунтовані управлінські рішення щодо вибору товарів і матеріальних ресурсів, забезпечуючи економічну ефективність, безпечність та високий рівень сервісу у діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу;

– загальні компетентності – як здатність формувати культуру якості продукції та послуг; застосовувати економічну і цифрову грамотність у товарному менеджменті; дотримуватися стандартів безпеки і якості продукції; інтегрувати культурні та гастрономічні традиції у формування асортименту; застосовувати системну комунікацію у взаємодії з постачальниками; підтримувати конкурентоспроможність підприємства через ефективне управління товарами;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатність оцінювати якість і безпечність товарів; формувати товарний асортимент підприємства; організувати процес приймання, зберігання та використання товарів; контролювати відповідність товарів стандартам якості; аналізувати ринок товарів у сфері гостинності; впроваджувати сучасні методи управління товарними ресурсами.

Для освітнього компоненту «Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування» передбачено відповідне забезпечення:

– програмних результатів навчання, а саме розуміти сутність, структуру та принципи нормативно-правового регулювання діяльності підприємств сфери обслуговування, а також визначати роль законодавства у забезпеченні ефективного функціонування суб'єктів господарювання у сфері гостинності; аналізувати нормативно-правове забезпечення функціонування індустрії гостинності; застосовувати положення адміністративного, господарського та споживчого законодавства у професійній діяльності підприємств індустрії гостинності для забезпечення правомірності управлінських, виробничих та сервісних рішень; аналізувати правові ризики функціонування підприємств, ідентифікувати потенційні форми юридичної відповідальності суб'єктів господарювання у сфері обслуговування з урахуванням законодавства про захист прав споживачів та дотримання стандартів надання послуг; забезпечувати дотримання адміністративних, правових та регуляторних вимог у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства шляхом впровадження систем контролю, внутрішніх процедур та управлінських механізмів правового регулювання; використовувати правові інструменти для захисту прав та законних інтересів споживачів і суб'єктів господарювання у сфері гостинності, попереджати конфліктні ситуації та забезпечувати відповідність діяльності підприємства нормам законодавства; інтегрувати принципи етичної, соціальної та корпоративної відповідальності у процес прийняття управлінських і виробничих рішень, забезпечуючи довіру клієнтів та ділових партнерів; аналізувати правові тенденції та нормативні зміни, прогнозувати їхній вплив на діяльність підприємств гостинності та розробляти заходи щодо мінімізації юридичних ризиків;

– загальні компетентності як здатності – застосовувати системні правові знання у професійній діяльності підприємств індустрії гостинності з урахуванням вимог чинного законодавства, нормативних актів та міжнародних стандартів; здійснювати аналіз нормативно-правової актів і регуляторних документів, що визначають функціонування підприємств сфери

обслуговування, для обґрунтованого управлінського планування; приймати обґрунтовані управлінські рішення з урахуванням правових норм, принципів державного регулювання та вимог правового середовища; дотримуватися принципів законності, правової культури, етичних стандартів і професійної відповідальності у сфері обслуговування; оцінювати вплив державної політики, адміністративно-правових механізмів та регуляторних інструментів на розвиток сфери послуг та індустрії гостинності, прогнозуючи ризики та можливості для підприємств; застосовувати правові інструменти та механізми захисту прав і законних інтересів суб'єктів господарювання та споживачів під час надання послуг сфери гостинності;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – застосовувати адміністративно-правові норми та регуляторні механізми у практичній діяльності підприємств сфери обслуговування; організувати діяльність готельно-ресторанних підприємств відповідно до законодавчих вимог, стандартів та нормативів, що регламентують надання послуг у сфері гостинності; аналізувати та прогнозувати правові ризики у сфері надання послуг; застосовувати правові механізми захисту прав споживачів, дотримання вимог законодавства щодо якості послуг та відповідальності суб'єктів господарювання; організувати управлінські та виробничі процеси підприємства відповідно до нормативно-правових вимог; здійснювати правовий супровід діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, включаючи підготовку документації, контроль дотримання законодавства та взаємодію з регуляторними органами.

Для освітнього компоненту «Технологія продукції ресторанного господарства» передбачено:

– програмні результати навчання, а саме визначати особливості та закономірності технологічних процесів приготування кулінарної продукції, враховуючи сучасні вимоги до якості, безпечності та харчової цінності продуктів; аналізувати технологічні властивості продовольчої сировини, напівфабрикатів та готових страв, оцінювати їхній вплив на органолептичні

характеристики, харчову цінність та презентаційні якості кулінарної продукції; контролювати дотримання встановлених технологічних режимів на всіх етапах виробництва кулінарної продукції; оцінювати якість кулінарної продукції за органолептичними, фізико-хімічними та технологічними показниками; оптимізувати технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства для підвищення харчової цінності, сенсорних характеристик, економічної ефективності та конкурентоспроможності підприємства;

- застосовувати інноваційні методи та сучасні технології у виробництві кулінарної продукції, інтегруючи принципи здорового харчування, екологічності та культурно-етичних цінностей гостинності;

- загальні компетентності як спроможність – застосовувати наукові та технологічні знання у сфері харчових виробництв для організації та оптимізації діяльності підприємств ресторанного господарства, забезпечуючи безпечність, високі сенсорні та харчові характеристики продукції; використовувати економічну та управлінську компетентність для ефективного планування, раціонального використання ресурсів та підвищення продуктивності виробничих процесів; інтегрувати сучасні технології та інноваційні підходи, дотримуючись екологічних, санітарних та гігієнічних стандартів, для забезпечення високих стандартів якості і безпеки кулінарної продукції; впроваджувати принципи сталого виробництва та корпоративної відповідальності у процесах ресторанного обслуговування, сприяючи конкурентоспроможності та іміджу підприємства;

- спеціальні (фахові) компетентності як здатності – організовувати технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства відповідно до сучасних технологічних стандартів; розробляти технологічні карти, рецептури страв і кулінарних виробів з урахуванням вимог чинної нормативної документації; контролювати дотримання встановлених технологічних режимів на всіх етапах виробництва продукції ресторанного господарства; здійснювати оцінювання якості кулінарної продукції на різних

етапах технологічного процесу; оптимізувати технологічні процеси з урахуванням ресурсозбереження та підвищення продуктивності; впроваджувати сучасні методи приготування та системи контролю безпеки харчових продуктів для забезпечення високих стандартів якості та санітарної безпеки.

– Освітній компонент «Організація ресторанного господарства» забезпечує здобуття:

– програмних результатів навчання, а саме організувати діяльність підприємств ресторанного господарства відповідно до сучасних стандартів гостинності; планувати та координувати виробничі й сервісні процеси ресторанного господарства; застосовувати принципи менеджменту у діяльності ресторанного підприємства; забезпечувати високий рівень обслуговування клієнтів/гостей/споживачів; використовувати цифрові технології управління ресторанним бізнесом; формувати конкурентоспроможні концепції ресторанного сервісу;

– загальні компетентності як здатності – планувати діяльність підприємства ресторанного господарства з урахуванням ринкових умов, потреб споживачів та нормативно-правових вимог; координувати роботу виробничих і сервісних підрозділів для забезпечення якісного обслуговування клієнтів і безперебійного виробничого процесу; приймати оперативні та стратегічні рішення у сфері ресторанного бізнесу; інтегрувати гастрономічні традиції у ресторанний сервіс; раціонально використовувати ресурси підприємства для забезпечення економічної ефективності діяльності ресторанного закладу; забезпечувати ефективну комунікацію та координацію між структурними підрозділами ресторану;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатність організувати виробничу діяльність ресторанного підприємства; визначати завдання, структуру та функціонування підрозділів ресторану; забезпечувати високий рівень сервісу, стандартизації обслуговування, впроваджувати сучасні технології та інноваційні методи роботи з клієнтами для підвищення рівня

обслуговування, задоволеності споживачів та конкурентоспроможності ресторанного підприємства; здійснювати систематичний моніторинг якості кулінарної продукції та сервісу, контролювати дотримання технологічних, санітарних та регламентних норм; забезпечувати ефективну організацію праці персоналу, впроваджуючи принципи менеджменту, корпоративної етики та соціальної відповідальності у діяльність ресторанного підприємства; застосовувати сучасні інноваційні методи управління, інформаційні та цифрові технології для підвищення продуктивності, оптимізації ресурсів та економічної ефективності роботи ресторанного закладу; проектувати та впроваджувати стратегії організаційного розвитку ресторанного підприємства з урахуванням соціокультурних очікувань клієнтів, національних традицій і гастрономічної спадщини; інтегрувати принципи сталого розвитку, екологічної та соціальної відповідальності у виробничі, сервісні та управлінські процеси підприємства, підвищуючи його репутацію та довіру споживачів.

Для освітнього компоненту «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» передбачено відповідне забезпечення:

- програмних результатів навчання, а саме забезпечувати економічну і цифрову грамотність у менеджменті готельно-ресторанного господарства; реалізовувати соціальну, екологічну та правову відповідальність у діяльності підприємств гостинності; застосовувати мистецтво менеджменту та дизайну об'єктів готельно-ресторанного, туристичного і рекреаційного сервісу; проявляти психолого-педагогічну компетентність та професійну спроможність персоналу; організовувати рекреаційно-оздоровчу діяльність та професійне обслуговування; використовувати проєктно-конструкторські підходи в управлінні підприємством гостинності;

- загальні компетентності як здатності – зберігати національну спадщину та традиції гостинності – інтеграція культурних, історичних та етнічних цінностей у практику готельно-ресторанного господарства;

Забезпечувати високий рівень якості та безпеки кулінарної продукції і послуг, формуючи унікальний гастрономічний та сервісний досвід для клієнтів, що враховує стандарти гостинності, культурні та національні традиції, принципи етичного обслуговування та очікування споживачів; формувати системну комунікацію обслуговування і соціальну стратифікацію сервісу; впроваджувати стандартизацію, сертифікацію, ліцензування та акредитацію продукції і послуг; забезпечувати якість та безпеку життєдіяльності персоналу і клієнтів; реалізовувати суспільну, національну та персональну ідентифікацію у культурній легімітизації цінностей гостинності;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – забезпечувати ринкову конкурентоспроможність готельно-ресторанного підприємства через менеджмент інновацій та сервісних технологій; застосовувати технологічні рішення відповідно до типу обслуговування, виду діяльності та сфери охоплення сервісних послуг; формувати корпоративну етику і культуру поведінки у системі норм обслуговування; забезпечувати інформаційну безпеку та культуру обробки конфіденційної інформації підприємства; інтегрувати принципи сталого розвитку, екологічного менеджменту та соціальної відповідальності у діяльність готельно-ресторанного підприємства; організувати родинно-обрядову та природоохоронну спадковість у сфері гостинності.

Для освітнього компоненту «Маркетинг готельно-ресторанного господарства» передбачено:

– програмні результати навчання, а саме розуміти сутність, принципи та сучасні маркетингові концепції розвитку підприємств індустрії гостинності, забезпечувати ефективну взаємодію із споживачами на ринку послуг; аналізувати ринок готельно-ресторанних послуг, визначати його структуру, тенденції розвитку, сегменти споживачів, фактори попиту і пропозиції, а також особливості поведінки клієнтів у сфері гостинності; розробляти маркетингові стратегії підприємств індустрії гостинності, визначати цільові сегменти ринку, формувати позиціонування послуг та

обґрунтовувати комплекс маркетингових рішень; застосовувати сучасні інструменти маркетингових комунікацій і просування готельно-ресторанних послуг, зокрема рекламу, PR-технології, цифровий маркетинг, брендинг та інші інструменти формування іміджу підприємства; оцінювати ефективність маркетингових заходів та програм просування, використовувати економічні, аналітичні та цифрові методи аналізу результативності маркетингової діяльності; використовувати маркетингові інструменти управління якістю послуг, сервісною культурою, брендом і лояльністю споживачів;

– загальні компетентності як спроможність – аналізувати ринкове середовище та тенденції розвитку сфери гостинності, використовуючи економічні, соціальні та маркетингові підходи до оцінювання ринку послуг; визначати та оцінювати потреби, мотиви та поведінку споживачів, враховуючи культурні, соціальні та психологічні особливості клієнтів індустрії гостинності; приймати обґрунтовані маркетингові рішення щодо розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі аналізу ринку та конкурентного середовища; використовувати сучасні аналітичні та цифрові інструменти маркетингу для дослідження ринку, прогнозування попиту та оцінювання ефективності маркетингових заходів; оцінювати результативність маркетингових стратегій і програм просування, визначати їх вплив на розвиток підприємства та його позиції на ринку послуг; формувати конкурентні переваги підприємства, орієнтуючись на інновації, якість обслуговування, сервісну культуру та ефективну комунікацію з клієнтами.

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – розробляти маркетингові стратегії підприємств індустрії гостинності, враховуючи специфіку ринку готельно-ресторанних послуг та потреби різних сегментів споживачів; аналізувати поведінку споживачів послуг, визначати фактори їх вибору, рівень задоволеності та лояльності до підприємств сфери гостинності; застосовувати сучасні інструменти просування готельно-ресторанних послуг, включаючи рекламні кампанії, цифрові платформи, соціальні мережі та маркетингові комунікації; формувати та розвивати бренд підприємства

індустрії гостинності, створювати позитивний імідж і підвищувати впізнаваність послуг на ринку; здійснювати маркетингові дослідження ринку, збирати та аналізувати інформацію про споживачів, конкурентів і тенденції розвитку індустрії гостинності; розробляти комплексні програми просування готельно-ресторанних послуг.

Освітній компонент «Світове готельне господарство» забезпечує здобуття:

– програмних результатів навчання, а саме аналізувати сучасні моделі функціонування міжнародних готельних мереж, визначати їхні конкурентні стратегії та особливості розвитку; аналізувати структуру та тенденції розвитку світового ринку готельних послуг, визначати фактори конкурентоспроможності міжнародних готельних підприємств; оцінювати вплив глобалізаційних процесів, інноваційних технологій та цифровізації на розвиток готельного бізнесу; застосовувати міжнародні стандарти якості обслуговування та сервісної культури у діяльності підприємств гостинності; визначати роль культурних, соціальних та економічних чинників у формуванні світової індустрії гостинності; формувати стратегічні підходи до розвитку підприємств готельного господарства, адаптуючи міжнародний досвід і передові практики управління, враховуючи культурні, соціальні та етичні аспекти обслуговування, стандарти якості та безпеки, а також очікування клієнтів у глобальній індустрії гостинності;

– загальні компетентності – здатність аналізувати глобальні тенденції розвитку індустрії гостинності; застосовувати економічну і цифрову грамотність у дослідженні міжнародного ринку послуг; інтегрувати культурні та соціальні цінності у практику міжнародної гостинності; застосовувати системну комунікацію у міжнародному сервісному середовищі; дотримуватися принципів соціальної, правової та екологічної відповідальності у сфері гостинності; забезпечувати конкурентоспроможність підприємств на міжнародному ринку послуг;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності досліджувати типи готельних підприємств, їх сегментацію за категоріями, класами і формами власності; оцінювати масштаби ринку, динаміку пропозиції та попиту, взаємозв'язок між міжнародними та регіональними ринками готельних послуг; аналізувати організаційні моделі та управлінські практики світового готельного господарства, порівнювати ефективність операцій, маркетингових стратегій та сервісних стандартів; інтегрувати стандарти якості обслуговування, безпеки та корпоративної культури міжнародних організацій (ISO, ENMA, IHG, Marriott Standards тощо) у практичну діяльність готелів на національному рівні; критично оцінювати світові практики управління готельними підприємствами, трансформувати їх у стратегії національних готелів; прогнозувати тенденції розвитку і впроваджувати ефективні маркетингові, управлінські та сервісні рішення для підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств; розробляти інноваційні концепції готельних підприємств, враховувати світові тенденції (digitalization, sustainable hospitality, experience economy), інтегрувати культурні, соціальні та економічні аспекти, створювати стратегії довгострокового розвитку та підвищення конкурентних переваг національних готелів.

Для освітнього компоненту «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві» передбачено:

– програмні результати навчання, а саме – розуміти та впроваджувати сучасні концепції і принципи управління якістю продукції та сервісу у готельно-ресторанному господарстві, аналіз національних та міжнародних систем сертифікації, стандартів якості та контролю безпеки продукції і послуг із врахуванням соціальних, культурних та екологічних аспектів діяльності підприємств індустрії гостинності; застосувати цифрові та аналітичні інструменти для моніторингу, оптимізації та підвищення ефективності операційних процесів; оцінювати результативності систем управління якістю з використанням економічних, технологічних і цифрових методів для підвищення продуктивності та точності сервісу; впроваджувати

інноваційні практики для підвищення стандартів обслуговування та якості продукції з інтеграцією культурних і гастрономічних традицій, екологічної відповідальності та стандартів безпеки; формувати конкурентні переваги підприємства шляхом удосконалення системи управління якістю, забезпечувати високу сервісну культуру, стандартизацію процесів і задоволеності споживачів;

– загальні компетентності – здатність формувати культуру якості у сфері гостинності, застосовувати економічну та цифрову грамотність для організації й моніторингу процесів управління якістю продукції та послуг, дотримуватися стандартів безпечності та екологічної відповідальності при організації виробничих і сервісних процесів, забезпечувати ефективну комунікацію та взаємодію персоналу у системі контролю якості продукції та сервісу, підтримувати корпоративну етику та культурну легітимізацію цінностей гостинності з інтеграцією національних і світових кулінарних традицій, а також сприяти підвищенню конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності шляхом впровадження систем управління якістю та інноваційних сервісних практик;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – організувати систему управління якістю продукції та послуг на підприємствах готельно-ресторанного господарства з інтеграцією стандартів, безпеки та корпоративної культури; застосовувати міжнародні та національні стандарти якості й безпеки продукції та сервісу з урахуванням законодавчих і екологічних вимог; контролювати якість продукції та послуг за допомогою сучасних цифрових технологій, систем НАССР та інших інструментів моніторингу; аналізувати ефективність систем управління якістю, виявляти недоліки та пропонувати шляхи оптимізації виробничих і сервісних процесів; впроваджувати інноваційні методи управління якістю продукції та сервісу з урахуванням гастрономічної спадщини, сервісної культури та стандартів безпеки; а також розробляти програми підвищення якості продукції та послуг, що формують

конкурентні переваги підприємства та забезпечують задоволеність споживачів.

Освітній компонент «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» забезпечує досягнення:

- програмних результатів навчання, а саме застосовувати наукові знання про види та функціональні особливості устаткування для організації ефективної виробничої та сервісної діяльності; аналізувати технічні характеристики, продуктивність і енергоефективність устаткування для оптимізації технологічних процесів; планувати розміщення та експлуатацію обладнання з урахуванням стандартів безпеки, санітарії та соціокультурних вимог гостинності; інтегрувати сучасні технологічні рішення та цифрові системи управління для підвищення якості обслуговування і економічної ефективності; оцінювати вплив устаткування на безпеку праці, якість продукції та задоволеність клієнтів; розробляти рекомендації щодо оновлення та модернізації устаткування з урахуванням міжнародних стандартів і принципів сталого розвитку;

- загальні компетентності – здатність аналізувати різновиди устаткування, його технічні та функціональні характеристики, оцінювати придатність для конкретних виробничих та сервісних процесів у закладах готельного і ресторанного господарства; оцінювати ефективність експлуатації устаткування з урахуванням енергоспоживання, продуктивності, надійності та впливу на робоче середовище, забезпечуючи безпечні та комфортні умови праці персоналу та гостей; планувати та організовувати роботу устаткування у виробничих і сервісних процесах, інтегруючи принципи технологічності, ергономіки та організаційної ефективності, відповідно до міжнародних стандартів гостинності; впроваджувати сучасні технології та цифрові системи управління устаткуванням, забезпечувати автоматизацію процесів, контроль якості продукції та оптимізацію використання ресурсів; контролювати дотримання нормативів безпеки, санітарних стандартів та екологічних вимог при експлуатації устаткування; розробляти науково обґрунтовані рекомендації

щодо модернізації, оновлення та впровадження інноваційного устаткування з урахуванням сучасних тенденцій індустрії гостинності, стандартів сервісу та очікувань споживачів;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – інтегрувати знання про устаткування у практику організації готельного і ресторанного виробництва, забезпечуючи ефективність технологічних процесів та високу якість обслуговування; оптимізувати виробничі та сервісні процеси, враховуючи технічні, економічні, соціальні та культурні аспекти діяльності підприємств індустрії гостинності; оцінювати вплив устаткування на якість послуг, клієнтський досвід та задоволеність гостей; впроваджувати інноваційні, енергоефективні та екологічно безпечні рішення в експлуатації устаткування, сприяти сталому розвитку підприємств гостинності; організувати роботу персоналу з використанням сучасного обладнання, забезпечувати ефективність виробничих та сервісних процесів; забезпечувати відповідність устаткування міжнародним стандартам, нормам сертифікації та принципам гостинності; інтегрувати культурні, соціальні та національні цінності у діяльність закладів готельного і ресторанного господарства.

Освітній компонент «Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» забезпечує досягнення:

– програмних результатів навчання – застосовувати інженерні та дизайнерські знання для створення функціональних, безпечних і естетично привабливих закладів, інтегруючи стандарти міжнародної гостинності; розробляти концепції просторового планування з урахуванням ергономіки, технологічних процесів, санітарних норм та екологічних вимог; інтегрувати сучасні технології, енергоефективні та цифрові системи у проектування та експлуатацію закладів готельно-ресторанного господарства; враховувати національні традиції, культурні та соціальні цінності при формуванні дизайну та інженерних рішень; оцінювати вплив інженерно-дизайнерських рішень на якість обслуговування, комфорт клієнтів та ефективність діяльності персоналу закладів готельно-ресторанного господарства; розробляти рекомендації щодо

модернізації, реконструкції та оптимізації закладів із застосуванням інноваційних підходів та принципів сталого розвитку;

– загальні компетентності – розробляти інженерні та дизайнерські рішення для закладів готельно-ресторанного господарства; планувати просторову організацію приміщень з урахуванням ергономіки та технологічних процесів; впроваджувати енергоефективні, цифрові та інноваційні системи управління; забезпечувати дотримання стандартів безпеки, санітарії та екологічних вимог; оцінювати комфортність та функціональність простору для персоналу та гостей; пропонувати інноваційні рішення для підвищення ефективності та привабливості закладу готельно-ресторанного господарства;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – інтегрувати інженерні та дизайнерські знання у практику організації закладів гостинності; впроваджувати національні та культурні цінності у дизайн і просторову структуру; оптимізувати технологічні та сервісні процеси через проектування інженерних систем; використовувати інноваційні рішення для підвищення якості обслуговування; організувати роботу персоналу з урахуванням інженерно-дизайнерських рішень; забезпечувати відповідність інженерних рішень міжнародним стандартам та принципам гостинності;

Для освітнього компоненту «Кулінарна етнологія» розроблено:

– програмні результати навчання – досліджувати історичні, культурні, регіональні та соціальні традиції кулінарії для формування унікальних гастрономічних концепцій, інтегруючи національні, родинно-обрядові та соціальні цінності у процес створення страв і меню; аналізувати соціальні, етнічні, екологічні та економічні чинники, що впливають на харчові уподобання та поведінку споживачів; застосовувати знання про соціальну стратифікацію сервісу, корпоративну етику та демократичну культуру гостинності; інтегрувати національні та регіональні кулінарні традиції у сучасні технологічні процеси ресторанного виробництва, враховувати стандарти якості, безпеки, екологічності та ринкової

конкурентоспроможності; використовувати етнологічні знання для розробки інноваційних страв, меню та гастрономічних продуктів, що відповідають принципам здорового харчування, екологічності, культурної ідентифікації та соціальної відповідальності; оцінювати вплив кулінарної спадщини на стандарти якості, презентації та безпеки продукції, формуючи унікальні сервіси та гастрономічний досвід, що відповідають корпоративній етиці та міжнародним стандартам гостинності; формувати позитивний гастрономічний досвід гостей через інтеграцію культурної спадщини, національних традицій, гастрономічної культури та принципів сталого розвитку у процес обслуговування;

– загальні компетентності – досліджувати культурні, історичні та соціальні аспекти кулінарії для практичного застосування у закладах гостинності; аналізувати етнічні, соціальні, екологічні та економічні фактори, що визначають харчові звички та поведінку споживачів; інтегрувати національні кулінарні традиції у сучасні страви та меню; розробляти інноваційні кулінарні продукти та концепції з урахуванням принципів здорового харчування, сталого розвитку та цифрової грамотності; оцінювати вплив кулінарної спадщини та етнології на якість, презентацію і безпеку страв у готельно-ресторанному бізнесі; формувати позитивний гастрономічний досвід гостей, враховуючи культурні, національні, соціальні та екологічні аспекти;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – впроваджувати національні та регіональні кулінарні традиції у практику підприємств індустрії гостинності; розробляти унікальні страви та меню, враховуючи соціокультурні аспекти, культурну ідентичність та принципи демократичної та корпоративної культури; аналізувати та оцінювати вплив гастрономічної спадщини на стандарти якості, безпеки та сервісу; оптимізувати технології приготування страв із дотриманням принципів сталого розвитку, екологічності, економічної та цифрової грамотності; інтегрувати кулінарну етнологію у бренд, концепцію та маркетингові програми ресторанного

підприємства; розробляти інноваційне меню та гастрономічні програми з урахуванням національних, соціальних, екологічних та культурних принципів гостинності, забезпечувати якість та безпеку продукції і послуг.

У освітньому компоненті «Рекреаційно-оздоровча діяльність» передбачено:

– програмні результати навчання, а саме використовувати знання про рекреаційно-оздоровчі практики для організації послуг, що сприяють фізичному, психологічному та емоційному здоров'ю гостей, інтегруючи культурні, національні та соціальні цінності гостинності; планувати, контролювати та координувати організацію рекреаційних і оздоровчих програм у закладах гостинності з урахуванням соціальних, екологічних, правових та економічних аспектів; інтегрувати фізичну активність, релаксаційні та оздоровчі технології у сервісне обслуговування клієнтів, використовуючи сучасні інноваційні та цифрові методики; забезпечувати безпеку, комфорт та високий рівень обслуговування гостей із дотриманням санітарних, екологічних, соціальних та корпоративних стандартів; оцінювати ефективність рекреаційно-оздоровчих заходів та їхній вплив на фізичне, емоційне й психологічне здоров'я клієнтів; а також розробляти інноваційні та креативні програми рекреації та оздоровлення з урахуванням культурних, національних, соціальних та екологічних особливостей, формуючи унікальний гастрономічно-туристичний і сервісний досвід;

– загальні компетентності – організувати комплексні рекреаційно-оздоровчі послуги, інтегруючи соціокультурні, екологічні та правові аспекти; планувати оздоровчі та рекреаційні програми, враховуючи потреби, інтереси та очікування різних категорій гостей; впроваджувати комплекс інтегрованих методик фізичної активності, релаксації, оздоровлення та цифрових інструментів у сервісне обслуговування для підвищення ефективності та персоналізації рекреаційних і оздоровчих програм, створюючи унікальний клієнтський досвід; забезпечувати безпечне, комфортне та етичне середовище для відпочинку та оздоровлення гостей; оцінювати ефективність і

результативність рекреаційно-оздоровчих заходів з урахуванням соціальних, екологічних та економічних критеріїв; впроваджувати інноваційні підходи та сучасні технології в організації оздоровчих і рекреаційних послуг;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – розробляти комплексні програми рекреації та оздоровлення, інтегруючи культурні, національні, гастрономічні та соціальні особливості гостей; враховувати соціокультурні, екологічні та національні аспекти при створенні рекреаційно-оздоровчих послуг для різних категорій клієнтів; інтегрувати принципи сталого розвитку, сталого розвитку, корпоративної етики та соціальної відповідальності у програми оздоровлення та рекреації, використання сучасних технологій, обладнання та цифрових систем для підвищення ефективності та якості надання оздоровчих послуг, формування позитивного досвіду гостей та підвищення їхньої лояльності й задоволеності сервісом підвищення конкурентоспроможності підприємств гостинності за рахунок впровадження високоякісних, інноваційних і соціально-культурно орієнтованих рекреаційно-оздоровчих програм.

Для вибіркових дисциплін розроблено оновлені освітні результати в межах освітніх компонентів – «Міжнародний туризм»:

– програмні результати навчання, а саме використовувати знання міжнародних туристичних ринків та культурних особливостей різних регіонів світу; аналізувати тенденції міжнародного туризму, потреби та очікування туристів; розробляти туристичні продукти з урахуванням соціальної, екологічної та економічної відповідальності; застосовувати міжнародні стандарти сервісу та принципи менеджменту у туристичному бізнесі; використовувати цифрові та інформаційні інструменти для управління туристичними послугами; оцінювати конкурентне середовище міжнародного туризму та впроваджувати інноваційні підходи;

– загальні компетентності – організовувати туристичні послуги та маршрути; планувати туристичні програми з урахуванням потреб клієнтів; інтегрувати культурні, екологічні та цифрові методики у процес

обслуговування; забезпечувати безпеку та комфорт туристів; оцінювати ефективність програм і задоволеність гостей; впроваджувати інноваційні рішення у туристичному бізнесі;

– спеціальні (фахові) компетентності як здатності – розробляти інноваційні туристичні продукти та маршрути з урахуванням культурних і соціальних цінностей; аналізувати вплив соціальних, національних та економічних факторів на туристичну діяльність; оптимізувати процеси надання туристичних послуг; впроваджувати стандарти якості та корпоративної етики; інтегрувати міжнародний досвід у діяльність національних підприємств; формувати унікальний туристичний досвід для різних категорій гостей.

Для освітнього компоненту «Основи кулінарної майстерності» передбачено:

– програмні результати навчання – застосовувати базові знання кулінарної технології та харчової хімії; інтегрувати національні та регіональні кулінарні традиції; оцінювати органолептичні та фізико-хімічні показники страв; дотримуватися санітарних, екологічних та етичних норм; впроваджувати інноваційні рецептури; розробляти меню з урахуванням гастрономічної спадщини та сталого розвитку;

– загальні компетентності – організовувати процес приготування страв; оцінювати якість продукції; інтегрувати культурні та соціальні аспекти у кулінарну практику; впроваджувати технології та інновації у виробництві страв; дотримуватися стандартів безпеки та санітарії; оцінювати ефективність технологічних процесів;

– спеціальні (фахові) компетентності – розробляти інноваційні рецептури та меню; оптимізувати технологічні процеси приготування страв; впроваджувати принципи здорового харчування та екологічності; інтегрувати кулінарну спадщину у практику закладів гостинності; формувати гастрономічний досвід гостей; підвищувати конкурентоспроможність підприємств за рахунок унікальних кулінарних продуктів.

Для освітнього компоненту «Санітарія та гігієна в готельно-ресторанних комплексах» розроблено:

– програмні результати навчання – застосовувати нормативно-правові акти, стандарти санітарії та гігієни у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства; контролювати дотримання санітарно-гігієнічних норм на всіх етапах виробничих та сервісних процесів; інтегрувати принципи екологічної, соціальної та правової відповідальності у систему управління гігієною та безпекою; використовувати сучасні цифрові та технологічні інструменти для забезпечення ефективного санітарного контролю; оцінювати ризики виникнення інфекційних та харчових захворювань серед гостей і персоналу; формувати професійну культуру безпеки, санітарної відповідальності та етичної поведінки персоналу;

– загальні компетентності – організувати систему санітарного контролю та гігієни у виробничих і сервісних процесах закладів гостинності; впроваджувати системи моніторингу та оцінки гігієнічних показників; аналізувати та оцінювати ефективність заходів контролю; забезпечувати безпечні та комфортні умови для персоналу та гостей; інтегрувати екологічні, соціальні та правові аспекти у практику управління гігієною; застосовувати нормативні вимоги у повсякденній діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу;

– спеціальні (фахові) компетентності – розробляти комплексні програми контролю санітарії та гігієни для підприємств гостинності; впроваджувати інноваційні технології та цифрові методи контролю якості харчових продуктів та сервісних послуг; оцінювати ризики для здоров'я та безпеки гостей і персоналу; інтегрувати стандарти безпеки, корпоративну етику та принципи соціальної відповідальності у професійну практику; забезпечувати відповідність діяльності національним і міжнародним нормам та стандартам; створювати безпечне, комфортне та гостинне середовище для всіх учасників обслуговування.

Для освітнього компоненту «Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі» передбачено досягнення:

– програмні результати навчання – застосовувати економічні, аналітичні та цифрові інструменти для обґрунтованого формування цінової політики підприємств індустрії гостинності; проводити комплексний аналіз витрат, попиту, конкурентного середовища та ринкових тенденцій з метою забезпечення ефективного управління ціноутворенням; інтегрувати культурні, соціальні та екологічні чинники у процес прийняття цінових рішень; розробляти стратегічні підходи до ціноутворення, спрямовані на підвищення ринкової конкурентоспроможності та фінансової стабільності закладів; оцінювати вплив цінової політики на задоволеність клієнтів, економічну ефективність підприємства та дотримання принципів корпоративної етики, а також впроваджувати соціально відповідальні практики у систему управління ціноутворенням;

– загальні компетентності – організувати та координувати процес формування цін із застосуванням сучасних економічних, цифрових та аналітичних методів; проводити системний аналіз ринку, конкурентного середовища та попиту з урахуванням соціокультурних, екологічних та економічних аспектів; впроваджувати принципи соціальної, екологічної та корпоративної відповідальності у процесі формування цінової політики; оцінювати ефективність та результативність реалізованої цінової політики, забезпечуючи її прозорість, правомірність та відповідність міжнародним та національним стандартам; використовувати цифрові системи та аналітичні моделі для підвищення точності прогнозування та прийняття управлінських рішень;

– спеціальні (фахові) компетентності – розробляти та впроваджувати інноваційні стратегії ціноутворення, що враховують сучасні ринкові тенденції та специфіку індустрії гостинності; інтегрувати економічні, соціальні, культурні та екологічні фактори у процес прийняття управлінських рішень щодо формування цінової політики, оптимізувати фінансові потоки,

структуру доходів і ресурсне забезпечення підприємства для підвищення його економічної ефективності; забезпечувати конкурентоспроможність закладу на ринку готельно-ресторанних послуг через диференційовані цінові підходи та адаптацію до потреб споживачів; впроваджувати принципи корпоративної етики, соціальної відповідальності та прозорості у прийнятті рішень щодо ціноутворення; аналізувати ефективність управління ресурсами та результативність застосованих цінових стратегій для забезпечення стійкого розвитку підприємства.

### **2.3. Розробка та впровадження методичного органайзеру процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи «Гостевія»**

Укладено архітектуру змісту і структуру соціокультурної універсалії гостинності як синтезу традиційної спадщини та інноватики сучасного етапу розвитку соціокультурного потенціалу в індустрії гостинності.

Перелік соціокультурних універсалій гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи укладено з основних 20-ти соціокультурних компонентів та 20-ти ключових здатностей, які формуються у професійній підготовці та розвитку:

#### *1. Економічна та цифрова грамотність.*

Обґрунтування:

– *менеджмент доходів* (з англ. – Yield Management) – інструмент підвищення ефективності функціонування підприємств індустрії гостинності, що передбачає: диференціацію цін залежно від рівня попиту, сезонності та поведінкових характеристик споживачів; управління номерним фондом і посадковими місцями з урахуванням обмеженості ресурсів; прогнозування попиту на основі аналітичних даних; застосування гнучких тарифних стратегій і систем бронювання;

– *розуміння фуд-косту / собівартість продуктів / витрати на сировину* (з англ. – Food Cost) – економічний показник у готельно-ресторанній справі, який відображає частку витрат на продукти харчування у вартості реалізованих страв та *маржинальності/рентабельності/ маржинальний дохід* (з англ. – *margin*) – показник ефективності господарської діяльності підприємства, що частку прибутку в доході або здатність продукту/послуги генерувати прибуток після покриття змінних витрат;

– *використання Хмарних технологій* (з англ. – *Cloud-технологій*) – процес інтеграції цифрових сервісів і платформ, що функціонують у віддаленому середовищі, у професійну діяльність фахівців готельно-ресторанної справи з метою оптимізації управлінських, операційних та комунікаційних процесів підприємства;

– *PMS-систем/ система управління готелем* (з англ. – Property Management System) – спеціалізоване програмне забезпечення, призначене для автоматизації основних операційних та управлінських процесів у готельному підприємстві (управління бронюваннями та каналами продажу; контроль номерного фонду реєстрація гостей (check-in / check-out); ведення рахунків і фінансової звітності; інтеграція з іншими системами (RMS, POS, CRM);

– *POS-систем/ система продажу / касова система*) – інструмент цифровізації ресторанного бізнесу, що забезпечує оптимізацію бізнес-процесів, підвищення швидкості обслуговування та зростання прибутковості підприємства.

Ключ: здатність – до втілення нематеріальної культури гостинності у прибуток у бізнес-процесах у цифрових ланцюгах забезпечення продажу та аналітика сервісів.

## 2. Соціальна, екологічна та правова відповідальність.

Обґрунтування:

– *інклюзивна політика надання сервісу/доступність* (з англ. – Accessibility) – комплекс управлінських рішень і організаційних заходів у закладах індустрії гостинності, що забезпечують універсальний дизайн

послуг, адаптацію сервісного середовища та впровадження стандартів доступності/ безбар'єрності з метою підвищення якості обслуговування, соціальної відповідальності та конкурентоспроможності підприємства;

– *впровадження концепції «нуль відходів» (з англ. – Zero Waste)* – система екологічно орієнтованих управлінських підходів і практик у закладах індустрії гостинності (зменшення відходів (з англ. – Reduce); повторне використання (з англ. – Reuse); переробка (з англ. – Recycle); компостування органічних відходів; відмова від пластику та локальне постачання (з англ. – Farm-to-table); забезпечення відповідності стандартам НАССР та соціального захисту прав споживачів.

Ключ: етика – бренду позитивне реноме готельно-ресторанного закладу, що дбає про громади та природне середовище.

### *3. Мистецтво менеджменту та дизайну об'єктів.*

Обґрунтування: кліматична, естетична, екологічна й соціальна ергономічність гостинності, що забезпечує естетику та функціональне призначення надання готельно-ресторанних послуг, формування сприятливої атмосфери органолептичними засобами та соціокультурними івент-технологіями менеджменту та управління враженнями.

Ключ: планування траєкторій гостей у просторі гостинності з моделюванням сприятливої атмосфери психо-емоційного стану сприйняття гостями і персоналом.

### *4. Психолого-педагогічна компетентність.*

Обґрунтування: емоційний інтелект (з англ. – EQ) готельно-ресторанного персоналу, практичні навички деескалації конфліктних ситуацій, мистецтво (з англ. – small talk) та педагогічна майстерність (менторства, тьютора в команді).

Ключ: професійні трансформації надання послуг у сфері обслуговування до психолого-педагогічного впливу/взаємодії емпатичності та прогнозування потреб гостей

### *5. Організація рекреації, оздоровлення та професійної діяльності.*

Зміст: розроблення проєктів і планів рекреаційних-концептів – Wellness-концепцій SPA, фіто-барів, зони рекреаційних і оздоровчих зон ментальної регуляції, розважальна анімаційна та дозвіллева діяльність в інтегрованому обслуговуванні.

Ключ: формування сприятливих умов відновлення фізичних та ментальних ресурсів персоналу та гостей.

#### *6. Проєктно-конструкторська здатність.*

Обґрунтування: прогнозування та моделювання стану і розвитку бізнес-процесів, розроблення та впровадження ексклюзивних концептів (з англ. – Concept Development) з організацією соціокультурних, інформаційно-комп'ютерних технологій, систем, мереж з технологічними картами меню/сервісу.

Ключ: системний світогляд у системі менеджменту життєвого циклу якості надання послуг закладами готельно-ресторанної справи.

#### *7. Національна та природоохоронна спадщина в сфері гостинності.*

Обґрунтування: організація ревілітаційних автентичних комплексів з рецептурами та технологіями гостинності; організація художньо-естетичного дизайну інтер'єрів, збереження регіональних і місцевих легенд та сторітелінгу як елементів сервісу з історіографією, правочинством та місцевим колоритом.

Ключ: соціокультурна, національна ідентифікація для забезпечення унікальності пропозицій готельно-ресторанних об'єктів на ринку надання послуг в індустрії гостинності.

#### *8. Кулінарна майстерність.*

Обґрунтування: синергія класичних базових технік з інноваційними концептами методиками ферментаційної молекулярної кухні, су-від текстурування, смакових профілів страв і напоїв та естетикою подач (з англ. – Food Design).

Ключ: здатність розроблення та презентації унікальних гастрономічних продуктів для забезпечення позитивних вражень гостей.

### *9. Сервісна культура якості й безпеки обслуговування.*

Обґрунтування: забезпечення відповідності міжнародним і національним стандартам (ISO, HACCP), нарощення соціокультурного потенціалу «тихого сервісу», в разі коли нагляд персоналу забезпечує комфортність гостинності, без порушення персональних кордонів гостей та дотримання санітарно-гігієнічних норм.

Ключ: соціальні гарантії якості та забезпечення довірчих взаємин сервісу й лояльності клієнтів. довіру та лояльність клієнта.

### *10. Системна комунікація сервісу.*

Обґрунтування: системність, емергентність, омніканальність єдиного стилю спілкування в соціальних комунікаціях, розроблення рекомендацій і скриптів для простору щирості у гостинності з ефективними внутрішніми комунікаціями адміністрування між структурними підрозділами (з англ. – Front-office та Back-office) готельно-ресторанної справи.

Ключ: формування безшовних інформаційних просторі гостинності на всіх рівнях управління та етапах взаємодії з гостями.

### *11. Демократична культура.*

Обґрунтування: рівноправність надання послуг і сервісів та ангажованості без упередження статусу гостей, етика інклюзивності та уникнення дискримінації, формування відкритих дружньо-талантовитих просторів шанобливого ставлення до гостей та персоналу.

Ключ: транспарентність сервісних послуг у відповідності цінісного бачення сучасного суспільного розвитку.

### *12. Родинно-обрядова та природоохоронна спадщина.*

Обґрунтування: інтеграція успадкування традиційних родинно-обрядових заходів (свят весілля, хрестин) засобами івент-менеджменту, застосування прийомів обрядовості в сервісних ритуальних івентах, ощадливе ставлення до ландшафтів та екологічних умов розташування закладів готельно-ресторанної справи.

Ключ: збереження національного природного і історикокультурного спадку для наступних поколінь у гармонійному співіснуванні індустрії гостинності з навколишнім природним середовищем.

### *13. Якість і безпека життєдіяльності.*

Обґрунтування: формування середовища якості й безпеки надання послуг для гостей за видами пожежної безпеки та наявності об'єктів укриттів для готельно-ресторанного персоналу.

Ключ: фізичні, ментальні види безпеки як базису гостинності.

### *14. Соціальна стратифікація сервісу.*

Обґрунтування: усвідомлення соціального замовлення запитів різночинних категорій соціальних груп у сегментах бюджетних закладів – хостелів та Luxury-готелів, кастомізованість надання послуг за специфічними запитами призначення згідно відповідного рівня якості й безпеки соціального захисту та їх правових гарантій.

Ключ: диференціація послуг у задоволенні очікувань цільових аудиторій соціальних запитів

### *15. Суспільна, національна й персональна ідентифікація.*

Обґрунтування: відзеркалення ідентичності генезису розташування (з англ. – Genius Loci), симіотичне вираження місцевих символів джерельності материнської мови і мистецьких надбань у відчуттях персоналу та гостей співпричетності до спільної соціальної, економічної, художньо-естетичної культури в індустрії гостинності.

Ключ: модернізація готельних і ресторанных закладів у культурний хаб для виразу національних цінностей у глобальному вимірі індустрії гостинності.

### *16. Ринкова конкурентоспроможність.*

Обґрунтування: унікальність торгових пропозицій (з англ. – USP) закладів готельно-ресторанної справи провідних аналогів, лабільне ціноутворення, моніторинг трендів готельно-ресторанних послуг і сервісів,

адаптації до трансформацій ринків професійної зайнятості (з англ. – Online Reputation Management).

Ключ: здатність до забезпечення відповідного рівня якості та її поліпшення завдяки інноваціям.

#### *17. Технологічна відповідність вимогам типів обслуговування*

Обґрунтування: системна технічна модернізація у форматі «вишукана кухня» (з англ. - Fine Dining) до «швидкого сервісу» (з англ. – Quick Service), автоматизація технологічних циклів (з англ. – High-tech обладнання), застосування інтелектуальних систем управління розміщенням гостей (з англ. – Smart Room).

Ключ: удосконалення матеріально-технічних активів згідно рівня сервісних послуг у безперебійній роботі закладів.

#### *18. Корпоративна етика*

Обґрунтування: корпоративний кодекс етики обслуговування, прозорість кадрового менеджменту, професійна культура взаємодопомоги, уникнення токсичних ризиків та креативне бачення місії компаній готельно-ресторанної справи.

Ключ: забезпечення інституційного сервісу у системі щасливі працівники створюють сприятливий клімат для щасливих гостей.

#### *19. Інформаційна безпека.*

Обґрунтування: захист персональних даних гостей (з англ. – General Data Protection Regulation, GDPR), фінансових транзакцій, кібергігієна в управлінні кадрами та захист інформаційних систем від витоків чи зламів.

Ключ: забезпечення конфіденційності та шанобливого ставлення до клієнтів/гостей.

#### *20. Соціальна і екологічна політика.*

Обґрунтування: активна соціальна, професійна участь у житті місцевих громад (благодійність, патронат, підтримка ініціатив, волонтерство); застосування стратегій сталого розвитку (з англ. – Environmental, Social, and Governance, ESG): працезохорони енергоефективності, інформаційного захисту

та соціальної відповідальності екологічного менеджменту, альтеритивних джерел, підтримка біорізноманіття на території закладу.

Ключ: модернізація моделей – споживчої моделі до креаційної моделі ощадливого ресурсозбереження для майбутніх поколінь.

Укомплектовано Модель компетенцій: «Соціокультурної універсалії гостинності на 360°» для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, яку забезпечують складові компоненти блокі соціокультурної універсалії гостинності в:

1) *Стратегічно-управлінського (Hard Skills)* щодо економіки та ринків: а саме використання методів ринкової конкурентоспроможності, системного аналізу маржинальності та менеджменту доходів; цифровізації бізнес- процесів і відповідності вимогам інституційної цифрової грамотності для автоматизованих систем (PMS, POS) та формування забезпечення інформаційної безпеки професійної діяльності персоналу та персональних даних гостей; дизайн проектів як здатність до проектно-конструкторської й науково-технічної діяльності у розробленні концепцій і стратегій (з англ. – Concept Development) розвитку закладів індустрії гостинності; відповідності технологічності визначеному функціоналу проців/апаратів до вимог обладнання сервісу.

2) *Операційна досконалість та безпека (Process Skills)* кулінарного сервісу – кулінарної майстерності у поєднанні з визнаними взірцями сервісної культури обслуговування; стандартів якості щодо відповідності системи менеджменту сервісу надання послуг та загальним нормам безпеки життєдіяльності; системних комунікацій (внутрішньої-зовнішньої) взаємодії для забезпечення прологованого клієтського сервісу, напрацювання клієнтської бази.

3) *Соціокультурного та ціннісного фундаменту (з англ. – Soft Skills)* національної ідентичності, успадкування суспільних, національних цінностей завдяки довірі статусу компанії; етики та демократії у розкритті корпоративної демократичної культури; ментальності розваги; психолого-педагогічних

компетенцій у управлінні психолого-емоційним мікрокліматом міжособистісних взаємин в колективі та з гостями закладу; спадщини охорони танаслідування родинно-обрядових та природоохоронних традицій як унікальних пропозицій надання сервісних послуг; екологічної й соціальної відповідальності за сталий розвиток (з англ. – Value Skills) щодо формування та реалізації політики сталого розвитку зі збереженням природоохоронної спадщини; соціального впливу на різночиній категорії груп зі соціальною стратифікацією з активною соціальною відповідальністю у місцевих громадах; організації рекреаційної діяльності оздоровлення, дозвілевого відпочинку для відновлення рекреаційного ресурсного потенціалу персоналу і гостей.

*Запропоновано план факультативного спецкурсу «Гостинність як соціокультурна універсалія».*

1) Модуль. Концепції дизайну та стратегічного планування в індустрії гостинності.

Теми: Художньо-естетична культура мистецтва дизайну закладів готельно-ресторанної справи.

Практичне заняття: розробка унікальної пропозиції для споживачів (з англ. - Unique Selling Proposition, USP) для закладів готельно-ресторанної справи, прогнозування та моделювання траєкторії гостей (з англ. - Guest Journey Map) на основі регіонального підходу до оцінки локації

2) Модуль Інформаційно-технологічний базис цифрової трансформації.

Теми: Інформаційна безпека у готельно-ресторанній справі.

Практичне заняття: організація роботи з системи управління об'єктом готельного господарства (з англ. – Property Management System, PMS/POS) закладів готельно-ресторанної справи, на основі регіонального підходу до локації закладу.

3) Модуль. Операційна досконалість та безпека життєдіяльності.

Теми: Сервісна культура якості та безпека життєдіяльності (НАССР).

практичне заняття: тренінги/майстер класи з безпеки персоналу та гостей; моделювання кризових ситуацій.

4) Модуль. Психологія сервісу та системні комунікації.

Теми: Корпоративна етика та культура.

Практичне заняття: рольові ігри з деескалації конфліктів.

5) Модуль. Демократія та соціальна політика.

Теми: Демократична культура та соціальна стратифікація сервісу.

практичне заняття: інституційний аудит закладів індустрії гостинності щодо інклюзивності; безбар'єрності, згуртованості різночинних категорій груп, створення кейсу соціального партнерства з місцевими громадами.

6) Модуль. Соціокультурний код та сталий розвиток.

Теми: Національна спадщина та екологічна політика.

практичне заняття: розроблення меню або дизайну інтер'єрного рішення засобами етно-дизайну.

Таким чином, соціокультурні універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи укладено з основних 20-ти соціокультурних компонентів та 20-ти ключових здатностей, які формуються у професійній підготовці та професійного розвитку. Укомплектовано Модель компетенцій: «Соціокультурної універсалії гостинності на 360°» для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та запропоновано факультативний спецкурс «Гостинність як соціокультурна універсалія».

### **Висновки до другого розділу**

Аналіз регіонального підходу до оцінювання стану та перспектив забезпечення професійної підготовки майбутніх фахівців у закладах вищої освіти в контексті розбудови рекреаційного потенціалу України уможливорює комплексне врахування територіальних відмінностей у ресурсному забезпеченні, соціально-економічних умовах, кадрових потребах і специфіці розвитку рекреаційної сфери окремих регіонів, зокрема Львівської, Тернопільської та Івано-Франківської областей. Це забезпечує підвищення

релевантності професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, посилення її практичної спрямованості та відповідності сучасним викликам регіонального розвитку, а також сприяє формуванню конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно діяти в умовах трансформації рекреаційної галузі, забезпечувати раціональне використання рекреаційних ресурсів і брати участь у сталому розвитку територій України.

Соціокультурні універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи укладено з основних 20-ти соціокультурних компонентів та 20-ти ключових здатностей, які формуються у професійній підготовці та розвитку: Економічна та цифрова грамотність; Соціальна, екологічна та правова відповідальність; Мистецтво менеджменту та дизайну об'єктів. Психолого-педагогічна компетентність Проектно-конструкторська здатність; Національна та природоохоронна спадщина в сфері гостинності. Кулінарна майстерність; Сервісна культура якості й безпеки обслуговування; Системна комунікація сервісу; Демократична культура; Родинно-обрядова та природоохоронна спадщина; Якість і безпека життєдіяльності. Укомплектовано Модель компетенцій: «Соціокультурної універсалії гостинності на 360°» для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та запропоновано факультативний спецкурс «Гостинність як соціокультурна універсалія».

### **Література до другого розділу:**

1. Словник географічних термінів. URL: [https://pilihrim.blogspot.com/p/blog-page\\_80.html](https://pilihrim.blogspot.com/p/blog-page_80.html).
2. Ключник А. В. Формування та розвиток економічного потенціалу сільських територій України: монографія. Миколаїв: Дизайн та поліграфія, 2011. 468 с.
3. Фізична рекреація: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. фіз. виховання і спорту / Є.Н. Приступа, О.М. Жданова, М.М. Линець та ін.; за наук. ред. Є. Приступи. Дрогобич: Коло, 2010. 448 с.

4. Мусієнко М.М. та ін. Екологія: тлумачний словник. К.: Либідь, 2004. 376 с.
5. Розпорядження КМУ от 06.08.2008 р. № 1088-р “Про схвалення Стратегії розвитку туризму і курортів на період до 2026 року”. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text>.
6. Бейдик О.О. Рекреаційно-туристські ресурси України: Методологія та методика аналізу, термінологія, районування. К.: ВПЦ «Київ, унт», 2001. С. 298.
7. Мудрак О.В. Структурно-функціональні особливості реалізації регіональної екомережі в контексті стратегії збалансованого розвитку: автореферат дис. д-ра с.-г. наук : 03.00.16 / О. В. Мудрак. К. : Нац. акад. аграр. наук України, Ін-т агроекології і природокористування. 2012. 44 с.
8. Рекреаційна географія: навч. посібник/ М.М. Покогодна; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012. – 275 с.
9. Гілецький Й. Р. Класифікація туристсько-рекреаційних ресурсів за геосферним підходом [Електронний ресурс]. URL: <http://www.geolgt.com.ua/images/stories/zbirnik/vipusk14/v149.pdf>
10. Фоменко Н.В. Рекреаційні ресурси та курортологія: навч. посібник. К.: Центр навч. літ-ри, 2007. 312 с.
11. Закон України від 25.06.1991 р. № 1264-ХІІ «Про охорону навколишнього природного середовища». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12#Text>
12. Масляк П.О. Рекреаційна географія: навчальний посібник. Масляк. К.: Знання, 2008. 343 с.
13. Величко В.В. Організація рекреаційних послуг. / Навчальний посібник. Харків: Харківський національний університет міського господарства ім. О.М. Бекетова, 2013. 202 с.
14. Кузик С.П. Географія туризму: навчальний посібник / С.П. Кузик. К.: Знання, 2011. – 271 с.

15. Рутинський М.Й., Зінько Ю.В. Зелений туризм. К.: Знання, 2006. - 271 с.
16. Закон України від 25.06.1991 р. № 1264-ХІІ «Про охорону навколишнього природного середовища» [електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12#Text>.
17. Земельний кодекс України від 25.10.2002 № 2768-ІІІ [електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2768-14#Text>
18. Лісовий кодекс України від 21.01.1994 № 385/94-ВР. – Офіційний веб-портал Верховної Ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/385/94-вр>
19. Стафійчук В.І. Рекреація: навч. посібн. К.: Альтерпрес, 2006. 264 с.
20. Бейдик О.О. Рекреаційно-туристські ресурси України: методологія та методика аналізу, термінологія, районування: монографія. Київ: ВПЦ «Київський університет», 2001. – 395 с.
21. Масляк П.О. Рекреаційна географія: навч. посібник. К.: Знання, 2008. 343 с.
22. Управління регіональним розвитком туризму : навч. посіб. / [Д.М. Стеченко, І.В. Безуглий, Н.П. Турло, С.М. Мархонос] за ред. Д.М. Стеченка. К. : Знання, 2012. 455 с.
23. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» від 25.06.1991 № 1264-ХІІ. – Відомості Верховної Ради України, 1991. – № 31. – Ст. 353.
24. Закон України «Про природно-заповідний фонд України». Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1992, № 12, ст. 112. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2456-12>
25. Закон України «Про курорти» від 05.10.2000 № 2026-ІІІ. Відомості Верховної Ради України, 2000. № 46. Ст. 368.
26. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР. Відомості Верховної Ради України, 1995. № 38. Ст. 342.

27. Закон України «Про туристичні ресурси» від 15.02.2001 № 2346-III. – Відомості Верховної Ради України, 2001. № 17. Ст. 144.
28. Закон України «Про Єдину державну базу даних у сфері туризму» від 17.06.2010 № 2494-VI. Відомості Верховної Ради України, 2010. № 41. Ст. 408.
29. Указ Президента України від 08.04.2011 № 445/2011 «Про Положення про Державне земельне агентство України». URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/445/2011>
30. Стратегія розвитку туризму та курортів Львівської області на період до 2027 року. – Львів : Львівська обласна державна адміністрація, рік затвердження. URL: <https://loda.gov.ua>.
31. Державна служба статистики України. Львівська область у цифрах 2023. URL: [https://www.lv.ukrstat.gov.ua/ukr/help/pb\\_fig2023/en/chapter\\_4\\_1.html](https://www.lv.ukrstat.gov.ua/ukr/help/pb_fig2023/en/chapter_4_1.html)
32. Департамент екології Львівської облдержадміністрації. Бюлетень природоохоронних ресурсів Львівщини. URL: [https://deplv.gov.ua/wp-content/uploads/images/files/ekobul/buleten\\_2013.pdf](https://deplv.gov.ua/wp-content/uploads/images/files/ekobul/buleten_2013.pdf)
33. RONL. Мінеральні води Львівської області та їх використання у бальнеології. URL: [https://ronl.org/referaty/fizra\\_i\\_sport/215581/](https://ronl.org/referaty/fizra_i_sport/215581/)
34. Львівська міська рада. Управління екології та природних ресурсів. Зелені зони Львова. URL: <https://city-adm.lviv.ua>
35. UNN [https://unn.ua/en/amp/lviv-entered-the-top-hundred-cities-with-sustainable-and-inclusive-tourism-practices?utm\\_source=chatgpt.com](https://unn.ua/en/amp/lviv-entered-the-top-hundred-cities-with-sustainable-and-inclusive-tourism-practices?utm_source=chatgpt.com)
36. Твоє місто. Скільки парків та скверів є у Львові. URL: [https://tvoemisto.tv/news/skilky\\_parkiv\\_ta\\_skveriv\\_ie\\_u\\_lvovi\\_172669.ht](https://tvoemisto.tv/news/skilky_parkiv_ta_skveriv_ie_u_lvovi_172669.ht)
37. Discover Ukraine. Стрийський парк у Львові. URL: <https://discover.ua/locations/stryyskiy-park>
38. Lviv City Guide. Parks in Lviv [Electronic resource]. Available at: <https://lviv.travel/ua/places/parks>

39. UNESCO World Heritage Centre. Historic Centre of Lviv [Electronic resource]. Available at: <https://whc.unesco.org/en/list/865/>
40. Wikipedia. Shevchenkivskyi Hai Museum of Folk Architecture and Life. Available at: <https://uk.wikipedia.org/wiki/LvivMozArt>
41. Komersant.Info. Готельний ринок Львова відчуває зміни в попиті: експерти дослідили цей вплив [Електронний ресурс]. – 2024. URL: <https://www.komersant.info/en/hotelnyy-rynok-lvova-vidchuvaie-zminy-v-popyti-eksperty-doslidyly-tsey-vplyv>
42. Кушнірук Г., Рутинський М. Ресторанна індустрія туристичного міста (на прикладі Львова). Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2022. URL: [https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/10/2022\\_Restaurant-industry.pdf](https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/10/2022_Restaurant-industry.pdf)
43. Wikipedia. Museum of Salo [Electronic resource]. – Available at: [https://en.wikipedia.org/wiki/Museum\\_of\\_Salo](https://en.wikipedia.org/wiki/Museum_of_Salo)
44. UNESCO World Heritage Centre. Historic Centre of Lviv [Electronic resource]. – Available at: <https://whc.unesco.org/en/list/865/> (accessed: 21.01.2026).].
45. Освіта у Львові: університети, академії, інститути / LvivOnline [Electronic resource]. – Available at: <https://lviv-online.com/ua/study/university/> (accessed: 21.01.2026)
46. Журнал «Springer Nature Link» [https://tvoemisto.tv/news/we\\_need\\_proper\\_education\\_no\\_less\\_than\\_the\\_army\\_146535.html?utm\\_source=chatgpt.com](https://tvoemisto.tv/news/we_need_proper_education_no_less_than_the_army_146535.html?utm_source=chatgpt.com)
47. Історія міста Тернопіль: Тернопільська міська рада. URL: <https://ternopilcity.gov.ua/about/istoriya-mista/>
48. Н. Голда, О. Краузе, С. Шпилик. Тенденції розвитку ринку туристичних послуг Тернопільської області. Galician economik journal, № 5 (60) 2019. С. 66-72.

49. Програма розвитку туризму в Тернопільській області на 2021–2025 роки. URL: [https://culture.te.gov.ua/pro-upravlinnya/byudzhetni-programi/?utm\\_source=chatgpt.com](https://culture.te.gov.ua/pro-upravlinnya/byudzhetni-programi/?utm_source=chatgpt.com)
50. Довідник. Тернопіль інфо. URL: [https://ternopil.info/hotels/?utm\\_source=chatgpt.com](https://ternopil.info/hotels/?utm_source=chatgpt.com)
51. Рудакевич О.С. Розвиток індустрії гостинності в Тернополі: підготовка фахівців. Тернопіль, 2021. 24 с.
52. Рудакевич О. С. Розвиток індустрії гостинності в Тернополі: підготовка фахівців. – Тернопіль, 2021. 24 с.
53. Planet of Hotels. Готелі Тернополя з ресторанами. URL: <https://uk.planetofhotels.com/ukrayina/ternopil/goteli/z-restoranom>
54. Рудакевич О.С. Розвиток індустрії гостинності в Тернополі: підготовка фахівців. Тернопіль, 2021. 24 с.
55. Planet of Hotels. Готелі та ресторани Тернополя. URL: <https://uk.planetofhotels.com/ukrayina/ternopil/goteli/z-restoranom>.
56. Кондрацька Л.І. Вплив геополітичних факторів на функціонування туризму в Україні // *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2023. Вип. 29, № 2. С. 61–69.
57. Толстова А. В., Нікітчук О. С. *Проблеми розвитку підприємств сфери туризму*, Вісник економіки транспорту і промисловості, № 81-82 (2023).
58. Головне управління статистики у Тернопільській області. Туризм і туристична діяльність у Тернопільській області: статистичний збірник. Тернопіль, 2024. 48 с.
59. Програма розвитку освіти Тернопільської міської територіальної громади на 2024–2026 роки : рішення Тернопільської міської ради від 15.12.202. Тернопіль, 2023. URL: <https://ternopilcity.gov.ua>
60. Організаційно-економічна практика. Програма і методичні рекомендації. Для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання». – Тернопіль: ТНТУ імені Івана Пулюя, 2018. 38 с.

61. Зелені насадження міста Івано-Франківська: дані з *Звіту про стратегічну екологічну оцінку зелених насаджень і природоохоронних зон м. Івано-Франківська*, Івано-Франківськ, 2025. URL: [https://www.mvk.if.ua/uploads/files/54608\\_5.pdf](https://www.mvk.if.ua/uploads/files/54608_5.pdf)

62. Клапчук В.М., Польова Л.В. Наскрізна програма практики зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: «Фоліант», 2020. 20 с. URL: <https://lib-old.pnu.edu.ua/handle/123456789/11307>

63. Карпатський національний університет імені Василя Стефаника. Історія. URL: <https://cnu.edu.ua/istoriia/>

64. Brief History — Faculty of Tourism. Vasyl Stefanyk Precarpathian National University. URL: <https://ft.pnu.edu.ua/en/history/>

### РОЗДІЛ 3.

## РОЗРОБЛЕННЯ, ОБГРУНТУВАННЯ, ПРОЄКТУВАННЯ МОДЕЛІ ФОРМУВАННЯ СОЦІОКУЛЬТУРНОЇ УНІВЕСАЛІЇ ГОСТИННОСТІ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

### 3.1. Проектування моделі формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

Спроектовано модель формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (далі – Модель) у єдності блоків: цільовий, стратегічний, регуляторний, організаційно-методичний, змістовно-проектний, експериментальний та результативний (рис. 3.1)

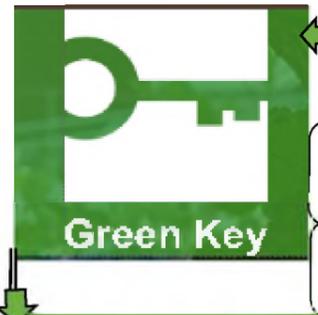
Соціально-професійні орієнтири *цільового блоку моделі* охоплюють такі ключові аспекти: *соціальна політика* – цілеспрямована та системна діяльність держави та уповноважених інституцій, спрямована на створення та регулювання умов, механізмів і ресурсів для забезпечення професійної підготовки і розвитку майбутніх фахівців відповідно до суспільних потреб, соціальних викликів та стратегічних пріоритетів розвитку суспільства; *соціальна відповідальність* – усвідомлене дотримання професійних, етичних та соціально-нормативних стандартів; забезпечення високого рівня обслуговування, поваги до клієнтів і колег; дотримання норм безпеки та екологічної культури; формування позитивного іміджу підприємств індустрії гостинності; сприяння соціальній стабільності; усвідомлення наслідків професійних дій та відповідальність за їх результати; *соціальна безпека* – комплекс умов, що включає: охорону праці та здоров'я персоналу – дотримання стандартів безпеки на робочих місцях, організація навчання з охорони праці, використання захисного обладнання, контроль умов праці;

## ЦІЛЬОВИЙ БЛОК

СОЦІАЛЬНА ПОЛІТИКА ↔ СОЦІАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ ↔ СОЦІАЛЬНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ↔ СОЦІАЛЬНА БЕЗПЕКА

**МЕТА ПІДГОТОВКИ** – забезпечення ефективної реалізації та удосконалення моделі та методичного органайзера формування соціокультурної універсали гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

**МЕТА РОЗВИТКУ** – формування соціокультурної універсали гостинності у професійній підготовці та розвитку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи



## СТРАТЕГІЧНИЙ БЛОК

### ПІДХОДИ ТА ПРИНЦИПИ

**Підходи суспільного розвитку:** територіальні – забезпечення вирішення соціально-економічних цілей стратегій економічного розвитку; ландшафтні підходи забезпечення вирішення соціально-економічних цілей стратегій економічного розвитку, територій ресурсозбереження- природного, ландшафтного та агрорізноманіття та збалансованого природокористування

**Принципи суспільного розвитку:** динамічний, який забезпечує системну стійкість професійної підготовки; системний – соціальну згуртованість консолідацію і інтеграцію зусиль; мульти- і міжгалузевий – планування раціональності, ресурсокористування; багаторівневий – безпековий баланс якості; комунікаційний – експертно-аналітичний сервіс циклу якості підготовки

**Підходи сталого розвитку:** екологічні, соціальні, економічні (соціальний, інституційний, управління, політичний) у триаді метрики сталого розвитку майбутнього

**Принципи сталого розвитку:** екологічної стійкості; соціальної справедливості; екологічної життєздатності; соціальна відповідальність перед прийдешнім поколінням; задоволення потреб життєзабезпечення вразливих категорій; обмеженості ресурсозабезпечення; усвідомлення людьми єдності з Природою; рівність різноманіття (біо,- культурного, ландшафтного та рівноправного); запобігання вразливості

**Підходи дослідження:** системний, цільовий, процесний, структурно-функціональний

**Принципи дослідження:** системного аналізу, наукового пізнання (на рівнях пізнання, за джерельністю інформаційного базису галузей науки і знань, сферою дії агент перетворень, світоглядною належністю, історичними епохами розвитку методології

**Принципи системного аналізу:** цілісності, сумісності елементів цілого, функціонально-структурованої будови цілого, розвитку, лабілізації функції системи управління, поліфункціональності, ітеративності (послідовність операцій, методів, оцінювання, результатів), вірогідність оцінок, варіативності

**Принципи системного аналізу для слабоформалізованих проблем:** кінцевої мети, метрики вимірності, стійкості, єдності, взаємодії, взаємозв'язку, ієрархії функціональності, розвитку/історичності, відкритості, децентралізації, модульної побудови, еквіфінальності

**Підходи та принципи професійної підготовки:** *підходи* – цільовий, структурно-логічний, структурно-організаційний, структурно- функціональний, проблемний, системно- діяльнісний, інформаційний та *принципи* – наступність, наскрізність, неперервність, єднання теорії і практики

## РЕГУЛЯТОРНИЙ БЛОК

### ПРАВОВІ ГАРАНТІЇ ТА ІНСТИТУЦІЇ

**ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ міжнародної туристичної діяльності та готельно-ресторанної справи:** **Пакти:** Глобальний пакт ООН (UN GC); Міжнародний пакт про громадянські і політичні права; Міжнародний пакт про економічні, соціальні та культурні права; Акапульський документ Всесвітньої конференції з туризму; **Рамкова програма ЮНЕСКО «Освіта 2030:** інклюзивність, справедливість і якість»; Генеральна угода з торгівлі і послугами (з англ. - General Agreement on Trade in Services (GATS); **Конвенції:** Міжнародної організації праці (ILO); Керівні настанови Організації економічного співробітництва та розвитку для транснаціональних корпорацій (OECD); Про захист світової культурної та природної спадщини; Про права дитини; Про митні пільги для туризму; **Декларації:** Прав людини; Манільська по соціальному впливу туризму; Першої конференції ООН із міжнародного туризму; **Резолюції:** Шостої Генеральної асамблеї СOT; Заходи щодо збільшення надходжень від туризму для країн, що розвиваються; **Хартія туризму** та Кодекс туриста

**ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ** підготовки фахівців: у Законах України: «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій»; «Про туризм»; «Про курорти»; «Про природо-заповідний фонд України»; «Про стандартизацію»; «Про ліцензування видів господарської діяльності»; «Про страхування»; «Про освіту»; **Укази Президента України:** «Про заходи щодо підтримки сфери культури, охорони культурної спадщини, розвитку креативних індустрій та туризму»; «Про День Туризму»; «Про заходи щодо забезпечення реалізації державної політики у галузі туризму»; «Про заходи щодо забезпечення реалізації державної політики у галузі туризму»; **Постанови і розпорядження КМУ:** «Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)»; «Про затвердження Порядку доведення до споживачів інформації про вид об'єкта туристичної інфраструктури та його категорію»; «Про затвердження Ліцензійних умов провадження туropераторської діяльності»; «Про внесення зміни до Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)»; «Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму»; «Деякі питання ведення Єдиного туристичного реєстру»; «Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року»

**Міжнародні організації з організації туристичної діяльності та готельно-ресторанної справи:** Асоціації – Міжнародна готельна та ресторана асоціація; Міжнародна асоціація цивільної авіації; Міжнародна асоціація морських пасажирських перевізників; Міжнародна асоціація повітряного транспорту; Міжнародна організація конгресових центрів; **Міжнародні союзи:** Міжнародний союз автомобільного транспорту; Міжнародний союз залізниць; Міжнародний союз національних асоціацій ресторанів і кафе. **Спеціалізовані міжнародні організації туристичної діяльності та готельно-ресторанної справи:** Асоціації: Міжнародна асоціація туризму з діловими цілями; Міжнародна асоціація з конгресів та з'їздів; Міжнародна асоціація гідів із супроводження; Міжнародна асоціація наукових експертів з туризму; Асоціація спеціалістів з організації корпоративних поїздок; **Федерації:** Молодіжних туристичних організацій; Інформаційних технологій і туризму; Журналістів і письменників з питань туризму; Міжнародне бюро із соціального туризму; **Регіональні організації зі туристичної діяльності та готельно-ресторанної справи:** Асоціації: країн Азії і Тихого океану; країн Східної Азії; Федерація туристичних асоціацій країн-членів АСЕАН; Міжамериканська готельна асоціація Африканська асоціація подорожей; Асоціація з розвитку і координації європейських туристичних обмінів; Асоціація туристичної індустрії Америки; Європейська комісія з туризму; **Організації:** Карибська туристична організація; Конфедерація туристичних організацій Латинської Америки; Панафриканська туристична організація; Міжнародна організація конгресових центрів; Європейська туристична група

**Національні об'єднання з готельно-ресторанної справи:** Асоціація готелів та курортів України (з англ.- Ukrainian Hotel & Resort Association (UHRA); Українська ресторана асоціація (з англ.- Ukrainian Restaurant Association); Асоціація готельних спілок та готелів міст України (з англ.- Association of Hotel Unions and Hotels of Ukrainian Cities); Асоціація індустрії гостинності України (з англ. - Hospitality Industry Association of Ukraine; Клуб готельєрів та рестораторів «HOTELIERO» (з англ. - Club for Hoteliers and Restaurateurs, «HOTELIERO»); Асоціація готелів і курортів України (з англ. - Ukrainian Hotel & Resort Association, UHRA); Міжгалузєва платформа та кластер, що об'єднує рішення для всього HoReCa-сектору України (з англ. HoReCa – готель, ресторан, кафе)

## РЕГУЛЯТОРНИЙ БЛОК

**Міжнародні стандарти технічного регулювання ISO у наукових дослідженнях: туризмі та готельно-ресторанній справі:** Стандарти екологічного управління системами **ISO серії 14000**; Стандарти соціальної та етичної звітності серії AA 1000; Глобальні ініціативи звітності (GRI); Глобальні принципи Селівана (GSP); Стандарти соціальної відповідальності SA8000; ISO 18513:2003 (Туристичні послуги – Готелі та інші види засобів розміщення туристів); ISO/TR 21102:2013 (Пригодницький туризм – Лідери – Особиста компетентність); ISO 7001:2007 (Графічні символи – Інформаційні символи для громадських місць); ISO/IEC 29140-1:2011 (Інформаційні технології в навчанні, освіті і підготовці – Просування мобільних технологій – Частина 1: Еталонна модель просування); ISO 24801-3:2014 (Дайвінг для активного відпочинку – Вимоги для підготовки аквалангістів – Частина 2: Рівень 3 – Дайвер керівник); ISO 11107:2009 (Дайвінг для активного відпочинку – Вимоги до підготовки збагаченого повітрям нітрокси (EAN) дайвінг); ISO 24801-1:2007 (Дайвінг для активного відпочинку – Мінімальні вимоги безпеки для підготовки аквалангістів – Частина 1: Рівень 1 – Дайвер під наглядом інструктора).

**Міжнародні стандарти підготовки фахівців готельно-ресторанній справі:** ISO 9001,9004 Системи управління якістю; 21001:2018 Освітні організації. Системи управління в освітніх організаціях; 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги; 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів; ISO 29993:2017 40500:2012 Інформаційні технології (Веб-контент доступний для всіх – WCAG 2.0); 29100:2024 Інформаційні технології – Методи безпеки – Конфіденційність; 29993:2017 – Навчальні послуги за межами формальної освіти. Навчальні послуги за межами формальної освіти. Вимоги до послуг; Системи керування інформбезпекою. Словник термінів ISO/IEC 27000; 24763:2011 Інформаційні технології. Навчання, освіта та підготовка; ISO 14001 – Екологічний менеджмент; ISO 26000 – Соцвідповідальність; ISO 50001 – Енергоменеджмент; ISO/IEC 27001, ISO/IEC 27002 – Інформаційна безпека, кібербезпека та захист конфіденційності; Інформаційні технології. Методи захисту. Системи керування інфорбезпекою ISO/IEC 27003; Інформаційні технології. Навчання, освіта та підготовка ISO/IEC TR 24763:2011

## СТАНДАРТИ

**Державні стандарти України з організації туризму та готельно-ресторанній справі (ДСТУ):** 14785:2016 (Офіси туристичні інформаційні. Туристична інформація щодо послуг з приймання туристів); 21101:2016 (Туризм пригодницький. Системи менеджменту безпеки. Вимоги); 21102:2016 (Туризм пригодницький. Лідери. Особиста компетентність); 21103:2016 (Туризм пригодницький. Інформація для учасників); 13009:2016 (Туризм та пов'язані з ним послуги – Вимоги та рекомендації з експлуатації пляжу); 13810:2016 (Туристичні послуги. Промисловий туризм. Надання послуг); 13811:2016 (Туризм та пов'язані з ним послуги; Інструкція з розроблення екологічних специфікацій щодо розміщення закладів); 13812:2016 (Туристичні послуги. Знаки туристичні активного туризму. Класифікація, опис і правила застосування); 18065:2016 (Туризм та пов'язані з ним послуги. Туристичні послуги, що надають на природоохоронних територіях. Вимоги); 17680:2016 (Туризм та пов'язані з ним послуги. Таласотерапія. Вимоги до послуг); 14785:2016 (Офіси туристичні інформаційні. Туристична інформація щодо послуг з приймання туристів. Вимоги); 17049:2017 (Доступне проектування. Застосування шрифту Брайля на інформаційних вказівниках, обладнанні та приладах); 17679:2017 (Туризм та пов'язані з ним послуги. Велнес та СПА. Вимоги до послуг); 23599:2017 (Вироби для надання допомоги сліпим і людям зі слабким зором. Тактильні індикатори пішохідної зони); 13687:2018 (Туризм та пов'язані з ним послуги. Яхт-гавані. Мінімальні вимоги); 15700:2014 (Безпечність стрічкових конвеєрів для зимових видів спорту чи туризму); 15565:2016 (Туристичні послуги. Вимоги до професійної підготовки та кваліфікаційних програм для гідів); EN 13809:2018 (Послуги туристичні. Туристичні агенції та туристичні оператори. Терміни та визначення); 21401:2020 (Туризм та пов'язані з ним послуги «Система управління сталим розвитком закладів розміщення. Вимоги»); 5643:2022 (Туризм та пов'язані з ним послуги «Вимоги та рекомендації щодо запобігання поширенню COVID-19 у сфері туризму»); 22483:2022 (Готелі. Вимоги до послуг); 18513:2024 (Туристичні послуги. Готелі та інші засоби розміщення туристів. Словник термінів); 21620:2024 – (Туризм та пов'язані з ним послуги. Історичні готелі. Обладнання та вимоги до послуг); 21621:2024 – (Туризм та пов'язані з ним послуги. Традиційні ресторани. Візуальні аспекти, оздоблення та послуги); 21902:2024 (Туризм та пов'язані з ним послуги. Доступний туризм для всіх. Вимоги та рекомендації). Стандарт вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 №384)

## ОРГАНІЗАЦІО-МЕТОДИЧНИЙ БЛОК

## ОРГАНІЗАЦІЙНО-УПРАВЛІНСЬКІ ТА МЕТОДИЧНІ КОМПОНЕНТИ

### МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ:

*теоретичні* – теоретичного аналізу, дефінітивний, аксіологічний, системний, структурно-організаційний, структурно-функціональний, планування;  
*емпіричні* – контент-аналіз, компаративний, експериментальні – проектування, моделювання; педагогічний експеримент;  
*статистичні* – статистичне та експертне оцінювання

### МЕТОДИ АНАЛІЗУ:

**СИСТЕМНОГО АНАЛІЗУ:** абстрагування, конкретизація, аналіз синтезу, індукція і дедукція, формалізація і конкретизація, композиція і декомпозиція, лінеаризація

**МЕТОДИ НАВЧАННЯ:** інтерактивні, дослідницькі, наочні, словесні, інноваційні, дистанційні, проєктні, оцінювальні, групові, дискусійні/проблемні

**ФОРМИ НАВЧАННЯ:** традиційна, змішана, мережева, мобільна, віддалена

**ФОРМИ ОРГАНІЗАЦІЇ:** працеорієнтована, соціокультурна, інформаційно-комунікативна

**МЕТОДИ УПРАВЛІННЯ:** організаційно-адміністративні, адміністративні, соціально-психологічні

**ВИДИ ДІЯЛЬНОСТІ:** передбачення, організація, розпорядча діяльність, координація, контроль

**ФУНКЦІЇ:** планування, організації, мотивації, координації, нагляду

**МЕХАНІЗМИ ЗА ТИПАМИ УПРАВЛІННЯ:** соціально-етичний (інституційний); морально-етичний (менеджмент персоналу); стабілізаційний (функціональний); антикризовий

**СТРАТЕГІЇ УПРАВЛІННЯ:** росту/розвитку (концентрація, модифікація); стабільності; якості та безпеки

**ФОРМИ УПРАВЛІННЯ:** диверсифікація; реструктуризація та реорганізація

## ЗМІСТОВНО-ПРОЄКТНИЙ БЛОК

**ПРОЄКТНИЙ ЦИКЛ** системи моніторингу і оцінки (M&O) – політики, планів, програм, представлено консолідацією зацікавлених сторін з бенефіціарами у етапах циклу:

1. метрики – показники, параметри, способи, механізми моніторингу ефективності для досягнення результативності впливу;
2. на рівнях оцінювання за компонентами/програмами чи проєктами;
3. взаємодії уповноважених суб'єктів до оцінювання;
4. ресурсна база і фінансування, необхідні для здійснення оцінювання;
5. нагляд і контроль оцінювання якості даних;
6. коригування програм за результатами оцінювання

**Забезпечується на етапах циклу:**

1. системна стійкість системи професійної підготовки;
2. соціальна згуртованість, консолідація і інтеграція зусиль;
3. планування та раціональність ресурсокористування;
4. безпековий баланс якості;
5. методологічний, інформаційно-технологічний, експертно-аналітичний сервіс циклу управління якістю;
6. психологічна стійкість та інноваційність циклу підготовки

## FEE

**Міжнародний фонд екологічної освіти**  
(з англ. – Foundation for Environmental Education)

## ЗМІСТОВНО-ПРОЄКТНИЙ БЛОК

### ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ:

Психологія і соціологія та психологія професійної діяльності; Екологія, техно-екологія та цивільна безпека; Економічна теорія; Етика бізнесу; Мікробіологія, макро- та мікроекономіка; Харчова хімія; Кейтеринг

**ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ:** Безпека життєдіяльності, основи охорони праці; Готельна справа; Економічна та майнова безпека бізнесу; Економіка суб'єктів готельного бізнесу; Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві; Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування; Технологія продукції ресторанного господарства; Організація ресторанного господарства; Менеджмент готельно-ресторанного господарства; Маркетинг готельно-ресторанного господарства; Світове готельне господарство; Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві; Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства; Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства; Кулінарна етнологія; Рекреаційно-оздоровча діяльність

**ВИБІРКОВІ ДИСЦИПЛІНИ:** Міжнародний туризм; Основи кулінарної майстерності; Санітарія та гігієна в готельно-ресторанних комплексах; Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі

**СОЦІОКУЛЬТУРНІ ТЕХНОЛОГІЇ:** медіа та фактчекінг; культурно-дозвілєві; освітні; екологічні; соціально-психологічні; інтеркультурної комунікації; креативні та урбаністичні; культурної дипломатії; інклюзивні та партисипативні практики;

**ІНФОРМАЦІЙНО-КОМУНІКАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ:** мережеві та інтернет-технології; соціальні, медіа та платформи цифрової комунікації; мультимедійні та стримінгові; мобільні інформаційні; хмарні та розподілені; штучного інтелекту; електронного врядування (e-government); освітні (EdTech); імерсивні; кібербезпеки та захисту; інформації інтернет речей (iot);

**ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ:** цифрові та дистанційні; змішаного та гібридного навчання (Blended Learning); інтерактивні; проєктні (Project-Based Learning); проблемно-орієнтоване навчання (Problem-Based Learning); STEM/STEAM-технології; гейміфікації, персоналізованого та адаптивного навчання; імерсивні; інклюзивні;

**ПРАКТИКООРІЄНТОВАНІ ТЕХНОЛОГІЇ:** хакатони; бізнес-симуляції та рольові ігри; стартап-батли та підприємницькі інкубатори; професійні онлайн-платформи; професійні квести; кар'єрні марафони; Demo Day; професійні meet-up та networking-сесії; Digital-портфоліо та персональний брендінг; міжнародні програми стажування;

**ФОРМИ ПРОФЕСІЙНОГО СТАНОВЛЕННЯ:** дуальна; наставництва (менторство); коучингу; проєктно-орієнтованого навчання (Project-Based Learning); кейсові технології (Case Study)

## ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНИЙ БЛОК

## РЕЗУЛЬТАТИВНИЙ БЛОК

Критерії-аксіологічний, технологічний, соціо-політичний  
Рівні – низький, середній, високий



### РЕЗУЛЬТАТ - СОЦІОКУЛЬТУРНА УНІВЕРСАЛІЯ ГОСТИННОСТІ

- економічної і цифрової грамотності;
- соціальної, екологічної, правової відповідальності;
  - мистецтва менеджменту і дизайну, об'єктів готельно-ресторанної, туристичної справи в індустрії гостинності;
- психолого-педагогічної здатності і компетентності спроможності;
- організації рекреації та оздоровлення, професійної діяльності в сфері обслуговування;
- проєктно-конструкторської здатності;
- збереження національної спадщини та традицій в сфері гостинності;
- кулінарної майстерності;
- сервісної культури якості та безпеки;
- системної комунікації обслуговування;
- родинно-обрядової/природоохоронної спадковості;
- демократичної культури;
- соціальної стратифікації сервісу;
- стандартизації, сертифікації, ліцензування й акредитації продукції, сервісу послуг;
- якості й безпеки життєдіяльності;
- суспільної, національної й персональної ідентифікації у культурній легімітизації цінностей;
- ринкової конкурентоспроможності;
- технологічності відповідної вимогам типу обслуговування, виду діяльності та сфери обслуговування і сфер охоплення надання сервісних послуг;
  - корпоративної етики у системі норм поведінки;
  - інформаційної безпеки та культури;
  - соціальної, екологічної політики

Рис. 3.1 Модель формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

захист клієнтів і відвідувачів – дотримання санітарних норм, забезпечення безпечних умов перебування, якісне обслуговування, реагування на надзвичайні ситуації; забезпечення соціальної стабільності підприємств – управління ризиками, пов'язаними з кризовими ситуаціями, конфліктами, фінансовою та правовою безпекою закладів гостинності; етичну та правову відповідальність – дотримання законодавчих, моральних та професійних стандартів, захист персональних даних і прав усіх учасників процесу обслуговування; систему превентивних заходів і кризового менеджменту – підготовка до надзвичайних ситуацій та впровадження планів дій у разі аварій, пожеж, стихійних лих або конфліктів.

При проектуванні Моделі враховано ключові стратегії національної безпеки України, які визначають суспільні орієнтири та механізми забезпечення стабільності та захисту всіх учасників у сферах обслуговування в індустрії гостинності, освіти, науки й інноватики: соціальна стабільність – забезпечує збереження соціальної гармонії та передбачуваності функціонування системних видів діяльності, створюючи надійну основу для безпечної професійної зайнятості; забезпечення рівнів життя якості й безпеки для добробуту населення – визначає соціальні умови, необхідні для забезпечення гідного рівня життя фахівців і клієнтів (споживачів послуг, гостей) профільних закладів в індустрії гостинності; соціальний захист та мінімізація соціальних ризиків і небезпек – передбачає систему превентивних заходів і підтримки безпекових і соціальних стандартів, спрямованих на захист вразливих категорій населення, персоналу та клієнтів готельно-ресторанної справи; демографічна безпека – враховує збалансоване демографічне відтворення, працездатність населення та їх професійну, академічні та соціальну мобільність для створення умов кадрового забезпечення та сталого розвитку як підприємств індустрії гостинності, так і в цілому безпека зайнятості – регулює умови праці (санітарно-гігієнічні, працезхоронні, матеріального забезпечення), прав та обов'язків працівників, стандартів зайнятості та охорони праці, що є фундаментом якісного безпечного та

ефективного функціонування закладів готельно-ресторанної справи; інформаційно-гуманітарна безпека – гарантує захист інформації, обізнаність та комунікаційну (й кібербезпеку) безпеку у професійній діяльності, формуючи інституційну та індивідуальну культуру відповідальної (соціально-екологічної) поведінки індустрії гостинності; гуманітарна підтримка під час воєнних і кризових станів – визначає заходи надання допомоги та підтримки у надзвичайних ситуаціях, підвищуючи загальний рівень соціальної безпеки в індустрії гостинності; охорона здоров'я – соціальної безпеки – запорука соціальної безпеки – забезпечує збереження фізичного та психічного здоров'я фахівців шляхом інтеграції санітарно-гігієнічних стандартів, медичного контролю та профілактичних заходів у системі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Оскільки цільовий компонент забезпечує стратегію цілісності системи/процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, тому для побудови структурно-функціональної логічної, узгодженої Моделі формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з орієнтацією на кінцевий результат чітко сформульовано мету підготовки та метурозвитку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а саме; – забезпечення ефективної реалізації та удосконалення моделі та методичного органайзеру формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; розвитку – формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці та розвитку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Проектування цільового блоку Моделі здійснено з узгодженням відповідності соціальному замовленню на підготовку та розвиток майбутніх фахівців сфери обслуговування відповідно для професійних середовищ майбутньої зайнятості: готельна, ресторанна справи, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері

готельного та ресторанного бізнесу, економіки готелів і ресторанів, маркетингу, проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки для споживачів готельних та ресторанних послуг (клієнтів/гостей), устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Перспективи професійної занятості майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи встановлено згідно можливостей присвоєння кваліфікацій у ЗВО експериментальної площадки дослідження (Карпатський національний університет імені Василя Стефаника, Львівський державний університет фізичної культури, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя) та узгоджено зі покажчиком Національного класифікатора України, класифікатором ДК 003:2010 (16.01.2023 – остання редакція) та Стандарту вищої освіти України галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» зі освітньою кваліфікацією – Бакалавр з готельно-ресторанної справи. Відповідно до внесених змін Постановою Кабінетів Міністрів «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 29 квітня 2015 р. № 266 (редакція від 25.02.2025, підстава – 188-2025-п), шифр, код і найменування спеціальності змінено на галузь знань J Транспорт та послуги спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Відповідно до ОПП експериментальних ЗВО, майбутні фахівці мають згоду бути працевлаштованими згідно кодів професій. Карпатський національний університет імені Василя Стефаника: 1210.1 Керуючий готельним господарством 1210.1 Керуючий підприємством харчування господарства без апарату управління; 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 1225 Завідувач філіалу готелю; 1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.); 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; 1315 Керуючий готелем (пансіонатом,

кемпінгом і т. ін.); 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві; 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки; 1456.1 Менеджер (управитель) ресторану; 1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 1456.3 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; 3414 Фахівець з готельного обслуговування. Львівський державний університет фізичної культури: 3414 Фахівець з готельного обслуговування; 3414 Фахівець із конференц-сервісу; 3414 Фахівець з організації дозвілля; 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; 3436 Помічники керівників; 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456 Менеджер (управитель) ресторану; 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 1456 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв. Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя: 1210.1 р – Керуючий готельним господарством; 1229.6 – Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту; 1315 – Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1455 – Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456.1 – Менеджери (управителі) ресторану; 1456.2 – Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 1456.3 – Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв; 2310 – Викладачі університетів і вищих навчальних закладів; 2320 – Викладач професійно-технічного навчального закладу; 2482.2 – Професіонали із готельної та ресторанної справи; 3414 – Фахівець з готельного обслуговування (Додаток 1).

Науковий фундамент стратегічного блоку ґрунтується на підходах та принципах, які забезпечують формування соціокультурної універсалії

гостинності у професійній підготовці та розвитку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а також цілісність, науковість, логічність і результативність процесу професійної підготовки та розвитку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Здійснено добір підходів до суспільного розвитку та представлено у єдності таких як: територіальний підхід – забезпечує реалізацію соціально-економічних цілей стратегій розвитку конкретних регіонів із урахуванням місцевого ринку праці, туристичної та готельно-ресторанної інфраструктури; ландшафтний підхід – передбачає комплексне вирішення соціально-економічних та екологічних завдань розвитку територій шляхом збереження природного, ландшафтного та аграрного різноманіття; підхід збалансованого природокористування – забезпечує екологічно відповідальне планування об'єктів гостинності та впровадження стійких практик управління ресурсами, що інтегрують економічну ефективність і соціальну відповідальність.

Для застосування підходів до суспільного розвитку дотримувалися принципів: динамічності – формування інноваційного мислення, оперативного реагування на виклики ринку та впровадження сучасних практик у сфері гостинності; системності – забезпечення цілісної, структурованої та взаємопов'язаної системи організації процесу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; мульти- і міжгалузевості – формування цілісного уявлення про сферу обслуговування як складну соціально-економічну систему (управлінські, культурні, комунікаційні, екологічні та правові аспекти); ресурсокористування/ресурсозабезпечення – розвиток здатності планувати, організовувати та контролювати використання матеріальних, фінансових, природних і людських ресурсів із урахуванням економічної доцільності, екологічної безпеки та соціальної відповідальності; багаторівневості – врахування взаємозв'язку та узгодженості процесів розвитку на глобальному, національному, регіональному та локальному рівнях, що формує здатність адаптувати професійну діяльність до вимог кожного рівня управління;

комунікаційний принцип – формування ефективної системи професійної взаємодії на основі відкритості, партнерства та культури ділового спілкування; розвиток комунікативної компетентності, здатності до міжкультурної взаємодії, конструктивного вирішення конфліктів і налагодження професійних зв'язків, необхідних для успішної діяльності в індустрії гостинності.

Набір підходів до сталого розвитку інтегровано у триаду метрик майбутнього, зокрема в екологічну складову. Екологічні метрики передбачають інтеграцію принципів збереження природних ресурсів, мінімізацію негативного впливу на навколишнє середовище та забезпечення екологічної безпеки у сфері обслуговування. Вони орієнтують майбутніх фахівців на: раціональне використання природних ресурсів – ефективне планування, облік та економне використання води, енергії, матеріалів і харчових продуктів; екологічно безпечну організацію виробничих процесів – впровадження технологій і методів, що зменшують відходи, викиди та забруднення; екологічну освіту та свідомість – формування розуміння важливості екологічної відповідальності, культури сталого природокористування та соціокультурної цінності екологічно безпечної діяльності; сталу інтеграцію в сферу обслуговування – врахування екологічних аспектів у плануванні, управлінні та розвитку готельно-ресторанних підприємств для досягнення економічної ефективності без шкоди довкіллю.

Закцентовано, що соціальний підхід до сталого розвитку спрямовано на формування соціальної відповідальності та підвищення якості обслуговування – розвиток усвідомленого ставлення до потреб клієнтів, колег, громади та суспільства в цілому; підтримка соціальної стабільності та справедливості – врахування соціально-економічних умов, прав працівників, клієнтів та партнерів, забезпечення рівних можливостей у сфері обслуговування; розвиток культурної та етичної компетентності – інтеграція етичних, культурних і соціальних норм у професійну діяльність фахівців готельно-

ресторанної справи для підвищення рівня сервісу та якості соціальної взаємодії; збереження фізичного та психичного здоров'я – створення безпечного та комфортного середовища для персоналу й відвідувачів, що забезпечує соціально відповідальне функціонування закладів індустрії гостинності; економічний підхід забезпечує гармонійне поєднання управлінської компетентності – розвиток здатності до планування, організації та контролю економічної діяльності закладів готельно-ресторанної справи, оптимізацію витрат і підвищення ефективності бізнес-процесів, соціальної відповідальності – забезпечення економічної справедливості, гідного рівня життя працівників та клієнтів, створення рівних можливостей у сфері гостинності та політичного врахування регуляторних, законодавчих та стратегічних орієнтирів держави.

Принципами сталого розвитку передбачено забезпечення екологічної стійкості – забезпечення балансу між використанням природних ресурсів і їх відновленням, підтримка стабільності екосистем; екологічної життєздатності природних та соціо-екологічних систем – забезпечення балансу між використанням природних ресурсів і їх відновленням, підтримка стабільності екосистем; соціальної справедливості – гарантування рівних прав, можливостей та добробуту для всіх учасників соціально-економічного процесу та відповідальності перед майбутніми поколіннями – усвідомлення необхідності збереження ресурсів та екологічної якості для наступних поколінь; врахування обмеженості ресурсів – врахування дефіциту природних, матеріальних та фінансових ресурсів при плануванні діяльності та розвитку і потреб вразливих категорій – пріоритетність соціальної підтримки осіб, які потребують захисту і допомоги; усвідомлення єдності людини з Природою – формування екологічної свідомості та розуміння взаємозалежності людини і довкілля; збереження біо-, культурного та ландшафтного різноманіття – підтримка біологічного, культурного та ландшафтного різноманіття та дотримання принципів рівноправності у взаємодії людей і суспільства, а також запобігання вразливості – розвиток здатності систем і суспільства

передбачати, мінімізувати та адаптуватися до потенційних загроз і кризових ситуацій.

Підходи до дослідження забезпечили логічну, цілісну та науково обґрунтовану побудову та впровадження Моделі в педагогічному дослідженні, спрямовану на формування соціокультурної універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: системний підхід – дозволив розглядати професійну підготовку майбутніх фахівців як цілісну систему взаємопов'язаних компонентів (знання, уміння, цінності, компетентності); цільовий – орієнтує на визначення стратегічних напрямів формування соціокультурної універсалії гостинності та очікуваних результатів результату підготовки; процесний – акцентує увагу на системності, послідовності та динаміці формування соціокультурної універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в процесі професійної підготовки; структурно-функціональний підхід – забезпечує аналіз взаємодії компонентів професійної підготовки майбутніх фахівців (теорії, практики, культури, комунікації).

Кожен підхід дослідження зреалізовано через низку принципів, зокрема принципи системного аналізу забезпечують комплексне оцінювання впливу різних чинників на формування соціокультурної універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Принципи наукового пізнання визначають методологічну основу дослідження, логіку наукового пошуку, вибір методів, способи інтерпретації результатів та концептуальне моделювання освітнього процесу професійної підготовки. За рівнями наукового пізнання дослідження ґрунтується на: емпіричному — відображення реального стану професійної підготовки здобувачів освіти; теоретичному — осмислення та пояснення емпіричних даних, виявлення закономірностей і побудова моделі формування соціокультурної універсалії гостинності. За джерельністю інформаційного базису застосовано: міждисциплінарний підхід — поєднання дидактичних засад формування компетентностей із вимогами ринку праці; трансдисциплінарний підхід —

орієнтація на сучасні проблеми готельно-ресторанної справи: цифровізацію бізнес-процесів, клієнтоорієнтованість, управління якістю сервісу, адаптацію до міжнародних стандартів; підхід доказовості — аналіз сучасних наукових досліджень і нормативно-правових вимог до професійної підготовки. За сферою дії агентів перетворень дослідження визначено антропоцентричною спрямованістю, відповідно до якої майбутні фахівці готельно-ресторанної справи виступають активними суб'єктами професійної підготовки, здатними до самовдосконалення; викладачі виконують роль фасилітаторів і наставників, а роботодавці — соціальних партнерів у формуванні змісту та результатів освітнього процесу. За світоглядною належністю педагогічне дослідження ґрунтується на принципах: діалектичному — система професійної підготовки розглядається як динамічна, відкрита до змін і розвитку, що функціонує у взаємодії протилежних тенденцій (традиції та інновації, теорія та практика, стандартизація та індивідуалізація); гуманістичному — пріоритет надається формуванню соціокультурної універсальності гостинності, етичної культури, професійної відповідальності та сервісної емпатії майбутніх фахівців; компетентнісному — орієнтація процесу підготовки на досягнення результату, яким є сформованість соціокультурної універсальності гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

З огляду на історичний розвиток методології, у дослідженні поєднано риси різних наукових парадигм: класична парадигма забезпечує структурованість і нормативність моделі дослідження, чіткість критеріїв оцінювання результатів навчання та логічну впорядкованість дослідницьких процедур; некласична парадигма акцентує увагу на варіативності освітніх траєкторій, індивідуалізації навчання та ймовірнісному характері педагогічних процесів; постнекласична парадигма передбачає відкритість і синергетичність освітніх систем, їх адаптацію до глобальних змін і цифрової трансформації.

Принципи системного аналізу обґрунтували архітектуру дослідження процесу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної

справи, визначили її структурні компоненти, механізми функціонування та педагогічні умови реалізації. Принцип цілісності проявляється у взаємообумовленості компонентів моделі: цільового – соціально та професійно зумовлені орієнтири підготовки, що відповідають потребам ринку праці та нормативним стандартам сфери гостинності; змістового – інтеграція фундаментальних, професійно-орієнтованих і спеціальних знань для управління готельно-ресторанними підприємствами, організації сервісу та забезпечення якості обслуговування; процесуально-технологічного – методи, форми та засоби навчання; результативного – рівень сформованості соціокультурної універсальності гостинності у майбутніх фахівців. Принцип сумісності елементів цілого забезпечує гармонійне поєднання теоретичної та практичної складових професійної підготовки, усуває фрагментарність навчального процесу та гарантує відповідність організації освітнього процесу актуальним вимогам ринку праці.

Взаємодію структурних компонентів моделі формування соціокультурної універсальності гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та функціональне призначення кожного з них забезпечено застосуванням принципу функціонально-структурованої будови цілого. Принцип розвитку передбачає безперервне оновлення змісту, форм і технологій навчання відповідно до соціально-економічних, технологічних та культурних трансформацій у сфері обслуговування. Принцип лабілізації функцій системи управління забезпечує мобільність та адаптивність механізмів управління якістю організації професійної підготовки відповідно до динаміки розвитку індустрії гостинності, запитів роботодавців та нормативних вимог. Принцип ітеративності реалізовано через послідовне виконання операцій: визначення цілей, відбір змісту освітніх компонентів, застосування педагогічних методів, оцінювання результатів та аналіз для корекції подальшого процесу підготовки. Принцип вірогідності оцінок забезпечується застосуванням стандартизованих процедур оцінювання та систематичним моніторингом результатів.

Принципи системного аналізу для слабоформалізованих проблем забезпечили цілісність реалізації моделі: принцип кінцевої мети – зорінтував процес професійної підготовки на досягнення мети розвитку – сформованості соціокультурної універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; принцип метрики вимірності – забезпечив об'єктивну оцінку рівня сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; принцип стійкості – гарантував надійність стандартизованих результатів професійної підготовки; принцип єдності, взаємодії та взаємозв'язку компонентів – забезпечив узгодженість цілей, змісту та процесів підготовки; принцип ієрархії функціональності дозволив структурувати процес професійної підготовки за рівнями складності завдань; принцип розвитку/історичності передбачав врахування динаміки галузі та еволюції освітніх стандартів; принцип відкритості – сприяв інтеграції зовнішніх ресурсів та практичного/освітнього середовища; децентралізації – забезпечив автономію суб'єктів освітнього процесу; модульна побудова – забезпечила гнучкість форм і змісту в організації навчання; принцип еквіфінальності – дозволив досягти результату різними шляхами залежно від індивідуальних траєкторій здобувачів освіти.

Підходи та принципи у організації процесу/системи професійної підготовки застосовано для формування соціокультурної універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, серед яких: цільовий підхід – орієнтує процес професійної підготовки на досягнення мети дослідження – формування соціокультурної універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; структурно-логічний – забезпечує послідовність та поетапність у формування знань, умінь і навичок відповідно до логіки професійної діяльності; структурно-організаційний підхід визначає впорядкованість компонентів освітньої програми та узгодженість форм, методів й засобів навчання, практичної підготовки та контролю результатів; структурно-функціональний – передбачає чітке розмежування функцій кожного елемента моделі формування соціокультурної

універсалії гостинності у професійній підготовці та розвитку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи підготовки та їх спрямованість на досягнення спільної мети; проблемний підхід – орієнтує процес професійної підготовки майбутніх фахівців на розв’язання професійно значущих ситуацій і завдань, що моделюють реальні умови діяльності у готельно-ресторанній справі; системно-діяльнісний – забезпечує активну позицію здобувачів освіти, формування практичних вмінь та навичок через інтеграцію теоретичного навчання з виробничим досвідом; інформаційний підхід – використання сучасних інформаційно-цифрових технологій, управління інформаційними потоками та формування інформаційної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Реалізація зазначених підходів у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи ґрунтується на принципах наступності (послідовний перехід між рівнями підготовки та узгодженість змісту навчання на різних етапах), наскрізності (інтеграція сформованості соціокультурної універсалії гостинності протягом усього навчального циклу), неперервності (безперервне професійне становлення та здатність до навчання впродовж життя) та єдності теорії і практики (поєднання теоретичних знань із практичним професійним досвідом, що забезпечує формування конкурентоспроможного фахівця у сфері готельно-ресторанного бізнесу).

У регуляторному блоці моделі систематизовано основні засадничі документи правового регулювання міжнародної туристичної діяльності та готельно-ресторанної справи – Пакти: Глобальний пакт ООН (з англ. – United Nations Global Compact, UN GC) – визначає універсальні принципи корпоративної соціальної відповідальності, трудові стандарти та права людини, захисту довкілля та боротьби з корупцією; Міжнародний пакт про громадянські і політичні права – гарантує свободу слова, релігії, право на життя та участі в управлінні на державному рівні; Міжнародний пакт про економічні, соціальні та культурні права – право на працю, соціальний захист, освіту, здоров’я та належний життєвий рівень; Акапулькський документ

Всесвітньої конференції з туризму – визначає пріоритети економічного, соціального та культурного розвитку міжнародного туризму; Рамкова програма ЮНЕСКО «Освіта 2030: інклюзивність, справедливість і якість» – забезпечує доступну, рівноправну та якісну освіту для всіх верств населення; Генеральна угода з торгівлі послугами (з англ. – United Nations Global Compact, GATS) – встановлює правила міжнародної торгівлі послугами у туристичній та готельно-ресторанній індустрії; Конвенції: Конвенції Міжнародної організації праці (з англ. – *International Labour Organization*, ILO) – визначають стандарти трудових прав та умов праці, безпеки на міжнародному рівні; Керівні настанови OECD (з англ. – *Organisation for Economic Co-operation and Development*, OECD) для транснаціональних корпорацій – регламентують соціально відповідальну діяльність глобальних компаній з туристичної та готельно-ресторанної справи; Конвенція про захист світової культурної та природної спадщини – забезпечує охорону об'єктів культурної та природної спадщини; Конвенція про права дитини – гарантує право дітей на освіту, захист й безпеку, охорону здоров'я та належний розвиток; Конвенція про митні пільги для туризму – регулює податкові та митні пільги для підтримки у туристичній індустрії; Декларації: Декларація прав людини – проголошує права людини та свободи на міжнародному рівні; Манільська декларація про соціальний вплив туризму – визначає принципи відповідального та соціально спрямованого розвитку туристичної галузі; Декларація Першої конференції ООН із міжнародного туризму – окреслює міжнародні стандарти розвитку туризму у співпраці між країнами; Резолюції: Резолюція Шостої Генеральної асамблеї СОТ – надає рекомендації щодо регулювання міжнародної торгівлі послугами, зокрема, у туристичній індустрії; Заходи щодо збільшення надходжень від туризму для країн, що розвиваються – стимулювання економічного сектору туризму з метою розвитку економіки різних країн; Хартія туризму та Кодекс туриста – формулює права та обов'язки туристів і держав для забезпечення безпечного, відповідального та сталого туризму; Міжнародні організації та

асоціації: Міжнародна готельна та ресторанна асоціація (з англ. – *International Hotel & Restaurant Association, IH&RA*) – об'єднує підприємства готельно-ресторанної справи для встановлення стандартів якості та обміну досвідом; Міжнародна асоціація цивільної авіації (з англ. – *International Civil Aviation Organization, ICAO*) – регулює безпеку та стандарти міжнародних авіаперевезень; Міжнародна асоціація морських пасажирських перевізників (з англ. – *Cruise Lines International Association, CLIA*) – координує діяльність круїзної індустрії та встановлює стандарти обслуговування; Міжнародна асоціація повітряного транспорту (з англ. – *International Air Transport Association, IATA*) – забезпечує стандарти перевезень пасажирів і вантажів у міжнародній авіації; Міжнародна організація конгресових центрів (з англ. – *International Congress and Convention Association, ICCA*) – сприяє розвитку міжнародних конференцій, виставок та ділового туризму; Міжнародний союз автомобільного транспорту (з англ. – *International Road Transport Union, IRU*) – координує та регулює стандарти міжнародних автомобільних перевезень; Міжнародний союз залізниць (з англ. – *International Union of Railways, UIC*) – встановлює правила і стандарти міжнародного залізничного транспорту; Міжнародний союз національних асоціацій ресторанів і кафе (з англ. – *UMAİ*) – координує діяльність національних організацій у сфері ресторанної справи.

Здійснено систематизацію спеціалізованих міжнародних та регіональних організацій у сфері туризму і готельно-ресторанної справи за напрямками уніфікації стандартів обслуговування та розширення міжнародного професійного співробітництва між країнами: Міжнародна асоціація туризму з діловими цілями (з англ. – *International Association of Business Tourism*) – розвиток і координація міжнародного ділового туризму; Міжнародна асоціація з конгресів та з'їздів (з англ. – *International Congress and Convention Association*) – розвиток і координація індустрії міжнародних конгресів та конференцій; Міжнародна асоціація гідів із супроводження (з англ. – *International Tour Managers Association*) – об'єднання та професійна підтримка міжнародних туристичних гідів; Міжнародна асоціація наукових

експертів з туризму (з англ. – International Association of Scientific Experts in Tourism) – розвиток наукових досліджень та експертного аналізу туризму; Асоціація спеціалістів з організації корпоративних поїздок (з англ. – Association of Corporate Travel Executives) – координація діяльності фахівців у сфері корпоративних подорожей; Федерація молодіжних туристичних організацій (з англ. – Federation of Youth Travel Organizations) – розвиток молодіжного туризму та міжнародних обмінів між молоддю; Федерація інформаційних технологій і туризму (з англ. – International Federation for Information Technologies and Travel & Tourism) – сприяння впровадженню інформаційних технологій у туристичній індустрії; Федерація журналістів і письменників з питань туризму (з англ. – World Federation of Travel Journalists and Writers) – об'єднує представників журналістики та авторів що висвітлюють туристичну тематику; Міжнародне бюро із соціального туризму (з англ. – International Social Tourism Organisation) – розвиток соціального та доступного туризму для різних груп населення; Асоціація країн Азії і Тихого океану (з англ. – Pacific Asia Travel Association) – розвиток і просування туризму в Азійсько-Тихоокеанському регіоні; Асоціація країн Східної Азії (з англ. – East Asia Tourism Association) – координує співробітництво держав Східної Азії у сфері туристичного розвитку; Федерація туристичних асоціацій країн-членів АСЕАН (з англ. – Federation of Travel Associations, АСЕАН) – координація розвитку туризму країн Південно-Східної Азії; Міжамериканська готельна асоціація (з англ. – Inter-American Hotel Association) – представництво інтересів готельної індустрії країн Америки; Африканська асоціація подорожей (з англ. – African Travel Association) – просування туристичного потенціалу Африки на міжнародному рівні; Асоціація з розвитку і координації європейських туристичних обмінів (з англ. – European Tourism Exchange Development and Coordination Association) координація міжнародних туристичних обмінів між європейськими країнами; Асоціація туристичної індустрії Америки (з англ. – Travel Industry Association of America) – розвиток та представництво інтересів туристичної індустрії США;

Європейська комісія з туризму (з англ. – European Travel Commission) – просування Європи як туристичного напрямку на світовому ринку; Карибська туристична організація (з англ. – Caribbean Tourism Organization) координація розвитку туризму країн Карибського регіону; Конфедерація туристичних організацій Латинської Америки (з англ. – Confederation of Tourism Organizations of Latin America). співпраця туристичних організацій країн Латинської Америки; Панафриканська туристична організація Африки (з англ. – Pan-African Tourism Organization) – координація та розвиток туристичної діяльності між країнами Африки; Міжнародна організація конгресових центрів (з англ. – International Association of Congress Centres) – об'єднання конгресових центрів для розвитку індустрії конференцій; Європейська туристична група (з англ. – European Travel Group) – співпраця європейських країн у розвитку туристичної політики.

Формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці та розвитку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи здійснено на підставі Законів України, що регулюють освіту, стандартизацію, ліцензування туристичної, курортної та готельно-ресторанної справи, охорону природно-заповідного фонду та страхування: «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» – визначає рівні кваліфікацій та компетентності фахівців різних професійних сфер; «Про туризм» – регулює організацію туристичної діяльності та професійну підготовку фахівців галузі; «Про курорти» – визначає правові засади функціонування та розвитку курортної діяльності; «Про природно-заповідний фонд України» – регулює використання природних територій у рекреаційній і туристичній діяльності; «Про стандартизацію» – встановлює принципи розроблення та застосування стандартів у різних сферах діяльності; «Про ліцензування видів господарської діяльності» – визначає правові засади ліцензування підприємницької діяльності, зокрема туристичної; «Про страхування» – регулює страхові відносини, зокрема у сфері туристичних послуг; «Про освіту» – визначає правові основи підготовки фахівців у системі освіти.

Реалізація державної політики у галузі туризму та готельно-ресторанної справи забезпечено через Укази Президента України: «Про заходи щодо підтримки сфери культури, охорони культурної спадщини, розвитку креативних індустрій та туризму» – спрямований на розвиток культурної та туристичної сфери; «Про День туризму» – встановлює державне професійне свято працівників туристичної галузі; «Про заходи щодо забезпечення реалізації державної політики у галузі туризму» – визначає напрями реалізації державної туристичної політики та постанови і розпорядження Кабінету Міністрів України, що визначають кваліфікаційні вимоги, порядок функціонування туристичних об'єктів і стратегічні напрями розвитку індустрії; «Про затвердження Порядку доведення до споживачів інформації про вид об'єкта туристичної інфраструктури та його категорію» – регулює порядок інформування туристів про тип і категорію об'єктів туристичної інфраструктури; «Про затвердження Ліцензійних умов провадження тур операторської діяльності» – визначає вимоги до здійснення тур операторської діяльності; «Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» – визначає процедуру присвоєння категорій готелям та іншим об'єктам тимчасового розміщення; «Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму» – визначає повноваження органу державного управління туризмом; «Деякі питання ведення Єдиного туристичного реєстру» – регулює порядок формування та функціонування туристичного реєстру; «Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів до 2026 року» – визначає стратегічні напрями розвитку туризму та курортної сфери.

Враховано ключові напрями діяльності Національних об'єднань готельно-ресторанної сфери України, які координують функціонування підприємств HoReCa, сприяють підвищенню стандартів обслуговування у сфері гостинності та професійному обміну досвідом: Асоціація готелів та курортів України (з англ. – *Ukrainian Hotel & Resort Association, UHRA*) –

об'єднує готельні та курортні підприємства для розвитку індустрії; Українська ресторанна асоціація – сприяє розвитку ресторанного бізнесу та професійної діяльності в Україні (з англ. – Ukrainian Restaurant Association); Асоціація готельних спілок та готелів міст України з англ. – Association of Hotel Unions and Hotels of Ukrainian Cities) – координація діяльності міських готелів та готельних спілок; Асоціація індустрії гостинності України (з англ. – Hospitality Industry Association of Ukraine) – представляє інтереси HoReCa-сектору та сприяє підвищенню стандартів обслуговування; Клуб готельєрів та рестораторів «HOTELIERO» (з англ. – Club for Hoteliers and Restaurateurs, «HOTELIERO») – платформа професійного спілкування та обміну досвідом між готельєрами і рестораторами; Міжгалузєва платформа та кластер HoReCa України – об'єднує рішення для розвитку готелів, ресторанів і кафе в Україні (з англ. – HoReCa – hotel, restaurant, cafe).

Враховано міжнародні стандарти технічного регулювання серії ISO, які встановлюють єдині вимоги та процедури, підвищують якість послуг, забезпечують безпеку туристів і гостей готелів та ресторанів і сприяють сталому розвитку галузі: ISO 14000 (Системи екологічного управління) – вимоги для ефективного екологічного менеджменту підприємств; AA1000 (Стандарти соціальної та етичної звітності) – забезпечує прозорість і відповідальність у соціальних та етичних аспектах діяльності; GRI (Глобальні ініціативи звітності) – визначає стандарти економічного, соціального та екологічного звітування; GSP (Глобальні принципи Селівана) – формулює принципи корпоративної соціальної відповідальності та сталого розвитку; SA8000 (Стандарти соціальної відповідальності) – регламентує умови праці, права працівників і соціальну відповідальність організацій; ISO 18513:2003 (Туристичні послуги – Готелі та інші засоби розміщення) – встановлює класифікацію та стандарти якості готельного сервісу та засобів розміщення; ISO/TR 21102:2013 (Пригодницький туризм – Лідери – Особиста компетентність) – визначає вимоги до кваліфікації і сформованості компетенцій керівників пригодницьких програм пригодницького туризму; ISO 7001:2007

(Графічні символи – Інформаційні символи для громадських місць) – регламентує стандартизовані графічні символи для полегшення орієнтації у туристичних об'єктах; ISO/IEC 29140-1:2011 (Інформаційні технології в навчанні та підготовці – Мобільні технології) – встановлює еталонну модель використання мобільних технологій у професійній підготовці фахівців туристичної та готельно-ресторанної справи; ISO 24801-3:2014 (Дайвінг – Підготовка аквалангістів, рівень 3 – Дайвер керівник) – визначає вимоги до підготовки керівників груп дайвінгу; ISO 11107:2009 (Дайвінг – Підготовка збагаченим повітрям нітроксі) – регламентує безпечну підготовку дайверів з збагаченим повітрям нітроксі (з англ. – EAN); ISO 24801-1:2007 (Дайвінг – Підготовка аквалангістів, рівень 1 – Дайвер під наглядом інструктора) – встановлює мінімальні вимоги безпеки для початківців дайверів.

Систематизовано Міжнародні стандарти ISO у підготовці фахівців готельно-ресторанної справ, які забезпечують єдині вимоги до систем управління якістю, освіти, інформаційної безпеки, екології, енергоменеджменту та соціальної відповідальності, сприяють підвищенню професійної компетентності персоналу, безпеці та сталому розвитку галузі: ISO 9000:2015 – основні положення та терміни систем управління якістю; ISO 9001:2015 / 9004 – вимоги до систем управління якістю та їх ефективності; ISO 21001:2018 – системи управління закладах освіти; ISO 29993:2017 – стандарти освітніх послуг поза формальною освітою; ISO/IEC 40500:2012 (WCAG 2.0) – доступність веб-контенту та впровадження інклюзивних технологій для всіх користувачів; ISO/IEC 29100:2024 – методи забезпечення конфіденційності в інформаційних технологіях; ISO/IEC 27000, 27001, 27002, 27003 – стандарти систем управління інформаційною безпекою та кібербезпекою; ISO/IEC TR 24763:2011 – навчання, освіта та підготовка персоналу, методи оцінки компетентності; ISO 14001 – системи екологічного менеджменту; ISO 26000 – стандарти соціальної відповідальності організацій; ISO 50001 – системи енергоменеджменту та підвищення енергоефективності.

Державні стандарти України (ДСТУ) у сфері туризму та готельно-ресторанної справи визначають відповідні вимоги та рекомендації: ДСТУ 14785:2016 – організація інформаційних офісів; ДСТУ 21101:2016 – менеджмент безпеки у пригодницькому туризмі; ДСТУ 21102:2016 – компетентності гідів та інструкторів (лідерів), що організують і супроводжують туристичні групи пригодницького туризму; ДСТУ 21103:2016 – інформативні норми пригодницького туризму; ДСТУ 13009:2016 – правила, вимоги та рекомендації з експлуатації пляжів та організації суміжних послуг; ДСТУ 13810:2016 – організація та надання туристичних послуг під час відвідування промислових об'єктів; ДСТУ 13811:2016 – рекомендації щодо розроблення стандартів для готелів та ресторанів з метою зменшення їх негативного впливу на навколишнє середовище; ДСТУ 13812:2016 – класифікація та правила застосування знаків активного туризму; ДСТУ 18065:2016 – правила надання туристичних послуг на природоохоронних територіях; ДСТУ 17680:2016 – організація послуг у сфері таласотерапії; ДСТУ 17049:2017 – застосування шрифту Брайля для доступного проектування інформаційних вказівників для людей із порушенням зору; ДСТУ 17679:2017 – правила надання послуг у велнес і СПА; ДСТУ 23599:2017 – використання тактильних індикаторів для людей зі слабким зором на пішохідних зонах; ДСТУ 13687:2018 – мінімальні вимоги до облаштування та функціонування яхт-гаваней (марин), стоянки та обслуговування яхт і малих суден; ДСТУ 15700:2014 – забезпечення безпеки стрічкових конвеєрів для зимових видів спорту та туризму для транспортування відвідувачів на схилах; ДСТУ 15565:2016 – професійної підготовки гідів; ДСТУ 13809:2018 – професійна термінологія у сфері туристичної та готельно-ресторанної справи; ДСТУ 21401:2020 – регламентує систему управління сталим розвитком закладів гостинності; ДСТУ 5643:2022 – рекомендації щодо запобігання поширенню COVID-19 у сфері туризму; ДСТУ 22483:2022 – вимоги, організації та якості надання готельних послуг; ДСТУ 18513:2024 – містить словник термінів для послуг у туристичної та готельно-ресторанної справи;

ДСТУ 21620:2024 – вимоги до організації та якості послуг в готелях, що функціонують у будівлях історичної або культурної цінності; ДСТУ 21621:2024 – вимоги до дизайну інтер'єру та особливостей надання послуг у ресторанах; ДСТУ 21902:2024 – вимоги та рекомендації забезпечення доступності туристичних послуг для всіх категорій відвідувачів, зокрема людей з особливими потребами.

Стандарт вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 №384) визначає нормативні вимоги до змісту та результатів підготовки здобувачів вищої освіти, окреслює систему загальних і фахових компетентностей, програмні результати навчання, а також вимоги до обсягу освітньої програми та підсумкової атестації бакалаврів у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

В організаційно-методичному блоці моделі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи визначено організаційно-управлінські та методичні компоненти, що охоплюють комплекс методів дослідження. До теоретичних методів належать: теоретичний аналіз (систематизація та узагальнення наукових джерел з проблеми дослідження), дефінітивний (уточнення та конкретизація понятійно-категоріального апарату дослідження), аксіологічний (виявлення ціннісних орієнтирів професійної діяльності у сфері гостинності), системний (розгляд формування соціокультурної універсалії гостинності як цілісної педагогічної системи), структурно-організаційний (аналіз структури соціокультурної універсалії гостинності та взаємозв'язків її складників), структурно-функціональний (визначення функцій окремих елементів системи професійної підготовки). До методів організації дослідження віднесено планування, що передбачає визначення послідовності етапів реалізації дослідницького процесу. Емпіричні методи включають контент-аналіз (аналіз нормативних документів, освітніх програм і наукових джерел у сфері готельно-ресторанної освіти), компаративний (порівняння підходів до професійної підготовки фахівців

сфери гостинності). До експериментальних методів належать проектування (розроблення моделі формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи), моделювання (створення структурно-функціональної моделі досліджуваного процесу) та педагогічний експеримент (перевірка ефективності запропонованої моделі у практиці підготовки здобувачів вищої освіти). Статистичні методи представлені статистичним та експертним оцінюванням, що передбачають узагальнення експертних суджень фахівців готельно-ресторанної галузі та обробку отриманих результатів із застосуванням математико-статистичних методів.

Методи системного аналізу охоплюють: абстрагування (виокремлення суттєвих характеристик процесу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи), конкретизацію (уточнення та деталізацію основних понять дослідження), аналіз і синтез (поєднання складових досліджуваного процесу для формування цілісного уявлення про об'єкт дослідження), індукцію та дедукцію (логічне узагальнення результатів і формулювання висновків на основі загальних положень), формалізацію (відображення основних положень дослідження у вигляді моделей і схем), композицію та декомпозицію (побудову формування соціокультурної універсалії гостинності з окремих елементів та їх детальний аналіз), лінеаризацію (опис етапів досліджуваного процесу у послідовній логічній формі).

Методи навчання: інтерактивні (забезпечують активну взаємодію учасників дослідження); дослідницькі (сприяють самостійному процесу здобуття основних теоретичних положень), наочні (використання візуальних матеріалів для кращого сприйняття), словесні (опера на словесні методи - пояснення, лекції та дискусії та ін.), інноваційні (застосування новітніх технологій та методик), дистанційні (навчання через онлайн-платформи), проєктні (реалізація соціально-орієнтованого проєкту), оцінювальні (контроль, аналіз і оцінка рівня знань, умінь та компетентностей здобувачів

освіти), групові (робота в групах), дискусійні/проблемні (аналіз та обговорення проблемних ситуацій); за формами навчання (традиційна, змішана, мережева, мобільна, віддалена) та формами організації (працеорієнтована, соціокультурна, інформаційно-комунікативна).

Методи управління– організаційно-адміністративні, адміністративні, соціально-психологічні за видами діяльності застосовано для передбачення, організації, розпорядчої діяльності, координації та контролю; функціональні – для планування, організації, мотивації, координації, нагляду; механізми за типами управління поділено на соціально-етичний (інституційні); морально-етичні (менеджмент персоналу); стабілізаційні (функціональні) та антикризові; стратегії управління охоплюють розвиток (концентрацію, модифікацію); стабільність, якість та безпеку, реалізація, що реалізується через такі форми управління як: диверсифікація; реструктуризація та реорганізація.

У межах змістовно-проектного блоку проектний цикл системи M&O передбачав послідовну реалізацію таких етапів: 1. *визначення метрик та показників оцінювання* – сформовано систему метрик, що включає кількісні та якісні показники, параметри вимірювання, методи та інструменти моніторингу; 2. *оцінювання на різних рівнях реалізації* – на кожному рівні визначено відповідні індикатори досягнення мети і механізми завдань, що дозволило оцінювати як окремі елементи, так і загальну ефективність реалізації програми дослідження; 3. *взаємодія уповноважених суб'єктів до оцінювання* – визначення учасників та виконавців програми дослідження, експертів, координація їх діяльності, обмін інформацією та спільна участь у процесах збору даних, аналізу результатів і формування рекомендацій; 4. *формування ресурсної бази та фінансування оцінювання, необхідних для здійснення оцінювання* – визначено аналітичні інструменти, цифрові системи обробки даних дослідження, необхідних для проведення моніторингу та оцінювання; 5. *нагляд і контроль якості даних* – створено систему контролю достовірності, повноти та своєчасності даних, що використовуються для

оцінювання; 6. *коригування програм за результатами оцінювання* – на основі отриманих результатів здійснено аналіз ефективності реалізації програми дослідження (підбір інструментів, розроблення нових заходів для підвищення результативності) та сформовано управлінські рішення щодо їх удосконалення; 7. *метрики – показники, параметри, способи та механізми моніторингу ефективності для досягнення результативності впливу* – визначено способи збору даних (статистичні спостереження, адміністративні дані, опитування, аналітичні дослідження), інструменти їх обробки та механізми регулярного моніторингу; 8. *моніторинг і оцінювання здійснено на рівнях за компонентами/ програмами чи проектами* – багаторівневий підхід дозволив системно відстежувати результати, своєчасно виявляти проблеми реалізації та визначати внесок кожного елемента у загальний результат; 9. *взаємодія уповноважених суб'єктів оцінювання* – передбачає координацію виконавцями програм, закладами освіти, які приймали участь в експериментальному дослідженні та іншими зацікавленими сторонами, які залучені до процесу оцінювання.

Фонд екологічної освіти (*з англ.* – Foundation for Environmental Education, FEE) – провідна міжнародна неурядова організація, заснована у 1981 році. Діяльність Фонду спрямовано на підвищення рівня екологічної обізнаності та формування екологічно відповідальної поведінки в суспільстві. Організація об'єднує національні представництва більш ніж у 100 країнах світу та координує низку міжнародних освітніх ініціатив, що підтримують впровадження принципів сталого розвитку.

Основною метою FEE є підвищення екологічної обізнаності населення шляхом реалізації освітніх програм, міжнародного партнерства та практичних екологічних проєктів. Фонд реалізує міжнародні програми, що сприяють інтеграції екологічних принципів у систему освіти, туристичну та готельно-ресторанну сферу та громадську діяльність:

1. *Еко-школи (з англ. – Eco-Schools)* – це міжнародна освітня програма, започаткована Foundation for Environmental Education, яку

спрямовано на підвищення екологічної обізнаності учнів та впровадження принципів сталого розвитку у діяльність закладів освіти. Програма передбачає інтеграцію екологічної освіти в освітній процес та повсякденну діяльність закладу, а також сприяє активному залученню учнів до вирішення екологічних проблем на місцевому та глобальному рівнях.

Сутність програми полягає у формуванні освітнього середовища, в якому учні, вчителі та адміністрація закладу спільно працюють над впровадженням екологічно відповідальної поведінки. Важливою особливістю програми є її практична спрямованість: учні не лише отримують теоретичні знання з екології, а й беруть активну участь у реалізації екологічних ініціатив, спрямованих на збереження природних ресурсів, зменшення обсягів відходів, раціональне використання енергії та води, а також покращення стану навколишнього середовища.

Реалізація програми Eco-Schools ґрунтується на спеціально розробленій методології, що включає сім основних кроків: створення екологічного комітету, проведення екологічного аудиту, розроблення плану дій, моніторинг і оцінювання результатів, інтеграцію екологічної тематики у навчальні дисципліни, інформування громади та формування екологічного кодексу школи.

Успішне виконання вимог програми може бути відзначене міжнародною нагородою – «Зелений прапор» (з англ. – Green Flag Award), яка засвідчує високий рівень екологічної діяльності закладу освіти.

2.«Блакитний прапор» (з англ. – Blue Flag) – міжнародна екологічна програма сертифікації, спрямована на підвищення екологічних стандартів для прибережного туризму та рекреаційного використання водних ресурсів. Основною метою програми є забезпечення високої якості довкілля, безпеки відпочивальників та розвитку екологічно відповідальної екологічної свідомості щодо використання природних ресурсів.

У межах програми «Блакитний прапор» передбачено надання спеціальної міжнародної екологічної відзнаки прибрежним зонам, маринам та

суднам для туризму, а також проведення заходів, спрямованих на екологічну освіту та інформування громадськості щодо питань охорони довкілля. Реалізація програми сприяє формуванню відповідального ставлення до природних ресурсів, підвищенню екологічної обізнаності населення та розвитку культури сталого використання водних і прибережних ресурсів.

Важливим елементом функціонування програми є систематичний моніторинг дотримання встановлених екологічних вимог і стандартів. У випадку виявлення порушень або невідповідності визначеним критеріям сертифікат може бути тимчасово призупинений або відкликаний. Такий механізм контролю сприяє підвищенню рівня відповідальності з боку органів місцевого самоврядування, суб'єктів туристичної діяльності та громадськості, а також стимулює впровадження ефективних практик екологічного управління та збереження природних ресурсів.

3. «Зелений ключ» (з англ. – *Green Key*) – міжнародна програма, спрямована на сертифікацію закладів туристичної та готельно-ресторанної сфери, які впроваджують практики сталого розвитку та екологічного управління, а також на зменшення негативного впливу туристичної індустрії на навколишнє середовище.

Основною метою програми є заохочення підприємств туристичної та готельно-ресторанної галузі до впровадження ефективних практик екологічного управління, раціонального використання природних ресурсів та підвищення рівня екологічної відповідальності у сфері обслуговування.

У межах програми заклади, які прагнуть отримати сертифікат, повинні відповідати визначеним міжнародним стандартам сертифікації, системі регулярного контролю та міжнародному визнанню, що охоплюють різні аспекти діяльності, зокрема: енергоефективність та раціональне використання водних ресурсів, управління відходами, використання екологічно безпечних матеріалів і засобів, сприяння використанню екологічно безпечних видів транспорту для гостей та персоналу, проведення інформаційно-просвітницьких заходів для персоналу та відвідувачів, постійне

вдосконалення та інновації – впровадження нових технологій і методів, спрямованих на підвищення екологічних стандартів закладу.

4. *«Молоді репортери за довкілля» (з англ. – Young Reporters for the Environment)* – орієнтована на поєднання екологічної освіти та розвитку журналістських навичок серед учнів шкіл та студентської молоді. Програма надає учасникам можливість досліджувати актуальні екологічні проблеми, збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію, створювати текстові, фото- та відеоматеріали, а також поширювати їх у закладах освіти, громадах та засобах масової інформації. Програма також передбачає участь у конкурсах і проектах, що висвітлюють стан навколишнього середовища на локальному та глобальному рівнях, а також залучення до волонтерських акцій, просвітницьких кампаній і локальних екологічних проєктів.

Особливістю програми є міжнародна співпраця, яка дозволяє молодим репортерам порівнювати екологічну ситуацію в різних країнах, обмінюватися досвідом та брати участь у глобальних конкурсах і форумах. Це створює платформу для розвитку міжкультурного діалогу, інтеграції екологічної освіти у медійну діяльність та поширення екологічної культури серед молодого покоління.

5. *Програма «Вивчення екосистем і лісів» (з англ. – Learning about Ecosystems and Forests)* – це освітня ініціатива, спрямована на підвищення знань учнів та молоді про біорізноманіття, функції екосистем і важливість лісів для підтримки життя на планеті.

Основна мета програми полягає у формуванні екологічної свідомості та відповідального ставлення до природних ресурсів. У рамках програми учасники вчать: аналізувати структуру та функціонування різних екосистем; оцінювати стан лісових масивів і їхній вплив на клімат та біорізноманіття; розуміти взаємозв'язок між людиною та природою; пропонувати практичні рішення для збереження лісів та підтримки екологічної рівноваги.

Програма включає інтеграцію сучасних технологій, таких як дослідницькі завдання, цифрові карти, проєктну діяльність, мобільні додатки

для спостережень за природою та інструменти наукової візуалізації, що дозволяє учасникам застосовувати знання в реальних умовах.

ФЕЕ також реалізує низку додаткових освітніх проєктів, які орієнтовано на поширення знань про біорізноманіття, зміни клімату та сталий розвиток. Ці програми підтримують міжкультурний обмін досвідом, інтеграцію сучасних технологій у процес екологічної освіти та залучення молоді до активної участі у вирішенні екологічних проблем.

Реалізація програми Green Key відбувається через чітко структурований процес впровадження, який передбачає виконання 13 категорій критеріїв екологічної ефективності, які охоплюють основні напрямки діяльності закладів туристичної та готельно-ресторанної сфери, серед яких:

- енергетична ефективність – заходи щодо економії енергії, використання енергозберігаючих технологій та поновлюваних джерел енергії;
- управління водними ресурсами – контроль водоспоживання, повторне використання води, системи економії та охорони водних ресурсів;
- управління відходами – сортування, мінімізація відходів, утилізація та їх переробка;
- використання хімічних та небезпечних речовин – зменшення шкідливих матеріалів, заміна на екологічно безпечні аналоги;
- використання продуктів та матеріалів з низьким впливом на довкілля – закупівля екологічно сертифікованих продуктів і матеріалів;
- екологічна освіта та навчання персоналу – регулярне навчання співробітників екологічним стандартам та практикам;
- інформаційна робота та освіта гостей – інформування відвідувачів про екологічну відповідальність та сталий туризм;
- підтримка біорізноманіття та природних територій – участь у проєктах збереження природи та розвитку локальних екосистем;
- соціальна відповідальність і взаємодія з громадою – підтримка локальних екологічних ініціатив, волонтерських та освітніх програм;

- транспорт та мобільність – сприяння використанню екологічно безпечних видів транспорту для гостей і персоналу;
- моніторинг та оцінка виконання стандартів – регулярний аудит, збір даних і звітність щодо екологічних показників;
- управління якістю послуг та безпека гостей – забезпечення безпечного і екологічно відповідального обслуговування;
- постійне вдосконалення та інновації – впровадження нових технологій, спрямованих на підвищення екологічних стандартів закладу.

Процес отримання сертифіката програми Green Key для підприємств туристичної та готельно-ресторанної сфери передбачає послідовну реалізацію низки етапів, що забезпечують системне впровадження принципів сталого розвитку та екологічного менеджменту:

- попередня оцінка відповідності вимогам – здійснюється внутрішня оцінка відповідності діяльності закладу за 13 критеріями програми;
- розроблення та впровадження екологічного плану дій – на основі результатів оцінки формується детальний екологічний план дій, який включає модернізацію інфраструктури, запровадження систем моніторингу та управління ресурсами, навчання персоналу та інформаційно-просвітницьку роботу з відвідувачами;
- подача заявки на сертифікацію – подача заявки та документації, що підтверджує виконання встановлених критеріїв, на сертифікацію до національної організації FEE;
- оцінка та аудит сертифікаційною комісією – проводиться незалежний аудит, під час якого спеціалісти перевіряють дотримання всіх вимог програми та ефективність реалізованих заходів;
- присвоєння сертифіката Green Key – за умови успішного проходження аудиту заклад отримує міжнародний сертифікат Green Key, який підтверджує високий рівень екологічної діяльності та відповідальності;

– постійний моніторинг та повторна сертифікація – після отримання сертифіката організація зобов'язана здійснювати регулярний моніторинг виконання критеріїв та звітувати перед національною організацією FEE.

Сертифікація підлягає щорічній перевірці, а у разі невідповідності стандартам може бути тимчасово призупинена або відкликана.

В Україні процедуру сертифікації програми Green Key координує громадська організація «Екологічна ініціатива», яка є національним оператором програм FEE. У процесі сертифікації беруть участь кілька уповноважених органів на різних рівнях: на міжнародному рівні – Фонд екологічної освіти, який затверджує стандарти програми, здійснює контроль і нагляд за дотриманням вимог сертифікації у всіх країнах-учасницях; на національному рівні – Громадське Об'єднання «Екологічна ініціатива», яке приймає заявки від закладів, консультує учасників щодо виконання критеріїв програми та організовує проведення аудитів безпосередньо в Україні. Фінальне рішення про надання сертифіката ухвалює національне журі, до складу якого зазвичай входять представники Міністерства захисту довкілля, науковці та експерти галузі, що забезпечує об'єктивність оцінки та відповідність закладів встановленим міжнародним стандартам.

В Україні відсутня окрема спеціалізація «Сертифікатор Green Key», оскільки ця кваліфікація носить міжнародний характер і здобувається через спеціалізовані тренінги, організовані Фондом екологічної освіти. Водночас підготовка майбутніх фахівців туристичної та готельно-ресторанної справи, здатних впроваджувати стандарти програми у діяльність закладів гостинності та туристичної сфери, здійснюється у провідних закладах вищої освіти в рамках спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Найбільш адаптовані ОПП представлено такими закладами вищої освіти як:

– Київський національний торговельно-економічний університет – освітні компоненти навчального плану *спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги кафедри готельно-*

ресторанного бізнесу містять модулі з еко-сертифікації та стандартизації, зокрема за міжнародними стандартами ISO та програмою Green Key;

– Київський національний університет культури і мистецтв – Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу впроваджує принципи «зеленого» менеджменту у навчальні програми для підготовки майбутніх керівників закладів, здатних інтегрувати екологічні стандарти у практичну діяльність;

– Львівський національний університет імені Івана Франка – програма Green Key розглядається як ключовий інструмент підвищення екологічної відповідальності туристичних та рекреаційних об'єктів;

– Національний університет харчових технологій – ОПП підготовки менеджерів готельно-ресторанної справи містять курси з екологічної безпеки, ресурсозбереження та застосування практик сталого розвитку, що забезпечує компетентність випускників у впровадженні екологічних стандартів у професійній діяльності.

Таким чином, хоча в Україні відсутня спеціалізація «Сертифікатор Green Key», вітчизняні заклади вищої освіти забезпечують формування необхідних знань та навичок для впровадження міжнародних екологічних стандартів у сфері гостинності та туризму.

*Змістовно-проектний блок* Моделі розроблено згідно семантики її цільового призначення підготовки та розвитку – формування соціокультурної універсальності гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Змістовно-проектний блок Моделі реалізовано через систему освітніх компонентів, об'єднаних у цикл загальної, професійної підготовки, цикл та вибіркової дисциплін. Така структура забезпечує інтеграцію світоглядних, соціально-гуманітарних, економічних, технологічних та управлінських знань, що сприяють формуванню у здобувачів освіти ціннісного ставлення до феномену гостинності, розвитку професійної культури обслуговування та набуттю спеціальних (фахових) компетентностей у сфері індустрії гостинності. Серед дисциплін циклу загальної підготовки

виокремлено: «Психологія і соціологія та психологія професійної діяльності»; «Екологія, техно-екологія та цивільна безпека»; «Економічна теорія»; «Етика бізнесу»; «Мікробіологія, макро- та мікроекономіка»; «Харчова хімія»; «Кейтеринг». Вони є основою для циклу професійної підготовки, серед яких визначено освітні компоненти: «Безпека життєдіяльності, основи охорони праці»; «Готельна справа»; «Економічна та майнова безпека бізнесу»; «Економіка суб'єктів готельного бізнесу»; «Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві»; «Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування»; «Технологія продукції ресторанного господарства»; «Організація ресторанного господарства»; «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»; «Маркетинг готельно-ресторанного господарства»; «Світове готельне господарство»; «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»; «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства»; «Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства»; «Кулінарна етнологія»; «Рекреаційно-оздоровча діяльність». Вибіркові дисципліни: «Міжнародний туризм»; «Основи кулінарної майстерності»; «Санітарія та гігієна в готельно-ресторанних комплексах»; «Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі».

Спираючись на вимоги Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа другого (бакалаврського) рівня (нині – галузь знань 17 Транспорт та послуги, спеціальність 172 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг) щодо змісту і структури переліку компетентностей та програмних результатів навчання розроблено та представлено для кожного з освітніх компонентів загальні та спеціальні компетентності та програмні результати навчання, які включено як обґрунтування до критеріального апарату оцінювання рівнів сформованості соціокультурної універсальності гостинності у професійній підготовці та розвитку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

У межах змістово-проектного блоку Моделі важливе місце посідає використання комплексу соціокультурних та інформаційно-комунікаційних технологій, які забезпечують інтеграцію культурних, комунікативних і цифрових практик у процес професійної підготовки майбутніх фахівців:

– *соціокультурні технології*: медіа та фактчекінг – розвиток медіаграмотності, критичного аналізу інформації та перевірки її достовірності; культурно-дозвіллеві – організація культурних подій, дозвіллевих програм і соціокультурних заходів у середовищі гостинності; освітні – інтеграція культурологічного змісту та цінностей культури в освітній процес; екологічні – формування екологічної культури, дотримання принципів сталого розвитку та екологічно відповідної поведінки; соціально-психологічні – розвиток міжособистісної взаємодії, емпатії, комунікативної культури та конструктивного вирішення конфліктів; інтеркультурної комунікації – взаємодія з представниками різних культур, розуміння культурних відмінностей у сфері гостинності; креативні та урбаністичні – створення інноваційних культурних і сервісних просторів у сучасному міському середовищі; культурної дипломатії – популяризація національної культури та розвиток міжнародної культурної взаємодії; інклюзивні та партисипативні практики – забезпечення доступності послуг та залучення різних соціальних груп до соціокультурної діяльності;

– *інформаційно-комунікаційні технології*: мережеві та інтернет-технології – використання глобальних інформаційних ресурсів і цифрових сервісів; соціальні медіа та платформи цифрової комунікації – онлайн-комунікація, цифровий маркетинг і взаємодія з гостями/ клієнтами; мультимедійні та стримінгові – використання аудіовізуального контенту, відеопрезентацій та онлайн-трансляцій; мобільні інформаційні – мобільні додатки та сервіси для бронювання, комунікації та управління сервісними процесами; хмарні та розподілені – зберігання, оброблення та спільне використання даних у цифровому середовищі; технології штучного інтелекту – автоматизація сервісних процесів, аналіз даних і персоналізація

обслуговування; технології електронного врядування (e-government) – електронна взаємодія з державними сервісами та адміністративними платформами; освітні технології (EdTech) – цифрові освітні платформи, системи дистанційного навчання та інтерактивні ресурси; імерсивні технології – використання віртуальної та доповненої реальності для моделювання професійних ситуацій; технології кібербезпеки та захисту інформації – захист персональних даних і безпечне функціонування цифрових систем; технології Інтернету речей (IoT) – інтеграція цифрових пристроїв і сенсорних систем у процес управління інфраструктурою закладів гостинності.

У межах змістово-проектного блоку Моделі застосовано комплекс освітніх і практико орієнтованих технологій, а також різноманітні форми професійного становлення, які забезпечують цілісну інтеграцію теоретичної підготовки, практичного досвіду та процесів професійної самореалізації майбутніх фахівців. Їх використання сприяє поєднанню академічних знань із практикою професійної діяльності, розвитку фахових компетентностей, формуванню професійної культури обслуговування та утвердженню ціннісних засад соціокультурної універсалії гостинності в системі підготовки майбутніх фахівців:

– *освітні технології*: цифрові та дистанційні – використання електронних освітніх ресурсів, онлайн-платформ і систем дистанційного навчання; змішаного та гібридного навчання (Blended Learning) – поєднання традиційного аудиторного навчання з онлайн-форматами; інтерактивні – активна взаємодія учасників освітнього процесу через дискусії, обговорення та групову роботу; проєктні (Project-Based Learning) – виконання навчальних проєктів із практичним результатом; проблемно-орієнтоване навчання (Problem-Based Learning) – розв’язання професійних проблемних ситуацій у процесі навчання; STEM/STEAM-технології – інтеграція науки, технологій, інженерії, мистецтва та математики у навчальній діяльності; гейміфікації, персоналізованого та адаптивного навчання – використання ігрових механік, індивідуальних освітніх траєкторій та адаптації навчального контенту до

потреб студентів; імерсивні – застосування технологій віртуальної та доповненої реальності для моделювання професійних ситуацій; інклюзивні – забезпечення доступності освітнього середовища та врахування індивідуальних освітніх потреб здобувачів.

– *практикоорієнтовані технології*: хакатони – інтенсивна командна робота над розв’язанням професійних завдань і створенням інноваційних ідей; бізнес-симуляції та рольові ігри – моделювання управлінських і сервісних ситуацій професійної діяльності; стартап-батли та підприємницькі інкубатори – презентація бізнес-ідей, розвиток підприємницького мислення та підтримка інноваційних проєктів; професійні онлайн-платформи – використання цифрових сервісів для професійної комунікації, навчання та розвитку кар’єри; професійні квести – виконання послідовних практичних завдань у формі інтерактивної професійної гри; кар’єрні марафони – серія заходів із професійного розвитку, самопрезентації та планування кар’єрної траєкторії; Demo Day – презентація студентських проєктів, бізнес-ідей і практичних розробок перед експертами та роботодавцями; професійні meet-up та networking-сесії – професійні зустрічі для обміну досвідом, встановлення професійних контактів і комунікації з представниками індустрії; Digital-портфоліо та персональний брендинг – представлення професійних досягнень, проєктів і компетентностей у цифровому середовищі; міжнародні програми стажування – набуття професійного досвіду у міжнародному середовищі та ознайомлення з міжнародними стандартами діяльності;

– *форми професійного становлення*: дуальна – поєднання навчання у закладі освіти з практичною діяльністю на підприємствах; наставництва (менторство) – професійна підтримка студентів досвідченими фахівцями галузі; коучингу – індивідуальний супровід професійного розвитку та формування професійних компетентностей; проєктно-орієнтованого навчання (Project-Based Learning) – організація навчання через виконання професійно спрямованих проєктів; кейсові технології (Case Study) – аналіз і розв’язання реальних або змодельованих професійних ситуацій.

*Експериментальний блок* Моделі реалізовано на базі провідних закладів вищої освіти України, які забезпечують професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Карпатський національний університет імені Василя Стефаника вирізняється системним підходом до інтеграції гуманітарної, економічної та культурологічної підготовки студентів. Львівський державний університет фізичної культури забезпечує спеціалізовану підготовку у сфері рекреаційно-оздоровчої діяльності, розвитку фізичної культури та формування компетентностей у сфері обслуговування. Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулю надає практико орієнтовану технічну і економічну підготовку, інтегруючи сучасні інформаційно-комунікаційні та інженерні технології у процес навчання. Спільна участь ЗВО дозволила забезпечити комплексне експериментальне апробування Моделі, поєднуючи академічну підготовку, спеціальні (фахові) компетентності та інноваційні технології у формуванні соціокультурної універсалії у професійній підготовці та розвитку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

*У результативний блоці Моделі* визначено та запропоновано соціокультурні універсалії гостинності: Економічна і цифрова грамотність – формування системи знань та практичних умінь аналізу економічних процесів, управління ресурсами та ефективного використання цифрових технологій у сфері готельно-ресторанного бізнесу; Соціальна, екологічна та правова відповідальність – розвиток усвідомлення норм соціальної поведінки, екологічних стандартів і правових вимог для забезпечення відповідальної функціональної діяльності у сфері гостинності; Мистецтво менеджменту і дизайну об'єктів готельно-ресторанної та туристичної сфери – здатність до комплексного управління сервісними процесами та організації просторово-естетичних рішень у закладах індустрії гостинності; Психолого-педагогічна здатність і компетентність – володіння знаннями з психології та педагогіки для ефективної взаємодії з клієнтами, гостями та колегами, а також організації освітнього та навчально-виховного процесу; Організація рекреації та

оздоровлення – уміння планувати і реалізовувати оздоровчі та рекреаційні програми, що забезпечують комплексне задоволення потреб відпочиваючих у закладах гостинності; Проектно-конструкторська здатність – впровадження інноваційних проєктів, технологічних рішень і моделей у сфері обслуговування; Збереження національної спадщини та традицій у сфері гостинності – усвідомлення значення культурної спадщини та інтеграція традиційних практик у сучасні стандарти обслуговування; Кулінарна майстерність – розвиток професійних навичок приготування гастрономічних продуктів із використанням технологічних і творчих підходів; Сервісна культура якості та безпеки – забезпечення дотримання стандартів якості, санітарно-гігієнічних норм та безпечних умов обслуговування клієнтів; Системна комунікація обслуговування – здатність організувати ефективну взаємодію всіх учасників сервісного процесу для підтримки високого рівня обслуговування; Родинно-обрядова та природоохоронна спадковість – інтеграція традиційних культурних практик і природоохоронних цінностей у професійну та сферу гостинності; Демократична культура – розвиток принципів рівності, толерантності та партнерської взаємодії у професійному середовищі. Соціальна стратифікація сервісу – врахування соціальних відмінностей і специфічних потреб різних груп клієнтів у процесі організації обслуговування. Стандартизація, сертифікація, ліцензування та акредитація продукції й послуг – формування знань щодо нормативних вимог і процедур забезпечення якості та безпеки в індустрії гостинності. Якість і безпека життєдіяльності – забезпечення захищеного та комфортного середовища для клієнтів і персоналу закладів гостинності. Суспільна, національна та персональна ідентифікація у культурній легітимізації цінностей – усвідомлення культурної належності, збереження національних цінностей та формування особистісної культурної ідентичності. Ринкова конкурентоспроможність – здатність забезпечувати конкурентні переваги підприємств сфери гостинності через оптимізацію послуг, впровадження інновацій та підвищення якості сервісу. Технологічність сервісної діяльності

– інтеграція сучасних технологій і інновацій відповідно до типу обслуговування, специфіки діяльності та сфери надання послуг. Корпоративна етика у системі норм поведінки – дотримання професійних стандартів, етичних норм та правил корпоративної культури у процесі діяльності. Інформаційна безпека та культура – забезпечення захисту даних, грамотне використання інформаційних ресурсів і дотримання принципів інформаційної етики. Соціальна та екологічна політика – реалізація принципів соціальної відповідальності та екологічно орієнтованого управління в індустрії гостинності.

### **3.2 Розробка та обґрунтування критеріального апарату рівнів сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи**

У сучасних умовах інтенсивного розвитку індустрії гостинності та зростання вимог до якості сервісу професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи набуває особливої актуальності. Зазначений процес передбачає не лише засвоєння майбутніми фахівцями системи спеціальних знань, формування професійних умінь і навичок, але й розвиток особистісних якостей, ціннісних орієнтацій та соціокультурних компетентностей, що забезпечують професійну діяльність у багатокультурному соціальному середовищі. У цьому контексті важливого значення набуває формування у майбутніх фахівців здатності до конструктивної взаємодії з представниками різних культур, дотримання етичних норм професійної поведінки та реалізації принципів гуманістично орієнтованого сервісу.

Соціокультурна універсалія гостинності розглядається як інтегральна характеристика особистості майбутнього фахівця, яка поєднує ціннісні орієнтації, професійні знання, практичні уміння та здатність до ефективної соціальної й міжкультурної комунікації. Її сформованість визначає рівень

готовності майбутніх фахівців до реалізації принципів гостинності у професійній діяльності та забезпечення високого рівня сервісу відповідно до сучасних стандартів індустрії гостинності.

З метою визначення рівня сформованості соціокультурної універсальності гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи виокремлено систему критеріїв і відповідних показників, які відображають основні складові досліджуваного феномена.

Визначено три взаємопов'язані критерії сформованості соціокультурної універсальності гостинності: *аксіологічний, технологічний та соціополітичний*.

Вибір аксіологічного критерію зумовлений тим, що гостинність є передусім ціннісною категорією, яка характеризує систему ціннісних орієнтацій, професійних мотивів і ставлень майбутніх фахівців до гостинності як важливої соціокультурної та професійної цінності.

Сутність *аксіологічного критерію* полягає у здатності майбутніх усвідомлювати значення гостинності як важливого елементу професійної культури фахівця готельно-ресторанної справи, орієнтуватися на гуманістичні принципи взаємодії з клієнтами та дотримуватися етичних норм професійної поведінки.

*Основними індикаторами аксіологічного критерію* визначено:

- усвідомлення значення гостинності як соціокультурного феномена та професійної цінності; сформованість професійних ціннісних орієнтацій у сфері гостинності;
- наявність позитивної мотивації до професійної діяльності у готельно-ресторанній сфері;
- прояв толерантності, емпатії та поваги до культурного різноманіття;
- орієнтація на дотримання етичних норм і стандартів професійної поведінки;
- збереження національної спадщини та традицій;
- демократична культура;
- корпоративна етика;

- суспільна, національна та персональна ідентифікація;
- родинно-обрядова та природоохоронна спадковість.

Рівень сформованості аксіологічного критерію визначає ступінь внутрішньої готовності майбутнього фахівця до реалізації принципів гостинності у професійній діяльності.

Не менш важливим є *технологічний критерій*, який відображає професійно-діяльнісну складову діяльнісний аспект професійної підготовки майбутніх фахівців та характеризує рівень сформованості професійних знань, умінь і навичок, необхідних для ефективного здійснення сервісної діяльності у сфері гостинності. Зміст цього критерію характеризує здатність майбутніх фахівців застосовувати сучасні технології обслуговування, організовувати процес надання послуг відповідно до стандартів індустрії гостинності, а також забезпечувати високий рівень якості сервісу.

До показників технологічного критерію належать:

- економічна і цифрова грамотність;
- мистецтво менеджменту і дизайну;
- кулінарна майстерність;
- проектно-конструкторська діяльність;
- ервісна культура якості та безпеки;
- стандартизація, сертифікація, ліцензування;
- технологічність сервісної діяльності; якість і безпека життєдіяльності.

Таким чином, технологічний критерій дозволяє оцінити рівень професійної підготовленості студентів до практичної діяльності у сфері гостинності.

Важливим компонентом формування соціокультурної універсалії гостинності є також соціальний аспект професійної діяльності, що зумовило виокремлення *соціополітичного критерію*. У сучасному світі індустрія гостинності функціонує в умовах активної міжкультурної взаємодії, що вимагає від майбутніх фахівців високого рівня комунікативної культури, толерантності та здатності до конструктивної взаємодії з представниками

різних культур. Соціополітичний критерій дозволяє оцінити рівень сформованості соціальної відповідальності майбутніх фахівців, їх готовність до професійної взаємодії у мультикультурному середовищі, а також усвідомлення суспільної ролі індустрії гостинності у розвитку туризму та міжнародних культурних зв'язків.

*Основними показниками соціополітичного критерію є:*

- розуміння соціальної ролі індустрії гостинності у розвитку суспільства та туризму;
- сформованість міжкультурної комунікативної компетентності;
- здатність до соціальної взаємодії та співпраці у професійному середовищі й міжкультурному середовищі;
- дотримання норм професійної етики та соціальної відповідальності;
- усвідомлення значення гостинності у розвитку міжнародних культурних і туристичних зв'язків.
- психолого-педагогічна компетентність;
- організація рекреації та оздоровлення;
- системна комунікація обслуговування;
- соціальна стратифікація сервісу;
- ринкова конкурентоспроможність;
- інформаційна безпека та культура; соціальна та екологічна політика.

Отже, визначені критерії та показники дозволяють комплексно оцінити рівень сформованості соціокультурної універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та слугують основою для визначення відповідних рівнів її розвитку.

На основі визначених критеріїв і відповідних показників було виокремлено три рівні сформованості соціокультурної універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: *низький, середній та високий*.

*Низький рівень* характеризується недостатнім усвідомленням цінності гостинності як важливої складової професійної культури, слабкою мотивацією

**Критерії, показники й рівні сформованості соціокультурної універсальї гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи**

	Критерії			Шкала	Бали
Рівні	Аксіологічний	Технологічний	Соціо-політичний		
<b>Низький</b>	<p>усвідомлення значення гостинності фрагментарне; професійні цінності виражені слабо; мотивація до професійної діяльності нестійка; прояви толерантності та емпатії епізодичні; етичні норми професії засвоєні поверхово; не усвідомлює цінності відповідальності; відсутнє усвідомлення цінності традицій; ігнорує цінності спадковості; прояви нетолерантності; відсутність ідентифікації; порушення корпоративних норм</p> <p><b>Технології:</b> базові навчальні матеріали без інтеграції з практикою; відсутність курсів з екологічної відповідальності у професійних програмах; базові навчальні матеріали без інтеграції з практикою; відсутність курсів з екологічної відповідальності у професійних програмах</p>	<p>має обмежені знання про технології обслуговування; відчуває труднощі у виконанні професійних завдань; не завжди дотримується стандартів сервісу; потребує постійної допомоги викладача або наставника; обмежене розуміння організації процесів; обмежена здатність до планування; обмежені навички; порушує санітарно-гігієнічні норми; не знає нормативів і стандартів якості; не володіє технологіями приготування страв</p> <p><b>Технології:</b> впровадження базових екологічних норм; використання базових телефонних комунікацій без онлайн-сервісів; звичайні веб-сайти без інтерактивних функцій; простий облік ресурсів вручну, без системи моніторингу</p>	<p>недостатньо орієнтується у соціокультурних нормах професійної взаємодії; має труднощі у спілкуванні з представниками різних культур; не повністю усвідомлює соціальне значення сфери гостинності; обмежені знання і навички; не усвідомлює цінності відповідальності; має труднощі у спілкуванні та взаємодії; відсутність адаптації сервісу до різних категорій клієнтів; обмежена конкурентоспроможність; відсутність здатності до інноваційної та ринково орієнтованої діяльності; не підтримує сталий розвиток та ігнорує соціально-екологічні ініціативи</p> <p><b>Технології:</b> мінімальні екологічні акції, обмежені інформаційними плакатами; відсутність місцевих ініціатив з підтримки громади</p>	С	0-60

<b>Середній</b>	<p>загалом усвідомлює значення гостинності як професійної та культурної цінності; демонструє позитивне ставлення до майбутньої професії; проявляє повагу до клієнтів; дотримується культурних і природоохоронних традицій, однак не завжди послідовно; дотримується частково етичних норм професійної поведінки, принципів рівності та толерантності; частково усвідомлює роль професії</p> <p><b>Технології:</b> включення в навчальні програми тем з екологічної відповідальності; мастер-класи та тренінги з екологічних практик для персоналу; програми стажувань у сфері екологічної відповідальності; впровадження онлайн-курсів та семінарів з новітніх екологічних технологій.</p>	<p>володіє базовими знаннями і вміннями у сфері організації обслуговування; здатний виконувати основні професійні завдання відповідно до стандартів сервісу; застосовує елементи професійної комунікації з клієнтами; володіє знаннями з економічних і фінансових основ діяльності; володіє цифровими сервісними технологіями; застосовує базові принципи управління; реалізовує типові проекти процесів обслуговування; готує за стандартами; дотримується стандартів обслуговування частково; дотримується частково санітарно-гігієнічних норм; частково усвідомлює роль професії; застосовує базові сервісні технології</p> <p><b>Технології:</b> впровадження системи резервування онлайн, з можливістю вибору екологічних послуг; використання соціальних мереж для просування екологічних ініціатив і отримання зворотного зв'язку; інтелектуальні системи управління, що автоматично оптимізують споживання ресурсів; використання екологічно чистих</p>	<p>орієнтується в основних соціальних і культурних нормах професійної взаємодії; здатний підтримувати комунікацію з клієнтами різних культур; розуміє соціальну роль індустрії гостинності; реалізує стандартні рекреаційні програми; ефективно комунікує у стандартних ситуаціях; враховує потреби основних груп клієнтів; виконує стандартні ринкові завдання; дотримується базових етичних норм; дотримується базових принципів сталого розвитку та соціально-екологічних ініціатив</p> <p><b>Технології:</b> проведення екологічних заходів, таких як дні екології або акції з очищення довкілля; співпраця з місцевими організаціями для підтримки сталого розвитку; практика впровадження екологічних рішень в бізнес-процеси; застосування мобільних додатків для організації екологічних акцій та залучення клієнтів до участі в них; програми підтримки для працівників; проведення командних заходів, тренінгів на зміцнення команди; проведення регулярних анонімних опитувань серед працівників, збирання зворотного зв'язку; соціальні кампанії, що підвищують свідомість працівників і клієнтів щодо екологічних практик;</p>	В	69-89
-----------------	--	---	---	---	-------

		продуктів, але з обмеженим контролем за їх використанням; платформи для моніторингу впливу на навколишнє середовище;	активізація громадських організацій, які охоплюють питання екології, але без значної залученості бізнесу; соціальні кампанії, що підвищують свідомість працівників і клієнтів щодо екологічних практик; наявність місцевих ініціатив, що підтримуються державою, але їх реалізація є обмеженою		
Високий	<p>усвідомлює гостинність як важливу соціокультурну універсалію; демонструє стійку внутрішню мотивацію до професійної діяльності; проявляє високий рівень емпатії, толерантності та поваги до культурного різноманіття; активно інтегрує культурні традиції у професійну практику;</p> <p>послідовно керується етичними нормами професійної діяльності; інтегрує культурні та природоохоронні цінності у практику</p> <p><b>Технології:</b> програми стажувань у сфері екологічної відповідальності; впровадження онлайн-курсів та семінарів з новітніх екологічних технологій.</p>	<p>вільно застосовує сучасні економічні й цифрові технології для оптимізації гостинності ; демонструє високий рівень професійних умінь і навичок; ефективно вирішує професійні ситуації; творчо організовує процес обслуговування та формує атмосферу гостинності;</p> <p>володіє вміннями організувати та планувати діяльність закладів гостинності; застосовує елементи дизайну; розробляє і оптимізує складні сервісні проекти; творчо застосовує кулінарні технології, забезпечує високу якість; системно підтримує високу якість та безпеку; забезпечує максимальну безпеку та якість; системно контролює якість і стандарти, дотримання санітарно-гігієнічних норм; ефективно впроваджує сучасні технологічні рішення</p>	<p>демонструє високий рівень соціальної та міжкультурної компетентності; ефективно здійснює професійну комунікацію у мультикультурному середовищі; майстерно застосовує психологічні прийоми та комунікаційні стратегії; усвідомлює значення гостинності у розвитку туризму, міжнародної співпраці та соціокультурного діалогу; проектує та впроваджує комплексні оздоровчі і рекреаційні програми; майстерно управляє комунікаційними процесами; диференційовано організовує сервіс для різних категорій; застосовує інноваційні стратегії для підвищення конкурентоспроможності; активно забезпечує інформаційну безпеку; інтегрує соціально-екологічні підходи у практику</p> <p><b>Технології:</b> активна участь у міжнародних екологічних програмах та ініціативах; формування спільноти</p>	A	90-100

		<p><b>Технології:</b> використання складних платформ для моніторингу споживання ресурсів і впливу на навколишнє середовище; інтерактивні мобільні додатки для замовлення екологічних послуг та участі у заходах; інтелектуальні системи управління, що автоматично оптимізують споживання ресурсів; впровадження CRM-систем для обробки запитів клієнтів і зворотного зв'язку.</p>	<p>відповідальних споживачів та працівників; залучення працівників у проекти сталого розвитку з використанням реальних даних; впровадження комплексних стратегій з нульового впливу на довкілля; співпраця з державними структурами для розробки та реалізації екологічних ініціатив; впровадження комплексних стратегій з нульового впливу на довкілля; створення інклюзивного середовища для всіх груп населення програми підтримки для літніх працівників, семінари з фінансової грамотності; формування групових проектів для працівників, які активно залучають до розвитку компанії; ініціативи щодо залучення співробітників у прийняття рішень, відкриті збори для обговорення; активна участь у формуванні політики сталого розвитку на державному рівні; співробітництво між готелями, урядовими органами та НУО для впровадження комплексних екологічних програм; високий рівень участі працівників і клієнтів у громадських екологічних акціях, що підвищує соціальну відповідальність бізнесу</p>		
--	--	--	--	--	--

до професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу та фрагментарністю знань щодо технологій сервісу. Здобувачі освіти цього рівня мають обмежені навички організації обслуговування, відчують труднощі у професійній комунікації з гостями/клієнтами, не завжди дотримуються норм професійної етики та стандартів якості обслуговування.

*Середній рівень* відзначається наявністю базових знань про особливості організації готельно-ресторанної справи, усвідомленням значення гостинності у професійній сфері та загалом позитивним ставленням до майбутньої професії. Здобувачі освіти здатні виконувати основні професійні функції відповідно до нормативних стандартів обслуговування, підтримувати професійну комунікацію з гостями/клієнтами та дотримуватися етичних норм професійної поведінки, однак їх діяльність ще не характеризується стабільністю та високим рівнем самостійності.

*Високий рівень* характеризується сформованістю стійкої системи професійних цінностей, глибоким усвідомленням соціокультурної значущості гостинності та високим рівнем професійної компетентності. Майбутні фахівців демонструють здатність ефективно застосовувати сучасні технології сервісу, творчо вирішувати професійні завдання, забезпечувати високий рівень якості обслуговування та здійснювати продуктивну міжкультурну комунікацію у професійному середовищі.

### **3.3. Експериментальна перевірка ефективності моделі та методичного органайзеру методики формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з експертним оцінюванням**

Встановлення ефективності моделі формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, а саме майбутніх фахівців галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого

(бакалаврського) рівня (нині – галузь знань J Транспорт та послуги, спеціальність J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг) реалізовано у ході педагогічного експерименту за етапами – скринінговий, констатувальний та формувальний.

Під час педагогічного експерименту задіяно загалом 284 здобувачів вищої освіти денної і заочної форми навчання, з них 143 особи віднесено до експериментальної групи (далі – ЕГ) та 141 особа – до контрольної групи (далі – КГ). Обрано експериментальну площадку серед провідних ЗВО – Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя; Карпатський національний університет імені Василя Стефаника та Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського.

Констатувальний етап педагогічного експерименту передбачав встановлення фактичного стану вхідного рівня сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за критеріями – аксіологічний, техніко-регулятивний, технологічний, соціо-політичний. Під час анкетування рівні сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи на констатувальному етапі був практично аліквотний (табл. 3.3).

Таблиця 3.2

**Рівні сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЕГ та КГ на констатувальному етапі педагогічного експерименту**

Рівні	Критерії											
	аксіологічний				технологічний				соціополітичний			
	ЕГ		КГ		ЕГ		КГ		ЕГ		КГ	
	К-сть осіб	%	К-сть осіб	%	К-сть осіб	%	К-сть осіб	%	К-сть осіб	%	К-сть осіб	%
Високий	37	25,87	37	26,24	36	25,18	38	26,95	23	16,08	24	17,02
Середній	45	31,47	45	31,92	51	35,66	48	34,04	58	40,56	56	39,72
Низький	61	42,66	59	41,84	56	39,16	55	39,01	62	43,36	61	43,26
Усього	143	100	141	100	143	100	141	100	143	100	141	100

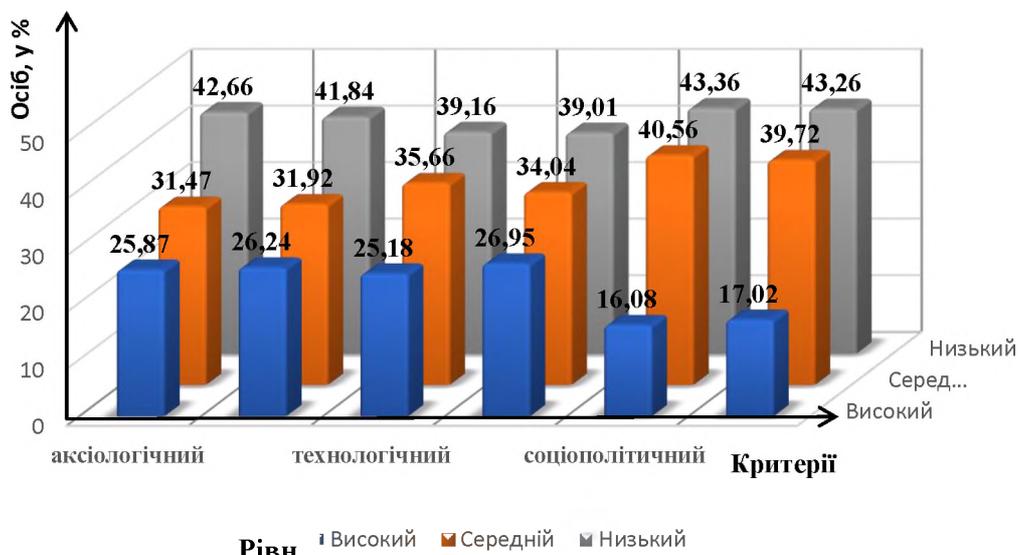
Встановлено у ході констатувального етапу експерименту, що:

- *високий* рівень сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за аксіологічним критерієм мають 25,87 % респондентів ЕГ та 26,24 % КГ; за технологічним – 25,18 % респондентів ЕГ та 26,95% КГ та за соціополітичним критерієм – 16,08% респондентів ЕГ та аналогічно 17,02 % КГ;

- *середній рівень* – за аксіологічним критерієм мають 31,47 % респондентів ЕГ та 31,92 % КГ; за технологічним – 35,66 % респондентів ЕГ та 34,04 % КГ та за соціополітичним критерієм – 40,56 % респондентів ЕГ та аналогічно 39,72 % КГ;

- *низький рівень* – за аксіологічним критерієм мають 42,66 % респондентів ЕГ та 41,84 % КГ; за технологічним – 39,16 % респондентів ЕГ та 39,01 % КГ та за соціополітичним – 43,36 % респондентів ЕГ та аналогічно 43,26 % КГ.

Результати, які представлено на діаграмній візуалізації (рис. 3.2) дає змогу стверджувати, що на *констатувальному етапі* педагогічного експерименту рівень сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи обох груп є статистично рівний.



**Рис. 3.2.** Рівні сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЕГ та КГ на констатувальному етапі експерименту, у %

На формувальному етапі продовжено анкетування та оцінювання рівня сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЕГ та КГ за авторською анкету. Результати анкетування відображено в таблиці 3.. та візуалізовано на рисунку 3..

Таблиця 3.3

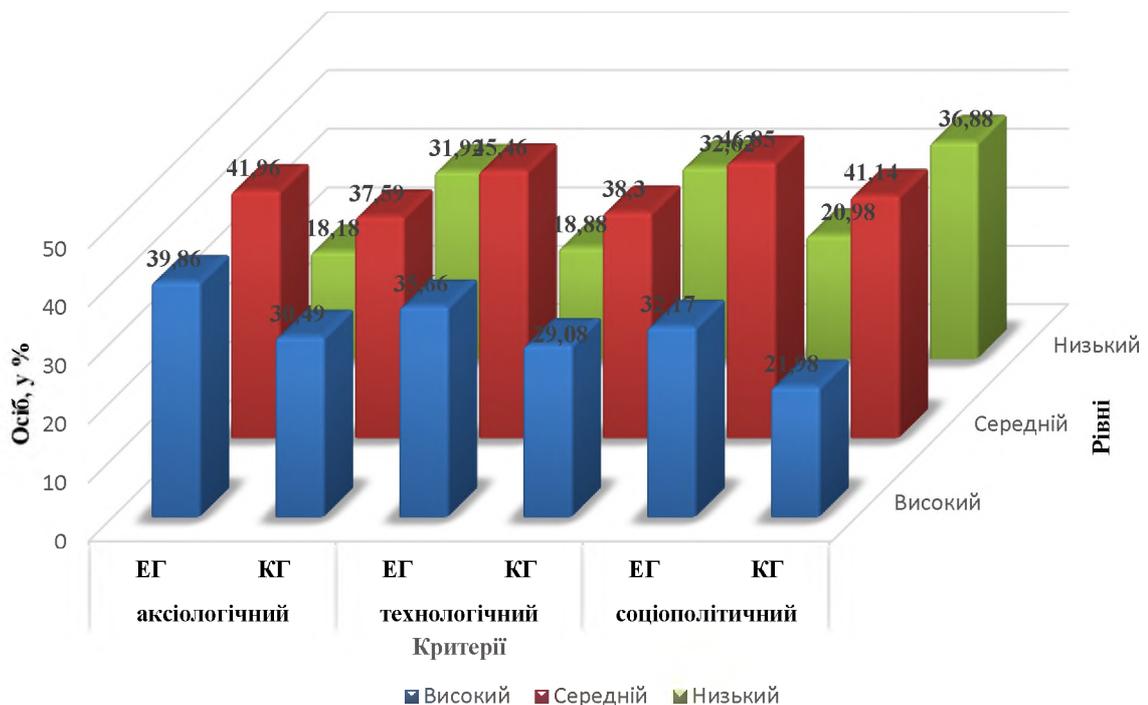
**Рівні сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЕГ та КГ на формувальному етапі педагогічного експерименту**

Рівні	Критерії											
	аксіологічний				технологічний				соціополітичний			
	ЕГ		КГ		ЕГ		КГ		ЕГ		КГ	
	К-сть осіб	%	К-сть осіб	%	К-сть осіб	%	К-сть осіб	%	К-сть осіб	%	К-сть осіб	%
Високий	57	39,86	43	30,49	51	35,66	41	29,08	46	32,17	31	21,98
Середній	60	41,96	53	37,59	65	45,46	54	38,3	67	46,85	58	41,14
Низький	26	18,18	45	31,92	27	18,88	46	32,62	30	20,98	52	36,88
<i>Усього</i>	<i>143</i>	<i>100</i>	<i>141</i>	<i>100</i>	<i>143</i>	<i>100</i>	<i>141</i>	<i>100</i>	<i>143</i>	<i>100</i>	<i>141</i>	<i>100</i>

Однорідність вибраних для формувального етапу педагогічного експерименту груп підтверджено критерієм узгодженості К. Пірсона на рівні достовірності 0,95. Перевірка рівнів сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЕГ та КГ на формувальному етапі досліджено у контексті позитивного впливу розроблених освітньо-змістовних модулів дисциплін: першого блоку – Психологія і соціологія та психологія професійної діяльності; Екологія, техно-екологія та цивільна безпека; Економічна теорія; Етика бізнесу; Мікробіологія, макро- та мікроекономіка; Харчова хімія; Кейтеринг, другого блоку – Безпека життєдіяльності, основи охорони праці; Готельна справа; Економічна та майнова безпека бізнесу; Економіка суб'єктів готельного бізнесу; Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві; Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування; Технологія продукції ресторанного господарства; Організація ресторанного господарства; Менеджмент готельно-ресторанного господарства; Маркетинг

готельно-ресторанного господарства; Світове готельне господарство; Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві; Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства; Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства; Кулінарна етнологія; Рекреаційно-оздоровча діяльність, третього блоку – Міжнародний туризм; Основи кулінарної майстерності; Санітарія та гігієна в готельно-ресторанних комплексах; Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі на потенціал приросту рівнів.

Засвідчено динаміку трансформації рівнів соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЕГ за узагальненими результатами формувального етапу педагогічного експерименту.



**Рис. 3.3 Рівні сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЕГ та КГ на формувальному етапі педагогічного експерименту, у %**

Узагальнення результатів формувального етапу педагогічного експерименту засвідчило динаміку трансформації рівнів сформованості

соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЕГ, зокрема зростання кількості респондентів за:

- *високим* рівнем сформованості показників за аксіологічним критерієм з 25,87 % до 39,86 %, технологічним – з 25,18 % до 35,66 % та соціополітичним – з 16,08 до 32,17 %;

- *середнім* рівнем за аксіологічним критерієм – з 31,47 % до 41,96 % , технологічним – 35,66 % до 45,46 % та соціополітичним – з 40,56 % до 46,85 % критеріями сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Відповідно, кількість респондентів за *низьким* рівнем у ЕГ зменшилась з 42,66% до 18,18% за аксіологічним критерієм; з 39,16% до 18,88% за технологічним критерієм; з 43,36% до 20,98% за соціополітичним критерієм сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (таблиця 3.)

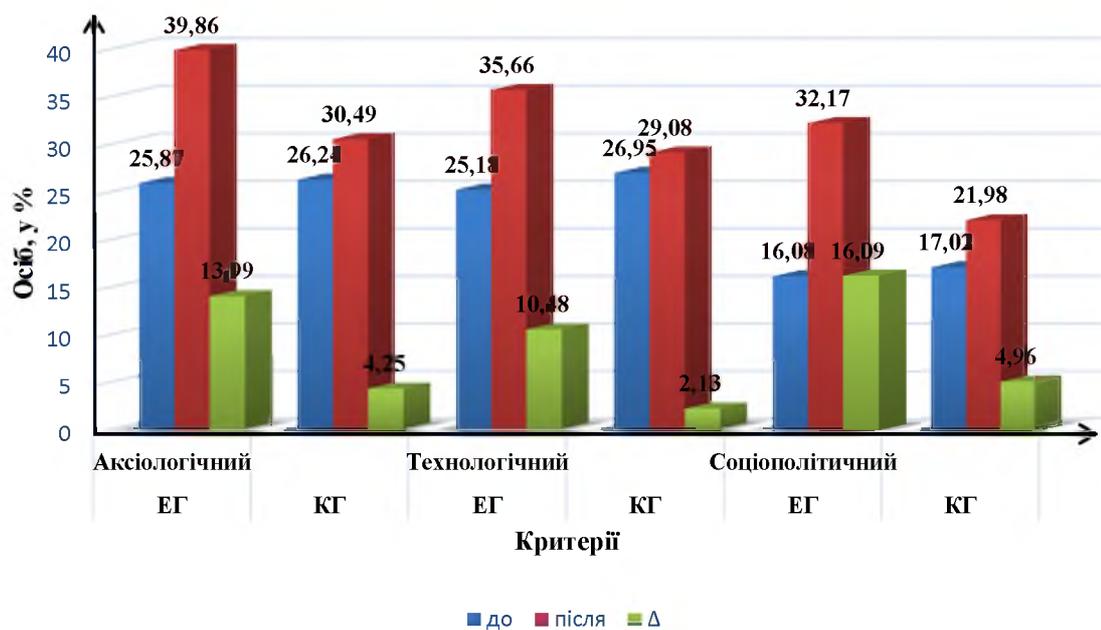
Таблиця 3.4

**Порівняльна характеристика рівнів сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЕГ та КГ на констатувальному (до) та формувальному (після) етапах експерименту, у %**

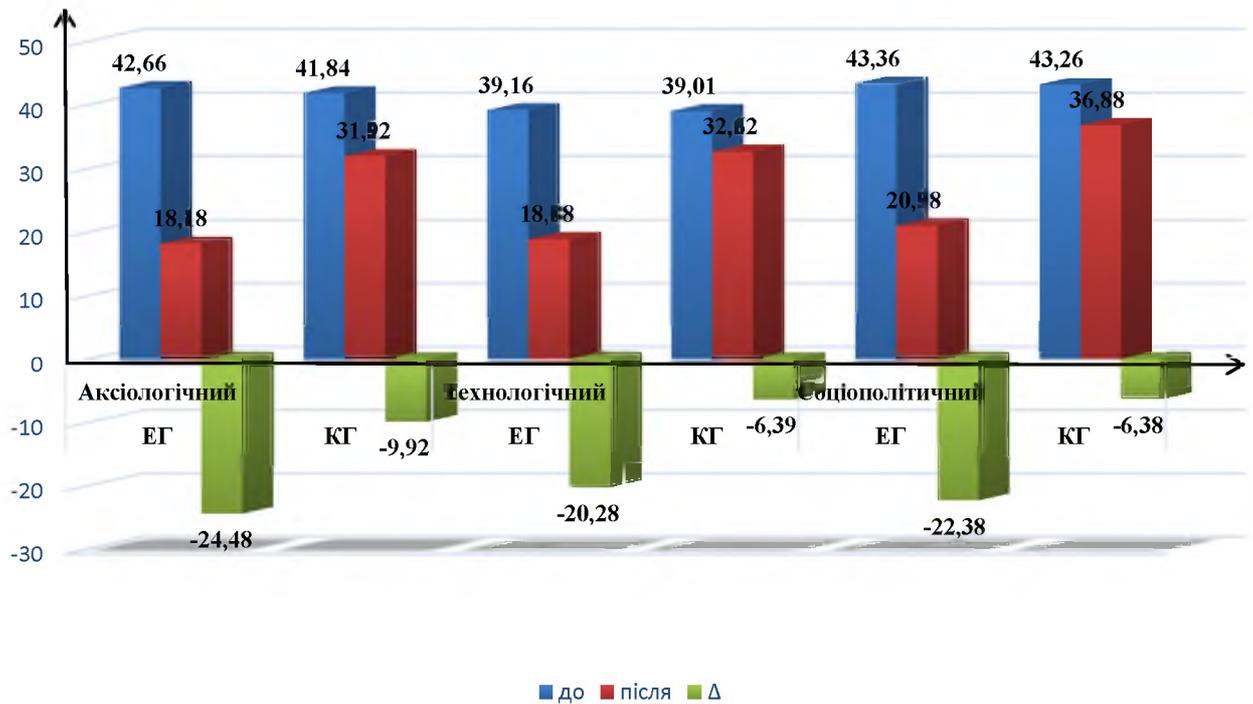
Групи	Критерії	Рівні								
		Високий			Середній			Низький		
		до	після	Δ	до	після	Δ	до	після	Δ
ЕГ	Аксіологічний	25,87	39,86	+13,99	31,47	41,96	+10,49	42,66	18,18	-24,48
КГ		26,24	30,49	+4,25	31,92	37,59	+5,67	41,84	31,92	-9,92
ЕГ	Технологічний	25,18	35,66	+10,48	35,66	45,46	+9,8	39,16	18,88	-20,28
КГ		26,95	29,08	+2,13	34,04	38,30	+4,26	39,01	32,62	-6,39
ЕГ	Соціополітичний	16,08	32,17	+16,09	40,56	46,85	+6,29	43,36	20,98	-22,38
КГ		17,02	21,98	+4,96	39,72	41,14	+1,42	43,26	36,88	-6,38

Констатовано позитивну динаміку високого і середнього рівнів сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у експериментальних (ЕГ) і контрольних (КГ) групах за всіма критеріями. Встановлено, що позитивний приріст на високому та середньому рівнях сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відбувся за рахунок зменшення кількості респондентів із низьким рівнем на формувальному етапі педагогічного експерименту.

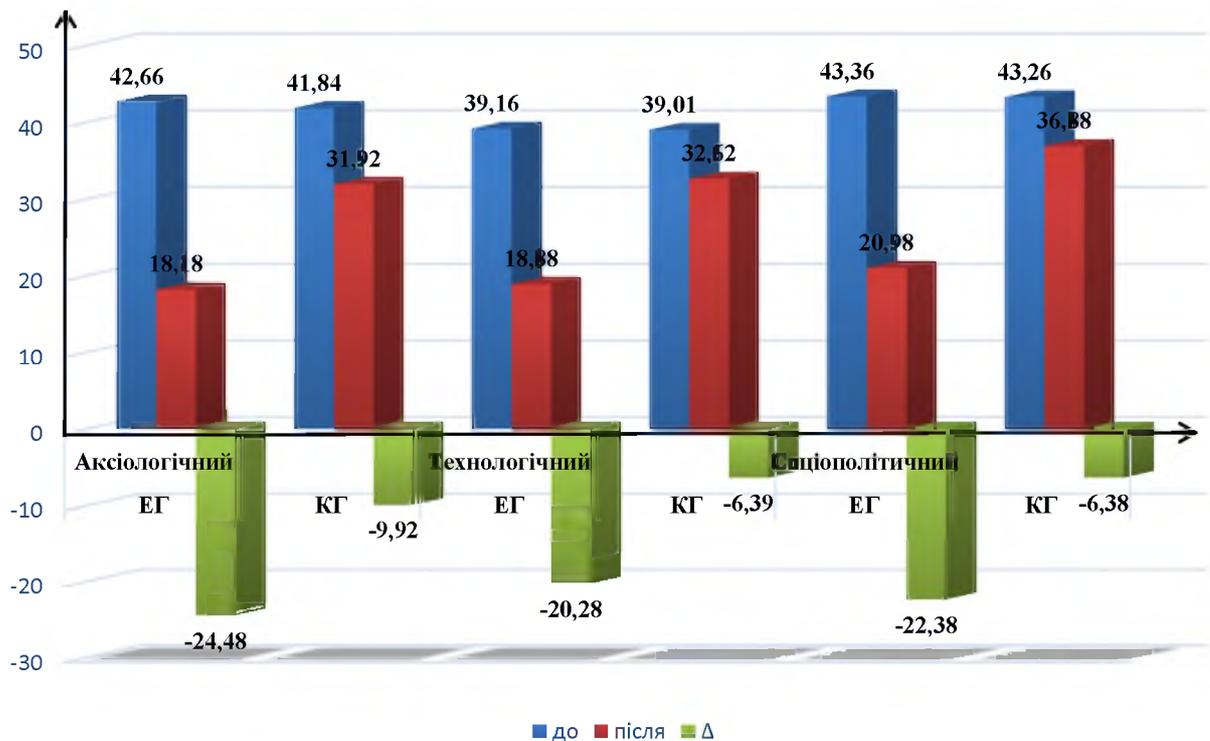
На діаграмах (рис. 3.3-3.5) візуалізовано динаміку рівнів сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за критеріями у ЕГ та КГ на формувальному етапі експерименту.



**Рис. 3.4** Порівняльна характеристика високого рівня сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЕГ та КГ до (констатувальний етап) та після (формувальний етап) педагогічного експерименту, у %



**Рис. 3.5** Порівняльна характеристика середнього рівня сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЕГ та КГ до (констатувальний етап) та після (формувальний етап) педагогічного експерименту, у %



**Рис. 3.6** Порівняльна характеристика низького рівня сформованості соціокультурної універсалії гостинності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЕГ та КГ до (констатувальний етап) та після (формувальний етап) педагогічного експерименту, у %

### **Висновки до третього розділу**

Запропоновано оцінювання сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справ» для ОС «Бакалавр» за критеріями: аксіологічний, техніко-регулятивний, технологічний, соціо-політичний. На рівнях сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справ» - низький, середній, високий.

Експериментальною площадкою для педагогічного експерименту стали провідні ЗВО, а саме Український державний університет імені Михайла Драгоманова, Національний університет біоресурсів та природокористування, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя у етапах – аксіологічному, констатувальному та формуальному. На констатувальному етапі дослідження здійснено діагностику сформованості соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та організації освітнього процесу, згрупованих за критеріями критеріального апарату. На формуальному етапі педагогічного експерименту отримано результати дослідження, що підтвердило ефективність запровадження моделі формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за рахунок: досягнення мети, та реалізації цільових завдань дослідження.

### **Список літератури до третього розділу:**

1. Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. і голов. ред. В.Т. Бусел. Київ: Ірпінь: ВТФ «Перун», 2001. 1440 с.
2. Zamfir C. Un Sociolog Despre Muncă,si Satisfac,ție; Editura Politică: Bucure,ști, România, 1980. pp. 15–40
3. Мальцева Л. В. Понятійний апарат як базовий компонент теоретичної підготовки фахівців сфери туризму. Вісник Луганського національного

- університету ім. Тараса Шевченка. Серія: Педагогічні науки. 2009. №10 (173). С. 34–38. 397.
4. Манохіна І. В. Проблема професійної підготовки фахівців соціально-педагогічної сфери в науковій літературі. Вісник Дніпропетровського університету ім. Альфреда Нобеля. Педагогіка і психологія. Педагогічні науки. 2015. № 1 (9). С. 128–134.
  5. Мединська С.І. Розвиток та оцінювання soft skills при формуванні іншомовної компетентності у здобувачів вищої освіти в галузі туризму, готельно-ресторанної справи та міжнародного бізнесу. Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки. 2020. № 1 (19). С. 219–223.
  6. Професійна освіта: словник / уклад. С. У. Гончаренко та ін.; за ред. Н.Г. Ничкало. Київ: Вища пік., 2000. 149 с.

## ВИСНОВКИ

1. Здійснено теоретичний та дефінітивний аналіз тезаурусу дослідження процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Визначено основні напрями педагогічного дослідження: теоретико-методологічні засади підготовки фахівців готельно-ресторанної справи (В. Андрущенко, В. Архіпов, М. Бабешко, О. Василенко, С. Вітвицька, Е. Волкова, Л. Гусак, С. Гончаренко, О. Дубасенюк, І. Зязюн, О. Кондур, О. Косарук, В. Кремень, Л. Лебедик, О.Пехота, І. Прокопенко, О. Савченко, С. Сисоєва, Т. Сущенко, І. Хижняк, Р.Хмелюк, Г. Шевченко та ін.); міжнародний досвід професійної підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності (Л. Кнодель, Л. Короткова М. Малишева, С. Огуй, О. Радкевич Л. Сакун, Л. Чорна та ін.); теоретико-методичні і практичні засади функціонування сучасних організаційних моделей готельно-ресторанної справи в Україні (В. Архіпов, Т. Басюк, К. Вініченко, О. Давидова, Т. Керанчук, В. Ковешніков, М.Мальська, В. Новікова, Г. П'ятницька, Л. Радченко, В. Русавська, Є. Строкова, Т. Шовкопляс, Н.Якименко-Терещенко); ключові тенденції організації готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням сучасних вимог (А. Артеменко, Л.Балабанова, С. Беляєва, Л. Варипаєва, Н. Власова, С. Галасюк, В. Зайцева, В. Лук'янова, Ю. Карягіна, Н. Краснокутської, Т. Кононенко, Ю. Кошиль, О.Круглова, Н. Куденко, І. Мілаш, Г. Муніна, Л. Малюк, О. Новікова, К.Прохоренко, Л. Радченко, І. Ракленко, Я. Сало, Т. Ткаченко, Н.Савицька, О. Шикіна); проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців для сфери гостинності: готельно-ресторанної справи (Я. Андрущенко, М. Бабешко, О. Біда, О. Бірюкова, О. Богоніс, В. Бурак, О. Василенко, І. Гайовий, Т. Дорошенко, В. Замфреско, К. Левадна, Л. Мостова, О. Каролоп, А. Козак, О. Кашинська, Т. Клусович, С. Кравець, Ю.Павлов, Л.Поважна, О. Повідайчик, К. Піцул, В. Полуда, М. Попик, М.Ткаченко, С. Толочко, В. Федорченко; сфери туризму (І. Зінькова, О.Кашинська, О. Любіцева, Л. Лук'янова, Д. Люта, М. Малишева,

О. Радкевич, Л. Поважна); готельно-курортної справи (А.Віндюк). Науковий інтерес для дослідження викликають праці зарубіжних вчених, у роботах яких досліджується проблема професійної підготовки майбутніх фахівців: Джон Дьюї (John Dewey); Peter Jarvis); Е. Венгер (Etienne Wenger); Д. Колб (David Kolb); Д. Шон (Donald Schön).

Здійснено дефінітивний аналіз тезаурусу дослідження процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Розглянуто дефініції «професійна підготовка», «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи». Виокремлено, обґрунтовано та сформульовано в авторському баченні поняття «формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «процес формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»

Виокремлено, обґрунтовано та сформульовано в авторському баченні поняття *«формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»* у контексті методологічного бачення (теоретичних і методичних засад/педагогічної проблеми дослідження у контексті: практики організації та реалізації метрики відповідності встановлення нормативно-регулятивним вимогам професійної підготовки до організації професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи зі сформованістю соціокультурної універсалії гостинності, згідно переліку галузей знань і спеціальностей за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти та фахової передвищої освіти для галузі J Транспорт та послугиспеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг; архітектури ієрархії неперервної підготовки першого (бакалаврського) рівня освіти – теоретичних, практичних, організаційно-управлінських, поліфункціональних, інформаційно-технологічних, методологічних, консалтингових, дорадчих, метрологічних, квалітологічних,

композитних складових у циклах загальної та професійної теоретичної і практичної підготовки у консолідації та згуртованості зусиль усіх учасників організації освітнього процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці фахівців готельно-ресторанної справи у співпраці зі стейкхолдерами, представниками влади і громадськості (провладних, сервісних, інформаційних, комерційних, господарських) інституційного представлення, які забезпечують готовність у майбутніх фахівців до роботи в готелях, ресторанах, туристичних базах, кемпінгах, рекреаційно-дозвіллевих і пізнавально-розвивальних комплексах, виставках та службах кейтерингу і набуття кваліфікації для професійної та соціальної зайнятості на керівних і виконавчих посадах індустрії гостинності – бакалаврів з готельно-ресторанної справи згідно Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня та освоєння професій згідно ДК 2010: 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях; 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви; класифікаційне угруповання: професіонали: 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи; 512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарств; 5121 Доглядачі будинків та чергові в готелях та гуртожитках 5122 Кухарі; 5123 Офіціанти та буфетники;

– партнерства практично корисного досвіду (міжнародного та національного) зі формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у

сферах методології наукового пізнання - конкретно-наукової, експертного оцінювання предметного поля дослідження;

- системної організації та управління дослідженнями, освітнім процесом, сталим розвитком і соціальною безпекою з триадною метою дослідження - удосконалення методологічного потенціалу педагогічних досліджень освітнього процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; освітньою метою реалізації політики національної і соціальної безпеки (економічної, інформаційної, екологічної) та стратегії розвитку вищої освіти в Україні – задоволення соціальних потреб у розбудові та удосконаленні кадрового потенціалу висококваліфікованих фахівців з соціокультурними універсаліями гостинності для гарантій національного забезпечення сталого розвитку України в умовах соціальної турбулентності воєнного стану та і у повоєнний час відродження.

Сформульовано авторське бачення *«процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»* як:

- архітектуру, забезпечення та організацію освітнього процесу у структурних компонентах теоретичного навчання та набуття сучасних наукових знань (менеджменту та маркетингу соціокультурної діяльності, інформаційного управління, управління якістю й безпекою в індустрії гостинності, правового та технічного регулювання готельно-ресторанної справи і кейтерингу, стандартизації та сертифікації сфери обслуговування, транспорту та надання послуг;

- організації справочинства та е-документо- впровадження;
- соціальної, ділової та цифрової етики;
- ділового українського та іншомовного мовлення;
- інформаційно-технологічного навчання управління доходами технологічного (виробничого, дуального, пленарного, змішаного, мобільного,

традиційного, дистанційного), в умовах цифровізації (Ed Tech) освітнього простору безпеки;

- інституційного управління як закладами освіти, так і установами в індустрії гостинності;
- професійного (паралельного, переносного) навчання;
- спеціалізації та сертифікації компетентностей майбутніх фахівців – готельєрів, рестораторів, сомел'є, барист, інклюзивного сервісу, кейтерінгу, клінінгу, кашерінгу, адміністраторів і управляючих;
- мобільності учасників освітнього процесу – фахової, соціальної, академічної (міжінституційної, міжнародної) у питаннях – соціальної політики та безпеки, етики відповідальності;
- етики та естетики академічної етики та доброчесності;
- ділового етикету у туризмі та екскурсії гостинності; дизайну простору і сервісу гостинності;
- художньо-естетичної культури;
- культури харчування та пиття, енології та питання національного міжнародного еко-, зеленого гастротуризму та практичному стажуванні у соціокультурних вітчизняних та міжнародних проєктах для освоєння стандартів гостинності;
- публічного управління та адміністрування у співпраці з громадськістю та органами самоврядування у питаннях стратегічного управління і планування, HR – менеджменту у індустрії гостинності, сферах освіти, науки й інноватики, культури та мистецтва, наукової освіти – навчання через дослідництво згідно замовлення НДТ, НДР, ПК, КД, ІА, ІТС стейкхолдерів.

2. Здійснено контент-аналіз нормативно-правового та технічного регулювання професійної підготовки фахівців сфери обслуговування. Визначено, що одним з найбільших у світі неурядових організацій у сфері сталого розвитку та екологічної просвіти є Міжнародний фонд екологічної освіти (Foundation for Environmental Education), метою якого є впровадження міжнародних екологічних стандартів у закладах гостинності; підвищення

конкурентоспроможності готелів і ресторанів; формування екологічно відповідального сервісу; відповідність принципам сталого туризму та ЦСР ООН. Здійснено добір і систематизовано основні документи регулювання міжнародної та національної туристичної діяльності та готельно-ресторанної справи. Проаналізовано діяльність міжнародних та національних асоціацій та союзів, регіональних та спеціалізованих туристичних організацій туризму та готельно-ресторанної справи, які виконують специфічні функції у туристичній діяльності та готельно-ресторанній справі. Здійснено контент-аналіз нормативно-правового регулювання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

3. Узагальнення результатів дослідження засвідчує, що використання регіонального підходу в процесі аналізу стану та перспектив професійної підготовки майбутніх фахівців у експериментальних закладах ЗВО (Карпатський національний університет імені Василя Стефаника, Львівський державний університет фізичної культури, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя) є необхідною умовою ефективної розбудови рекреаційного потенціалу України. Урахування специфіки окремих регіонів (Львівського, Тернопільського та Івано-Франківського), зокрема особливостей їх ресурсного забезпечення, соціально-економічного розвитку та потреб ринку праці, дало змогу вдосконалити зміст і практичну спрямованість підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

4. Соціокультурні універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи укладено з основних 20-ти соціокультурних компонентів та 20-ти ключових здатностей, які формуються у професійній підготовці та розвитку: економічна та цифрова грамотність; соціальна, екологічна та правова відповідальність; мистецтво менеджменту та дизайну об'єктів. психолого-педагогічна компетентність проектно-конструкторська здатність; національна та природоохоронна спадщина в сфері гостинності. кулінарна майстерність; сервісна культура якості й безпеки обслуговування;

системна комунікація сервісу; демократична культура; родинно-обрядова та природоохоронна спадщина; якість і безпека життєдіяльності.

5. Розроблено та обґрунтовано критеріальний апарат дослідження: Визначено три взаємопов'язані критерії сформованості соціокультурної універсальї гостинності: *аксіологічний, технологічний та соціополітичний*. *Основними індикаторами аксіологічного критерію* визначено: усвідомлення значення гостинності як соціокультурного феномена та професійної цінності; сформованість професійних ціннісних орієнтацій у сфері гостинності; наявність позитивної мотивації до професійної діяльності у готельно-ресторанній сфері; прояв толерантності, емпатії та поваги до культурного різноманіття; орієнтація на дотримання етичних норм і стандартів професійної поведінки; збереження національної спадщини та традицій; демократична культура; корпоративна етика; суспільна, національна та персональна ідентифікація; родинно-обрядова та природоохоронна спадковість. До показників технологічного критерію віднесено: економічна і цифрова грамотність; мистецтво менеджменту і дизайну; кулінарна майстерність; проектно-конструкторська діяльність; сервісна культура якості та безпеки; стандартизація, сертифікація, ліцензування; технологічність сервісної діяльності; якість і безпека життєдіяльності. *Основними показниками соціополітичного критерію є:* розуміння соціальної ролі індустрії гостинності у розвитку суспільства та туризму; сформованість міжкультурної комунікативної компетентності; здатність до соціальної взаємодії та співпраці у професійному середовищі й міжкультурному середовищі; дотримання норм професійної етики та соціальної відповідальності; усвідомлення значення гостинності у розвитку міжнародних культурних і туристичних зв'язків; психолого-педагогічна компетентність; організація рекреації та оздоровлення; системна комунікація обслуговування; соціальна стратифікація сервісу; ринкова конкурентоспроможність; інформаційна безпека та культура; соціальна та екологічна політика.

6. Розроблено, обгрунтовано та верифіковано модель з методичним органайзером процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи «Гостевія»; Цільовий блок узагальнює – ключові соціальні детермінанти дослідження (соціальну політику, соціальне замовлення, соціальну відповідальність і соціальну безпеку); мету підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (забезпечення ефективною реалізацією та удосконалення моделі та методичного органайзера формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи) та мету їх розвитку (формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці та розвитку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи). Стратегічний блок синхронізовано у підходах: суспільного розвитку: територіальні – забезпечення вирішення соціально-економічних цілей стратегій економічного розвитку; ландшафтні підходи забезпечення вирішення соціально-економічних цілей стратегій економічного розвитку, територій ресурсозбереження- природного, ландшафтного та агрорізноманіття та збалансованого природокористування; *принципах сталого розвитку*: динамічний, який забезпечує системну стійкість професійної підготовки; системний – соціальну згуртованість консолідацію і інтеграцію зусиль; мульти- і міжгалузевий – планування раціональності, ресурсокористування; багаторівневий – безпековий баланс якості; комунікаційний – експертно-аналітичний сервіс циклу якості підготовки. Враховано *підходи сталого розвитку* (екологічні, соціальні, економічні (соціальний, інституційний, управління, політичний)) у триаді метрики сталого розвитку майбутнього) та *принципах суспільного розвитку* (екологічної стійкості; соціальної справедливості; екологічної життєздатності; соціальна відповідальність перед прийдешнім поколінням; задоволення потреб життєзабезпечення вразливих категорій; обмеженості ресурсозабезпечення; усвідомлення людьми єдності з Природою; рівність різноманіття (біо,- культурного, ландшафтного та

рівноправного); запобігання вразливості); підходах дослідження (системний, цільовий, процесний, структурно-функціональний) та принципах (системного аналізу, наукового пізнання – на рівнях пізнання, за джерельністю інформаційного базису галузей науки і знань, сферою дії агент перетворень, світоглядною належністю, історичними епохами розвитку методології); принципах системного аналізу (цілісності, сумісності елементів цілого, функціонально-структурованої будови цілого, розвитку, лабілізації функції системи управління, поліфункціональності, ітеративності (послідовність операцій, методів, оцінювання, результатів), вірогідність оцінок, варіативності); принципах системного аналізу для слабоформалізованих проблем (кінцевої мети, метрики вимірності, стійкості, єдності, взаємодії, взаємозв'язку, ієрархії функціональності, розвитку/історичності, відкритості, децентралізації, модульної побудови, еквіфінальності); підходах та принципах професійної підготовки: цільовий, структурно-логічний, структурно-організаційний, структурно-функціональний, проблемний, системно-діяльнісний, інформаційний та принципи (наступність, наскрізність, неперервність, єднання теорії і практики).

Регуляторний блок Моделі охоплює систему правових, інституційних та стандартних механізмів, що забезпечують нормативне та організаційне регулювання підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи як на міжнародному, так і на національному рівнях. До міжнародного рівня віднесено правові документи та конвенції (Глобальний пакт ООН, Міжнародні пакти про права людини, конвенції ЮНЕСКО та МОП), декларації і резолюції (Прав людини, Хартія туризму, Манільська декларація), а також діяльність міжнародних і регіональних організацій та асоціацій (Міжнародна готельна та ресторанна асоціація, Міжнародна асоціація туризму з діловими цілями, Європейська комісія з туризму, Панафриканська туристична організація тощо). На національному рівні регуляторний блок включає законодавчі та нормативні акти України, що регламентують освітню підготовку і професійну діяльність у сфері гостинності: закони («Про туризм», «Про курорти», «Про

стандартизацію», «Про освіту»), укази Президента, постанови Кабінету Міністрів, а також діяльність національних професійних асоціацій і кластерів HoReCa (UHRA, Українська ресторанна асоціація, Hospitality Industry Association of Ukraine). Окрему складову регуляторного блоку складають міжнародні та національні стандарти технічного регулювання і сертифікації (ISO серій 14000, 9000, 21001, 26000, ISO/IEC 27001–27003, ISO 18513, ДСТУ 21101–21902), які визначають вимоги до якості, безпеки, екологічності, доступності та компетентності фахівців у готельно-ресторанній сфері, а також підготовку кадрів у освітніх закладах відповідно до Стандарт вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 №384). В організаційно-методичному блоці моделі сформовано методичний апарат – методи: дослідження: теоретичні – теоретичного аналізу, дефінітивний, аксіологічний, системний, структурно-організаційний, структурно-функціональний, планування; емпіричні – контент-аналіз, компаративний, експериментальні – проектування, моделювання; педагогічний експеримент; статистичні – статистичне та експертне оцінювання; системного аналізу: абстрагування, конкретизація, аналіз синтезу, індукція і дедукція, формалізація і конкретизація, композиція і декомпозиція, лінеаризація; навчання – інтерактивні, дослідницькі, наочні, словесні, інноваційні, дистанційні, проєктні, оцінювальні, групові, дискусійні/проблемні за формами навчання (традиційна, змішана, мережева, мобільна, віддалена) та формами організації (працеорієнтована, соціокультурна, інформаційно-комунікативна); управління – організаційно-адміністративні, адміністративні, соціально-психологічні за видами діяльності (передбачення, організація, розпорядча діяльність, координація, контроль) та функції (планування, організації, мотивації, координації, нагляду); механізми за типами управління: соціально-етичний (інституційний); морально-етичний (менеджмент персоналу); стабілізаційний (функціональний); антикризовий; стратегії управління: росту/розвитку (концентрація, модифікація);

стабільності; якості та безпеки; форми управління: диверсифікація; реструктуризація та реорганізація. Включення Міжнародного фонду екологічної освіти (з англ. – Foundation for Environmental Education, FEE) до організаційно-методичного блоку Моделі дозволило поєднати міжнародні сертифікаційні програми FEE (Еко-школи, Блакитний прапор, Зелений ключ, Молоді репортери за довкілля, Вивчення екосистем і лісів) та стандарти екологічної освіти з професійною підготовкою майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, забезпечуючи формування соціокультурної універсалії гостинності, яка включає не лише ціннісні та професійні компетентності, але й принципи сталого розвитку та екологічної відповідальності.

Змістовно-проектний блок Моделі представлено проектним циклом системи моніторингу та оцінки (Monitoring & Evaluation, M&E) етапах циклу: визначення метрик і показників ефективності, параметрів і механізмів моніторингу результативності програм і проектів; проведення оцінювання на різних рівнях та за компонентами (програми, проекти, підсистеми); координація та взаємодія уповноважених суб'єктів, відповідальних за збір, аналіз і інтерпретацію даних; формування ресурсної бази та фінансування, необхідних для реалізації оцінювання та забезпечення ефективності; забезпечення нагляду і контролю якості даних, достовірності результатів моніторингу; коригування програм і проектів на основі результатів оцінювання для підвищення ефективності. В межах блоку інтегровано сучасні технології та педагогічні інструменти, які забезпечують комплексне формування соціокультурної універсалії гостинності: соціокультурні технології: медіа та фактчекінг, культурно-дозвіллеві, освітні, екологічні, соціально-психологічні, інтеркультурної комунікації, креативні та урбаністичні, культурної дипломатії, інклюзивні та партисипативні практики; інформаційно-комунікаційні технології (ІКТ): мережеві та інтернет-технології, соціальні медіа-платформи, мультимедіа та стримінг, мобільні та хмарні рішення, штучний інтелект, e-government, EdTech, імерсивні технології, кібербезпека, IoT; освітні технології: цифрові та дистанційні,

змішане та гібридне навчання (Blended Learning), інтерактивні, проєктні (Project-Based Learning), проблемно-орієнтоване навчання (Problem-Based Learning), STEM/STEAM, гейміфікація, персоналізоване і адаптивне навчання, імерсивні та інклюзивні практики; практикоорієнтовані технології: хакатони, бізнес-симуляції, рольові ігри, стартап-батли, професійні онлайн-платформи, кар'єрні марафони, Digital-портфоліо, міжнародні стажування, професійні meet-up і networking-сесії; форми професійного становлення: дуальна освіта, наставництво (менторство), коучинг, проєктно-орієнтоване навчання, кейсові технології (Case Study). Освітні компоненти у межах змістовно-проєктного блоку структуровано за трьома циклами: загальної підготовки – включає фундаментальні дисципліни: психологія і соціологія професійної діяльності, Екологія та Цивільна Безпека, Економічна теорія, Етика бізнесу, Мікробіологія, Харчова хімія, Кейтеринг; професійної підготовки – Безпека життєдіяльності, основи охорони праці; Готельна справа; Економічна та майнова безпека бізнесу; Економіка суб'єктів готельного бізнесу; Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві; Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування; Технологія продукції ресторанного господарства; Організація ресторанного господарства; Менеджмент готельно-ресторанного господарства; Маркетинг готельно-ресторанного господарства; Світове готельне господарство; Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві; Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства; Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства; Кулінарна етнологія; Рекреаційно-оздоровча діяльність; вибіркові дисципліни – Міжнародний туризм; Основи кулінарної майстерності; Санітарія та гігієна в готельно-ресторанних комплексах; Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі.

У Експериментальному блоці Моделі представлено заклади вищої освіти, на базі яких здійснюється її впровадження, а саме: Карпатський національний університет імені Василя Стефаника, Львівський державний

університет фізичної культури імені Івана Боберського та Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя.

Результативний блок Моделі сформовано з врахуванням розроблення та апробації критеріального апарату оцінювання рівнів сформованості соціокультурної універсальності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за критеріями – аксіологічний, технологічний, соціо-політичний, показниками і рівнями – низький, середній, високий.

Результатом процесу/системи професійної підготовки та розвитку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є сформована соціокультурна універсальність гостинності: економічної і цифрової грамотності; соціальної, екологічної, правової відповідальності; мистецтва менеджменту і дизайну, об'єктів готельно-ресторанної, туристичної справи в індустрії гостинності; психолого-педагогічної здатності і компетентності спроможності; організації рекреації та оздоровлення, професійної діяльності в сфері обслуговування; проектно-конструкторської здатності; збереження національної спадщини та традицій в сфері гостинності; кулінарної майстерності; сервісної культури якості та безпеки; системної комунікації обслуговування; родинно-обрядової/природоохоронної спадковості; демократичної культури; соціальної стратифікації сервісу; стандартизації, сертифікації, ліцензування й акредитації продукції, сервісу послуг; якості й безпеки життєдіяльності; суспільної, національної й персональної ідентифікації у культурній легімітизації цінностей; ринкової конкурентоспроможності; технологічності відповідної вимогам типу обслуговування, виду діяльності та сфери обслуговування і сфер охоплення надання сервісних послуг; корпоративної етики у системі норм поведінки; інформаційної безпеки та культури; соціальної, екологічної політики.

## ДОДАТКИ

Додаток А



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

## НАКАЗ

04 03 2020 р.

м. Київ

№ 384

Про затвердження стандарту  
вищої освіти за спеціальністю  
241 «Готельно-ресторанна справа»  
для першого (бакалаврського)  
рівня вищої освіти

Відповідно до частини шостої статті 10, підпункту 16 частини першої статті 13 Закону України «Про вищу освіту», пункту 8 Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630, з урахуванням Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 року № 600 (в редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 01 жовтня 2019 року № 1254),

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що додається.
2. Установити, що стандарт вищої освіти, затверджений пунктом 1 цього наказу, вводиться в дію з 2020/2021 навчального року.
3. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра Стадного Є. А.

Міністр

Ганна НОВОСАД

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Міністерства освіти і науки  
України 04.03.2020 № 384

## СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

Перший (бакалаврський) рівень

(назва рівня вищої освіти)

Бакалавр

(назва ступеня, що присвоюється)

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування**

(шифр та назва галузі знань)

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа**

(код та найменування спеціальності)

*Ви дан н я о ф і ц і й н е*

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Київ  
2020**

## **I–Преамбула**

Стандарт вищої освіти України для першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 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.

### **РОЗРОБНИКИ СТАНДАРТУ:**

**Бойко Маргарита Григорівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Київського національного торговельно-економічного університету;

**Бровенко Тетяна Вікторівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв;

**Дишкантюк Оксана Володимирівна**, кандидат технічних наук, доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування і ресторано-готельного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій;

**Доценко Віктор Федорович**, доктор технічних наук, професор, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій;

**Клапчук Володимир Михайлович**, доктор історичних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»;

**Мілашовська Ольга Іванівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Мукачівського державного університету;

**Пасєка Станіслава Раймондівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанної справи Навчально-наукового інституту економіки і права Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького;

**Писаревський Ілля Матвійович**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова.

Стандарт розглянуто та схвалено на засіданні підкомісії № 241 «Готельно-ресторанна справа» Науково-методичної комісії № 14 з транспорту та сервісу Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України протокол № 2 від 24.05.16 р.

Стандарт розглянуто на засіданні сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол № 10, 20.12.2016 р.)

**Фахову експертизу проводили:**

**Барна Марта Юрїївна**, перший проректор, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Львівського торговельно-економічного університету, доктор економічних наук, доцент;

**Чепурда Лариса Михайлівна**, декан факультету харчових технологій та сфери послуг Черкаського державного технологічного університету, доктор економічних наук, професор;

**Опанашук Юрїй Якович**, голова Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України, заслужений працівник сфери послуг України, кандидат економічних наук.

**Методичну експертизу проводили:**

**Сікорська Ірина Миколаївна**, кандидат наук з державного управління, п.н.с. Інституту вищої освіти НАПН України; Національний експерт з реформування вищої освіти Програми ЄС Еразмус+;

**Таланова Жаннета Василівна**, доктор педагогічних наук, доцент, с.н.с., менеджер з аналітичної роботи, координатор Національної команди експертів з реформування вищої освіти, Національний Еразмус+ офіс в Україні.

Стандарт розглянуто Асоціацією готельних об'єднань та готелів міст України.

Стандарт розглянуто після надходження всіх зауважень та пропозицій та схвалено на засіданні підкомісії № 241«Готельно-ресторанна справа» Науково-методичної комісії № 14 з транспорту та сервісу Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України протокол № 1 від 05.10.2019 р.

Стандарт погоджено рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 18.02.2020 р. протокол № 4.

## II–Загальна характеристика

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший(бакалаврський)рівень
<b>Ступінь, що присвоюється</b>	Бакалавр
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Форми навчання</b>	Обмеження відсутні
<b>Освітня кваліфікація</b>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи за спеціалізацією (зазначити назву спеціальності за наявності)
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Спеціалізація – (зазначити назву спеціальності за наявності) Освітня програма – (зазначити назву)
<b>Опис предметної області</b>	<p><b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>

<b>Академічні права випускників</b>	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
-------------------------------------	--

### III –Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти

(зміни внесено відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 28.05.2021 № 593)

<b>Обсяг програми у кредитах ЄКТС</b>	<p>Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС;</p> <p>На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).</p> <p>Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік.</p> <p>Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.</p> <p>Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.</p>
---------------------------------------	--

### IV Перелік компетентностей випускника

<b>Інтегральна компетентність</b>	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 характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності</b>	<b>ЗК 01.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

	<p><b>ЗК 02.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання</p>

	<p>раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
--	--

**V–Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти,  
сформульований термінами результатів навчання**

<p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>РН 02.</b> 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 послуг, а також суміжних наук.</p> <p><b>РН 03.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p><b>РН 04.</b>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>РН 05.</b>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 06.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 07.</b> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p><b>РН 08.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p><b>РН 09.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>РН 10.</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>
--

<p><b>РН 11.</b>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 12.</b>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 13.</b> Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p><b>РН 14.</b> Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p><b>РН 15.</b>Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>РН 16.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>РН 17.</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 18.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><b>РН 19.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p><b>РН 20.</b>Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>РН 21.</b> Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>РН 22.</b> 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.</p>

#### VI–Форми атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	<p>Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>

<b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.
---	--

#### **VII–Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти**

У закладі вищої освіти повинна функціонувати система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ЗВО, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення вищим навчальним закладом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти

#### **VII–Перелік нормативних документів, на яких базується стандарт вищої освіти**

##### **Основні:**

Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];

Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];

- Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];

- Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>];

- Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>];

#### **Інші рекомендовані джерела:**

- Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf)];

- International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>];

- ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>].

- - Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 р. № 600 (зі змінами) [Електронний ресурс]. – режим доступу: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/metodichni-rekomendaciyi-vo>;

- Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_rozroblennya\\_osv\\_program\\_2014\\_tempusoffice.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempusoffice.pdf)];

- Національний освітній глосарій: вища освіта [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_glossariy\\_Visha\\_osvita\\_2014\\_tempus-office.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf)];

- Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_Rozvitok\\_sisitemi\\_zabesp\\_yakosti\\_VO\\_UA\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf)];

- Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ECTS\\_Users\\_Guide-2015\\_Ukrainian.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf)].

- EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: [https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/brochexp\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/brochexp_en.pdf)];

- QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>];

- Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>];

- TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].

### Пояснювальна записка

Стандарт вищої освіти містить компетентності, що визначають специфіку підготовки бакалаврів зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа та результати навчання, які виражають що саме студент повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення освітньої програми. Вони узгоджені між собою та відповідають дескрипторам Національної рамки кваліфікацій. Таблиця 1 показує відповідність визначених Стандартом компетентностей та дескрипторів НРК. В таблиці 2 показана відповідність програмних результатів навчання та компетентностей.

Заклад вищої освіти самостійно визначає перелік дисциплін, практик та інших видів освітньої діяльності, необхідний для набуття означених Стандартом компетентностей. Наведений в Стандарті перелік компетентностей і результатів навчання не є вичерпним. Заклади вищої освіти при формуванні освітніх програм можуть вказувати додаткові компетентності і програмні результати навчання.

Заклад вищої освіти має право вводити додаткові форми атестації здобувачів вищої освіти.

#### **Корисні посилання та додаткові інформаційні джерела:**

1. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [електронний ресурс]. – режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-and-guidelines\\_for\\_qa\\_in\\_the\\_ehea\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf)

2. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад.: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В.Г.Кременя.– К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014.– 100 с.

3. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.

4. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_Rozvitok\\_sisitemi\\_zabesp\\_yakosti\\_VO\\_UA\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf)]

5. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ECTS\\_Users\\_Guide-2015\\_Ukrainian.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf)]

6. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: [https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/brochexp\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/brochexp_en.pdf)]

7. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>];

8. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. - Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014 - 168 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy>

## Матриця відповідності компетентностей дескрипторам НРК

Таблиця 1

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
<b>ЗК 01.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технології, вести здоровий спосіб життя	+	+	+	+
<b>ЗК 02.</b> Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.	+	+	+	+
<b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		+	+	+
<b>ЗК 04.</b> Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.		+	+	
<b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.	+	+	+	
<b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.		+	+	+
<b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	+	+	+	
<b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.		+	+	+
<b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	+	+	+	+
<b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		+		+
<b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.		+		+
<b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>				
<b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	+	+	+	
<b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	+	+	+	+
<b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.	+	+		+
<b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).	+	+	+	+
<b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
<b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах)	+	+	+	+

готельно-ресторанного та рекреаційного господарств				
<b>СК 07.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів	+	+	+	+
<b>СК 08.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	+	+	+	+
<b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+	+		+
<b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанный бізнесу.	+	+	+	+
<b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;	+	+	+	+
<b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.	+	+	+	+
<b>СК 13.</b> Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.	+	+	+	+









**ВІДОМОСТІ ПРО АПРОБАЦІЮ РЕЗУЛЬТАТІВ ДИСЕРТАЦІЇ**

<b>№ п/п</b>	<b>Назва конференції, конгресу, симпозиуму, семінару</b>	<b>Місце та дата проведення</b>	<b>Форма участі</b>
1.	Обухівський «шитий» рушник: феномен локальної та національної культури	Львів, 2023	Публікація, заочна форма участі
2.	Індустрія гостинності як символ культурної матриці України	Київ, 2023	Публікація, заочна форма участі
3.	Історичні витоки формування індустрії гостинності в Україні	Київ, 2023	Публікація, заочна форма участі
4.	Шляхи вдосконалення маркетингових інструментів та стратегій повоєнного розвитку гостинності в Україні	Київ, 2023	Публікація, заочна форма участі
5.	Тенденції сучасної барної індустрії // Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень	Київ, 2024	Публікація, заочна форма участі
6.	Літературний туризм: українські перспективи та локальні виміри	Київ, 2024	Публікація, заочна форма участі
7.	Аналіз сучасних тенденцій у дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанної сфери	Дніпро, 2024	Публікація, заочна форма участі
8.	Неформальні форми освіти у сфері гостинності: переваги та недоліки	Харків, 2024	Публікація, заочна форма участі
9.	Роль освіти в підготовці висококваліфікованих фахівців у сфері гостинності	Запоріжжя, 2024	Публікація, заочна форма участі
10.	Гостинність як елемент професійної етики: інтеграція неформальної освіти	Львів, 2024	Публікація, заочна форма участі

## СПИСОК ПУБЛІКАЦІЙ ЗДОБУВАЧА

### Наукові праці, в яких опубліковано основні результати дисертації

### Статті в наукових фахових виданнях України

8. **Петрунчак Д. В.** Освіта для сталого розвитку у сфері гостинності: українські перспективи // Педагогічні науки: теорія та практика. 2024. № 4 (52). С. 99–107.

9. **Петрунчак Д.В.** Педагогічні умови формування вузькоспеціалізованих навичок і загальних професійних якостей у сфері гостинності // Наукові записки. Педагогічні науки. 2024. № 158. С. 95–105.

10. **Петрунчак Д.В.** Інноваційні педагогічні підходи до підготовки фахівців у сфері гостинності в умовах цифровізації освіти // Педагогічні науки : збірник наукових праць. 2024. № 108. С. 58–66.

11. **Петрунчак Д.В.** Ходунова В. Л. Академічні аспекти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи // Вісник науки та освіти. 2025. № 9 (39). С. 1587–1602.

12. **Петрунчак Д.В.** Національно-патріотичне виховання української молоді в умовах соціокультурних перетворень // Науковий часопис Українського державного університету імені Михайла Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи : зб. наук. пр. Київ : Вид. дім «Гельветика», 2024. Вип. 98. С. 84–88.

13. **Гриньків А.П., Петрунчак Д.В.** Волонтерська складова у наданні соціальних послуг в умовах воєнного стану // Соціальна педагогіка: теорія та практика. Київ : Вид. дім «Гельветика», 2024. № 1. С. 12–20.

14. **Петрунчак Д.В.** Роль неформальної освіти у формуванні ключових компетентностей сучасного здобувача освіти // Перспективи та інновації науки (Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина»). 2024. № 11 (45). С. 723–734.

*Наукові праці, які засвідчують апробацію матеріалів дисертації*

11. **Петрунчак Д. В.** Обухівський «шитий» рушник: феномен локальної та національної культури // Регіональний соціокультурний менеджмент: сучасні виклики і тенденції розвитку : зб. наук. пр. / МОН України, Львів. нац. ун-т імені Івана Франка ; упоряд. Л. Белінська, Л. Сирота ; редкол.: Л. Белінська (відп. ред.) [та ін.]. Львів : РАСТР-7, 2023. С. 51–56.

12. **Петрунчак Д. В.** Індустрія гостинності як символ культурної матриці України // Туризм в Україні: виклики та відновлення [Електронний ресурс] : зб. матеріалів Міжнар. турист. форуму (м. Київ, 21–22 берез. 2023 р.) / Київ. нац. екон. ун-т імені Вадима Гетьмана. Київ : КНЕУ, 2023. С. 169–171.

13. **Петрунчак Д. В.** Історичні витоки формування індустрії гостинності в Україні // Освіта і наука – 2023 : зб. наук. пр. Київ : УДУ імені Михайла Драгоманова, 2023. С. 1450–1451.

14. Літовка-Деменіна С. Г., **Петрунчак Д. В.** Шляхи вдосконалення маркетингових інструментів та стратегій повоєнного розвитку гостинності в Україні // Глобалізаційні процеси та їх вплив на соціально-економічний та правовий розвиток України : матеріали II Всеукр. наук.-теорет. конф. (20 груд. 2023 р., м. Київ). Київ : КТГГ, 2023. С. 137–142.

15. **Петрунчак Д. В.** Тенденції сучасної барної індустрії // Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень : матеріали III Всеукр. наук.-теорет. конф. (16 трав. 2024 р., м. Київ). Київ : КТГГ, 2024. С. 167–172.

16. Безверхній Д. Р., **Петрунчак Д. В.** Літературний туризм: українські перспективи та локальні виміри // Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень : матеріали III Всеукр. наук.-теорет. конф. (16 трав. 2024 р., м. Київ). Київ : КТГГ, 2024. С. 235–239.

17. **Петрунчак Д. В.** Аналіз сучасних тенденцій у дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанної сфери // Розвиток туристичного бізнесу, економіки та підприємництва: виклики сьогодення : матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих учених (26–27 верес.

2024 р., м. Дніпро) / МОН України, НТУ «Дніпровська політехніка» ; відп. ред. Л. С. Безугла. Дніпро : НТУ «ДП», 2024. С. 61–64.

18. **Петрунчак Д. В.** Informal forms of education in the field of hospitality: advantages and disadvantages = Неформальні форми освіти у сфері гостинності: переваги та недоліки // Learning & Teaching: In the World after the War : conf. proc. of the III Int. Sci. & Pract. Conf. (Kharkiv, Ukraine, Nov. 8, 2024) / Н. S. Skovoroda Kharkiv National Pedagogical University ; ed. board: I. Kostikova (ed.-in-chief) [et al.]. Kharkiv, 2024. P. 136–137.

19. **Петрунчак Д. В.** Роль освіти в підготовці висококваліфікованих фахівців у сфері гостинності // Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 14–15 листоп. 2024 р.) / за заг. ред. В. М. Зайцевої. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2024. С. 809–813.

20. **Петрунчак Д. В.** Гостинність як елемент професійної етики: інтеграція неформальної освіти // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. VI Міжнар. наук.-практ. конф. (13–14 листоп. 2025 р., м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. С. 675–680.

**Д О В І Д К А**

**про впровадження результатів дисертаційного дослідження  
Петрунчака Дениса Васильовича на тему  
«Формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній  
підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»  
для подання до захисту у разовій спеціалізованій вченій раді на здобуття  
наукового ступеня доктора філософії  
за спеціальністю 011 «Освітні, педагогічні науки»  
галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка»**

У освітньому процесі Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя впродовж 2022-2025 років здійснювалося експериментальне впровадження результатів дисертаційного дослідження Петрунчака Д.В.

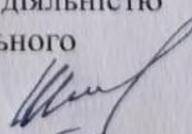
Апробація запропонованої дисертантом моделі з методичним органайзером освітнього процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у професійній підготовці підтвердила її теоретичну і практичну спрямованість та ефективність, що свідчить про доцільність подальшого впровадження її у професійну підготовку майбутніх фахівців галузі знань J Транспорт та послуги зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

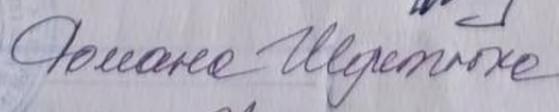
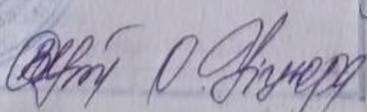
Основні положення дисертації апробувалися у процесі викладання навчальних дисциплін - «Організація сервісу у закладах індустрії гостинності», «Ресторанна справа», «Готельна справа».

Дисертантом розроблено авторську методику «Гостевія», яку експериментально перевірено та успішно впроваджено в освітній процес підготовки здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня кваліфікації бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Результати впровадження матеріалів наукового дослідження Дениса Васильовича Петрунчака на тему «Формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи» обговорено та схвалено науково-педагогічним колективом кафедри (протокол №4 від 14 жовтня 2025 р.).

Доктор економічних наук, доцент,  
завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю  
та сферою послуг Тернопільського національного  
технічного університету імені Івана Пулюя

 Роман ШЕРСТЮК





Міністерство освіти і науки України

КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

вул. Шевченка, 57, м. Івано-Франківськ, Україна, 76018; код згідно з ЄДРПОУ 02125266  
 тел. (+380-342) 75-23-51; факс (+380-342) 53-15-74; e-mail office@cnu.edu.ua; сайт https://cnu.edu.ua

25.02.2026 № 2026-01-26/06-01/488 На № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

### Д О В І Д К А

про впровадження результатів дисертаційного дослідження  
 Петрунчака Дениса Васильовича на тему  
**«Формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній  
 підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»**  
 для подання до захисту у разовій спеціалізованій вченій раді на здобуття  
 наукового ступеня доктора філософії  
 за спеціальністю 011 «Освітні, педагогічні науки»  
 галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка»

У період з 2022-2025 років у Карпатському національному університеті імені Василя Стефаника здійснено впровадження результатів дисертаційного дослідження Петрунчака Дениса Васильовича «Формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи».

Перевірено ефективність розробленої, обґрунтованої та верифікованої моделі формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за структурними блоками: цільовий, стратегічний, регулятивний, змістовий, організаційно-методичний, інформаційно-технологічний. Завдяки моделі забезпечено системну організацію процесу формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Розроблена Д. В. Петрунчаком методика «Гостевія» формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань J Транспорт та послуги спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг здобула схвальні відгуки науково-педагогічних працівників та схвальну оцінку здобувачів освіти. Використання даної методики забезпечило інтеграцію соціокультурних цінностей гостинності у змісті професійної підготовки та підвищення мотивації здобувачів для розвитку культури обслуговування в індустрії туризму та готельно-ресторанної справи.

Апробація результатів дисертаційного дослідження Д. В. Петрунчака свідчить про високий теоретико-методичний рівень та практичне значення і доцільність їх подальшого використання в освітньому процесі закладів вищої освіти.

Результати наукового дослідження Дениса Васильовича Петрунчака обговорено та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (протокол №10 24.02.2026 р.).

Завідувач кафедри

Проректор з науково-педагогічної роботи  
і міжнародної діяльності



Володимир КЛАПЧУК

Лілія ТУРОВСЬКА

МІНІСТЕРСТВО  
МОЛОДІ ТА СПОРТУ  
УКРАЇНИ



MINISTRY  
OF YOUTH AND SPORTS  
OF UKRAINE

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

IVAN BOBERSKYI  
LVIV STATE UNIVERSITY  
OF PHYSICAL CULTURE

вул. Костюшка, 11, м. Львів, 79007  
тел. +38 032 255 32 01  
факс +38 032 255 32 08  
Ідентифікаційний код 34606048  
www.ldufk.edu.ua  
info@ldufk.edu.ua

Kostyushka St., 11, Lviv, 79007  
tel. +38 032 255 32 01  
fax +38 032 255 32 08  
Identification code 34606048  
www.ldufk.edu.ua  
info@ldufk.edu.ua

10.03.2026 № 322

### ДОВІДКА

про впровадження результатів дисертаційного дослідження  
Петрунчака Дениса Васильовича на тему  
«Формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній  
підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»  
для подання до захисту у разовій спеціалізованій вченій раді на здобуття  
наукового ступеня доктора філософії  
за спеціальністю 011 «Освітні, педагогічні науки»  
галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка»

У Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського впродовж 2022-2025 років здійснено впровадження результатів дисертаційного дослідження Петрунчака Дениса Васильовича на тему «Формування соціокультурної універсалії гостинності у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», поданого на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 011 «Освітні, педагогічні науки» галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка».

Підтверджено результати експериментальної роботи Петрунчака Д. В. реалізованої у основних етапах педагогічного експерименту, а саме: здійснено діагностування вихідного рівня сформованості соціокультурної універсалії гостинності у здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, проведено аналіз змісту освітніх компонентів, визначено критерії (аксіологічний, техніко-регулятивний, технологічний, соціо-політичний) та сформовано метрику обґрунтування соціокультурної універсалії гостинності; впроваджено розроблену автором модель з методичним формування соціокультурної універсалії гостинності та авторську методiku «Гостевія» з інтеграцією соціокультурних цінностей у змістовому наповненні навчальних дисциплін («Екологія», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», «Рекреаційно-оздоровча діяльність», «Основи кулінарної майстерності» тощо); сформовано комплекс інструментарію засобів інформаційно-технологічного забезпечення; здійснено експериментальну перевірку