

Луцький національний технічний університет

**ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ
В УКРАЇНІ ТА СВІТІ:
УПРАВЛІННЯ, ТЕХНОЛОГІЇ, МОДЕЛІ**

Колективна монографія

Видання шосте

Луцьк
ІВВ Луцького НТУ
2020

УДК 338.48(477)
ББК 65.9

*Рекомендовано до друку
Вченою радою Луцького національного технічного університету
(протокол № 10 від 4 травня 2020 р.)*

Рецензенти:

Ільїн Леонід Володимирович, доктор географічних наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки;

Ковальська Любов Леонідівна, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності Луцького національного технічного університету;

Папп Василь Васильович, доктор економічних наук, професор, професор кафедри туризму і географії Мукачівського державного університету.

Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання шосте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2020. – 332 с.

ISBN 978-617-672-232-8

*Збережена авторська орфографія, пунктуація та стилістика.
Відповідальність за зміст матеріалів несуть автори.*

УДК 338.48(477)
ББК 65.9

ISBN 978-617-672-232-8

© авторські тексти,
Луцький національний
технічний університет,
2020

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРІЯ ТА МЕТОДОЛОГІЯ УПРАВЛІННЯ СТАЛИМ РОЗВИТКОМ ТУРИЗМУ	9
1. 1. Базові принципи формування і функціонування сучасних систем управління сталим розвитком туристичної сфери	10
1. 2. Публічне адміністрування регіональним і локальним туристичним розвитком на основі узгодження інтересів учасників ринку	27
1. 3. Теоретичні і практичні аспекти управління сталим розвитком туризму Карпатського регіону	46
1. 4. Теоретичні аспекти регулювання рекреаційної діяльності на територіях поліфункціонального статусу Південного регіону України	69
1. 5. Інфраструктура сталого туризму в Брестській області в контексті оцінки туристично-рекреаційного потенціалу	82
1. 6. Формування напрямків удосконалення управління туристичною галуззю України в контексті державної безпеки	102
РОЗДІЛ 2. МЕХАНІЗМИ ВИКОРИСТАННЯ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ТУРИЗМУ	111
2. 1. У «Чотирикутнику смерті»: воєнно-туристичний потенціал Кам'яця на Поділлі, як столиці Соборної України під час визвольних змагань	112
2. 2. Основні передумови та пріоритети розвитку WELLNESS I SPA туризму в Україні	127
2. 3. Поселення білих хорватів на території України	141
2. 4. Аналіз та оцінка управлінської діяльності готельних закладів	148
2. 5. Нетрадиційні методи лікування як чинник підвищення конкурентоспроможності санаторно-курортних підприємств	168
РОЗДІЛ 3. ІНТЕГРАЦІЯ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ ДО ГЛОБАЛЬНОГО РИНКУ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ	183
3. 1. Шляхи вдосконалення соціально-економічного розвитку суб'єктів гастрономічного туризму	184
3. 2. Туристичні об'єкти України: оціночні судження і способи популяції	201
3. 3. Оцінювання якості туристичного сервісу на засадах бенчмаркінгу	215
3. 4. Технологія впровадження сервісних інновацій щодо дня жінок і дівчат в науці	225
3. 5. Вплив COVID - 19 на туристичну галузь України: загрози та наслідки	240
3. 6. Розвиток гастрономічного бренду регіону на основі формування конкурентоспроможних туристичних продуктів	245

РОЗДІЛ 4. НАУКОВО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ	262
4. 1. Критерії якості підготовки фахівців сфери послуг	263
4. 2. Удосконалення системи теоретичної і практичної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах вищого навчального закладу	272
4. 3. Організація кваліфікованої підготовки фахівців сфери послуг для потреб інклюзивного туризму	286
4. 4. Дослідження особливостей розвитку та просування гастрономічного туризму у Сполучених Штатах Америки	294
4. 5. Дослідження ландшафтного планування в Україні, як суспільного географічного аспекту туризму	307
4. 6. Вивчення ландшафтного планування території: історико-географічні та туристичні підходи	320

4.2. УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ ТЕОРЕТИЧНОЇ І ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОВАННОЇ СПРАВИ В УМОВАХ ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ *

Проблема якості підготовки фахівців у вищому навчальному закладі. Становлення системи підготовки фахівців вищої кваліфікації в сфері готельно-ресторанного обслуговування в Україні обумовлено активним розвитком туристичної сфери в країні, зростанням її ролі в економіці держави, а також підвищенням вимог до забезпечення високого рівня туристичного сервісу, який відповідає світовим тенденціям у розвитку туризму і гостинності. Становлення і розвиток підготовки таких фахівців відповідають змінам, які відбуваються у системі вищої освіти України, пов'язаної з приєднанням країни до Болонського процесу.

Індустрія гостинності є однією з найважливіших складових сфери послуг у сучасному світі – це сфера підприємництва, що складається з таких видів обслуговування, які спираються на принципи комплексного соціально-сервісного забезпечення клієнтів, доброзичливого ставлення по відношенню до гостей і професійною компетентністю обслуговуючого персоналу¹.

Сучасна соціально-економічна ситуація в нашій країні, розвиток ринкових відносин висувають нові вимоги до рівня практичної кваліфікації персоналу установ інфраструктури готельної індустрії. Забезпечити необхідний високий рівень практичної компетентності фахівців готельного господарства покликана система вищої професійної освіти за допомогою практико-орієнтованої підготовки майбутніх фахівців².

Аналіз досліджень і досвіду практичної підготовки бакалаврів готельно-ресторанного обслуговування дозволив виокремити суперечності між: сучасними вимогами ринку праці фахівців сфери гостинності та сервісу і обмеженими можливостями їх задоволення сучасною системою професійної освіти; необхідністю підвищення якості професійної освіти фахівців сфери сервісу і недостатньою розробленістю методології, теорії та технологій її досягнення; потребами особистості в інтелектуальному, культурному і професійному розвитку, що забезпечує її конкурентоспроможність на ринку праці і обмеженістю їх задоволення в умовах ВНЗ³.

Етап професійного становлення майбутнього фахівця у вищому навчальному закладі – це початок процесу визначення відповідності обраній професії. Високий рівень професіоналізму передбачає успішну взаємодію в процесі діяльності, яка ґрунтується на пізнанні людиною змістовної сторони

* Автори Лісова С.В., Дупак Н.В.

¹ Онлайн-словарь Мерриам-Вебстер Режим доступа: <https://context.reverso.net/перевод/русский-английский/Онлайн-словарь+Мерриам-Вебстер>

² Гринькевич О.С. Моніторинг професійних знань та навиків менеджерів у сфері готельно-туристичного бізнесу [Текст]: / О.С. Гринькевич, М.М. Юнко, А.В. Мацелюх // Вісник Львівського інституту економіки і туризму: Збірник наукових статей. – Львів, 2007. – № 2. – С. 92 – 96.

³ Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). – 2-е вид., перероб. та доп. / О.О. Любіцева. – К.: «Альтерпрес», 2003. – 436 с.

свого існування, пізнанні своєї здатності до нового, власного бачення майбутньої професії, формує свою змістовну модель професійної діяльності⁴.

Сформувати висококваліфікованого фахівця з готельно-ресторанної справи необхідно ще під час навчання у вищому навчальному закладі, щоб він не просто набував знання, удосконалював уміння, а й глибоко усвідомлював сутність обраної професії⁵.

Проте, в сучасних умовах однією з проблем, що безпосередньо впливають на професійне становлення, вибір професійного шляху є проблема працевлаштування після закінчення ВНЗ. Сучасний ринок праці висуває серйозні вимоги, як до рівня теоретичних знань, так і до професійної компетентності. На жаль, не кожен випускник професійного навчального закладу відповідає цим вимогам. Це пов'язано з певними причинами, зокрема з тим, що навчальний заклад готує випускників, які не завжди адаптуються до виробничих умов.

Спостерігається суттєва розбіжність професійних умінь, отриманих у процесі навчання, і вимог роботодавців. Шанси отримання роботи у випускника нижчі в порівнянні з фахівцем, що має досвід і кваліфікацію. Серед проблемних питань, пов'язаних з професійною адаптацією випускників, виокремлюються такі як:

– завищені очікування випускників вищих навчальних закладів, які приходять влаштовуватися на роботу з упевненістю, що вони відразу можуть претендувати на управлінські позиції;

– слабка мовна підготовка випускників вищих навчальних закладів. Знання іноземної мови є обов'язковою вимогою привступі на роботу в готельне підприємство. У міжнародних готельних корпораціях стандартом якісного обслуговування є знання, як мінімум, однієї іноземної мови.

Етап підготовки у вищому навчальному закладі - це процес професійного становлення, коли в особистості майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи відбувається пізнання професії, осмислення соціокультурної ситуації, самопізнання. Ефективність професійного становлення на цьому етапі можна визначити як різницю між вимогами та змістом професійної діяльності та ступенем відповідності особистісних якостей і очікувань студента.

Професійне становлення вимагає більш повного врахування не лише динаміки розвитку особистості, а й зміни змісту професій, позитивних і негативних аспектів обраної професійної діяльності.

Залишаються невирішеними проблеми, пов'язані з якістю підготовки фахівців. При нестачі кваліфікованих кадрів для сфери гостинності, має місце не затребуваність випускників ВНЗ через відсутність у них практичних навичок та належних знань з конкретних спеціалізацій. В умовах, коли збільшується кількість навчальних закладів, є потреба у кваліфікованих викладачах. Вони

⁴ Життєва компетентність особистості: Науково-методичний посібник / За ред. Л.В.Сохань, І.Г.Єрмакова, Г.М.Несен – К. : Богдана, 2003. – 520 с.

⁵ Формування професійної компетентності фахівця сфери послуг і туризму: навчально-методичний посібник / [В.Т. Лозовецька, Л.Б. Лук'янова, Л.В. Козак, Л.Б. Паламарчук, Л.В. Грибова, Л.В. Гусечко, Н.С. Мартинова, О.Г.Оліферчук]. За заг. ред. Лозовецької В.Т. – К. : Педагогічна думка. 2010. – 134 с.

повинні володіти сучасними професійними вміннями та знаннями, а також повинні мати досвід роботи у даній сфері ².

Зростає потреба навчальних закладів в адекватному методичному забезпеченні навчального процесу, в освоєнні інноваційних технологій професійної освіти, впровадженні методів і засобів дистанційного навчання.

У зв'язку із складним соціально-економічним становищем у країні, відсутня координація в питаннях забезпечення системи професійної освіти сучасним навчально-методичним забезпеченням. Студентам не вистачає практичних навичок, яких можна набути у процесі практики, навчального стажування та тренінгів ⁶.

Потрібні також знання з технології виробництва і надання окремих видів послуг, враховуючи різноманітність і особливості підготовки різних типів програм сфери гостинності. Все це вимагає величезних практичних навичок. Тому, на нашу думку, система теоретичної і практичної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи має базуватися на особливостях підприємницької діяльності у сфері гостинності і спиратися на принципи педагогічної дидактики.

Концепція компетентнісного підходу. Система теоретичної і практичної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах вищого навчального закладу має бути побудована на основі компетентнісного підходу. Індикатором якості освіти, який було уведено структурною реформою вищої освіти на європейському просторі (Болонський процес), є компетенція. Це складне системне утворення, що складається із професійних знань, умінь, способів і технік фахової діяльності, сукупності установок та орієнтацій, набутого досвіду й дає змогу педагогу досягати високих освітніх результатів ⁷.

Здатність людини ефективно реагувати на зміни ринку праці, адаптуватися до них, відображена у сучасних тлумаченнях поняття якості освіти. Ключовим елементом, що входить до більшості визначень сутності поняття якості освіти, є поняття компетентності.

Відомі російські дослідники В. Звонников і М. Челишкова якість освіти розуміють як «комплекс характеристик результатів освітнього процесу, що визначають послідовне, ефективне формування компетентності, професійної свідомості, організаційної культури, здатності до самоосвіти» ⁸.

Цілком закономірна наявність тісного зв'язку між поняттями «компетентність», «компетенція» та «якість освіти». Це пояснюється тим, що останнє узагальнює величезну кількість характеристик і властивостей освітнього процесу, самої системи освіти, усіх компонентів навчання, у тому числі результатів навчальної діяльності, інакше кажучи, набутих студентом компетентностей та сформованих компетенцій. Відповідно, якість навчальних

⁶ Носова І.О., Хаєт Л.Г. Тренінгові методи у розвитку професійних компетенцій фахівців готельно-ресторанної справи / Інформаційні технології в освіті, науці та виробництві, 2013, вип. 1(2) [Електронний ресурс] / І.О.Носова, Л.Г.Хаєт/ Режим доступу <http://sbornik.college.ks.ua/downloads/sbornik2/pdf/38.pdf>.

⁷ Наумова Г.Р. Компетентностно-ориентированная подготовка специалистов гостиничного сервиса / Вестник Челябинского педагог. ун-та. – 2009, № 11. – С. 111–118.

⁸ Звонников, В., Чельшкова М. (2009) Контроль качества обучения при аттестации: компетентностный подход [Текст] : учеб. пособие. М. : Университ. кн. : Логос. 272 с.

досягнень випускника ВНЗ має оцінюватися не за обсягом засвоєного знання та певних алгоритмів діяльності, а за набором ключових компетенцій, які визначають його здатність до самостійного здобуття знань та використання їх у різноманітних ситуаціях, застосування творчого підходу до вирішення життєвих проблем і виконання завдань, пов'язаних із майбутньою спеціальністю ⁷.

Поняття «компетенція» й «компетентність» тлумачаться в сучасній науці багатьма авторами в різних значеннях і модифікаціях. В одному із значень тлумачного словника іноземних слів «компетентний» – це той, хто володіє достатніми знаннями в конкретній галузі, добре обізнаний, кваліфікований, тобто відповідає вимогам, придатним до певної діяльності. Компетенції – відчужена від суб'єкта, наперед задана соціальна норма (вимога) до освітньої підготовки учня або студента, необхідна для його якісної продуктивної діяльності в певній сфері, тобто соціально закріплений результат. Результатом набуття компетенцій є компетентність, яка на відміну від компетенції передбачає особистісну характеристику, ставлення до предмета діяльності ⁹.

У словнику «Професійна освіта» компетентність (від лат. *competens* – належний, відповідний) визначена як сукупність знань та умінь, необхідних для ефективної професійної діяльності: уміння аналізувати, передбачати наслідки професійної діяльності, використовувати інформацію ¹⁰.

Компетентності є динамічною комбінацією знань, умінь, навичок і здібностей. Формування й розвиток компетентностей є метою освітньої програми. Компетентності формуються в різних розділах курсу навчання і оцінюються на його різних стадіях. Вони можуть поділятися на компетенції, що відносяться до предмету навчання (професійні), й загальні компетенції (не залежні від змісту програми навчання) ⁸.

Аналіз наукової літератури з проблем формування професійної компетентності засвідчує, що дослідженню окремих питань зазначеного предметного простору приділяли значну увагу такі вітчизняні та зарубіжні науковці, як: Р. Гільмеєва, Л. Даниленко, Н. Козлова, В. Олійник, М. Лобанов, В. Маслов, І. Жерносек та ін. Вони визначають професійну компетенцію як інтегральну якість особистості, що має свою структуру та дозволяє фахівцеві у найбільш ефективний спосіб здійснювати свою діяльність, а також сприяє його саморозвитку і самовдосконаленню. Розвитку професійно-педагогічної компетентності присвячені праці таких учених, як: В. Адольф, Н. Бібик, І. Ісаєв, І. Зимня, Н. Кузьміна, А. Маркова, О. Овчарук, О. Пометун, С. Ракова, О. Савченко, В. Сластьонін та ін.

Кількість наукових доробок у галузі професійної освіти в готельному господарстві настільки незначна, що ми можемо говорити лише про окремі дослідження: вивчення особливостей цього процесу (М. Морозов, М. Немоляєва, І. Рябова); забезпечення принципів його неперервності та наступності (А. Віндюк); навчально-методичного забезпечення (І. Абдулліна);

⁹ Кремень, В. (2008) Енциклопедія освіти / Акад. пед. Наук України; К.: Хрінком Інтер, 1040 с.

¹⁰ Гончаренко, С. (2000) Професійна освіта: словник. - К. 380 с.

визначення сутності професійної компетентності цих фахівців та умов її формування (Д. Ем, М. Курдакова, Г. Наумова, В. Полуда, К. Стародуб, Т. Тимохіна, К. Трофімук та ін.); формування їхньої конкурентоспроможності (Н. Журанова, Н. Корнейченко); визначення змісту та організація їх практичної підготовки (Л. Поважна).

Вивчення зарубіжного досвіду засвідчує, що в останні тридцять років достатньо уваги приділяється різноманітним моделям, які використовуються для наочного й адекватного представлення майбутньої професійної діяльності спеціаліста та проектування ефективності спеціаліста, проектування ефективних технологій відповідної підготовки до неї^{11 12}.

Основою більшості сучасних моделей, які представлені зарубіжними вченими, є поняття «ключові компетенції», введені в науковий обіг на початку 90-х років минулого століття Міжнародною організацією праці¹³. Це поняття тлумачиться як загальна здатність людини мобілізувати в ході професійної діяльності здобуті знання та вміння, а також використовувати узагальнені способи виконання дій.

Підкреслюється, що ключові компетенції забезпечують універсальність і тому не можуть бути вузькоспеціалізованими. Рада Європи визначила п'ять груп ключових компетенцій, котрими в процесі здобуття освіти має оволодіти молодь:

1. політичні та соціальні компетенції, пов'язані із здатністю брати на себе відповідальність, бути активними учасниками спільного прийняття рішень, бути підготовленим до регулювання конфліктів ненасильницьким шляхом, брати участь у громадському житті, у функціонуванні демократичних інститутів;

2. компетенції, що визначають підготовленість до життя у полікультурному суспільстві, підтримувати і поширювати клімат толерантності, поваги до людей інших культур, мов і релігій, розуміння особистостей один одного;

3. компетенції, що визначають комунікативні вміння усного і письмового спілкування, в тому числі іноземними мовами, що набуває все більшого значення. Це забезпечує інтеграцію людини в суспільство, систему нових відносин, що виникають в ньому;

4. компетенції, пов'язані з появою інформаційного суспільства: володіння новими технологіями, розуміння їх застосування, здатність аналізу і відбору різної інформації, обсяги якої постійно зростають;

5. компетенції, що реалізують здатність і бажання неперервного здобуття освіти – освіти впродовж усього життя. Це є основною підтримкою професійної конкурентоспроможності, адаптаційного потенціалу людини до постійних змін у суспільстві¹⁴.

¹¹ Джонс Дж. Методы проектирования / Дж. Джонс. – М., 1986. – С. 7-10.

¹² Шелтон А. Введение в профессиональную педагогику / А. Шелтон. – Екатеринбург, 1996. – С. 3-8.

¹³ Колер Ю. Обеспечение качества, аккредитация и признание квалификаций как контрольные механизмы Европейского пространства высшего образования//Высшее образование в Европе. - № 3. - 2003.

¹⁴ Глоссарий терминов профессионального образования. – Турин, 1998. – 26 с.

Розглядаючи компетентнісний підхід стосовно підготовки фахівців готельно-ресторанної справи, слід позначити низку питань, які потребують особливої уваги, а саме: перелік компетентностей, необхідний для майбутніх фахівців готельного й ресторанного сервісу з урахуванням особливостей діяльності як готелів та інших засобів розміщення, так і ресторанних підприємств різних категорій і різного призначення; співвідношення й взаємозв'язок загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей (частина компетентностей, віднесених до категорії загальних для інших спеціальностей, може виявляти фаховий характер у готельному та ресторанному сервісі, наприклад, ефективно спілкуватися з колегами, клієнтами); структура й зміст модульних програм для різних рівнів фахової підготовки: курси, професійно-технічна освіта (адміністратор, портье, офіціант, кухар), вища освіта (фахівець з готельної і ресторанної справи, менеджери (управителі) в готельному та ресторанному господарстві, керівники малих підприємств - готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління, тощо); необхідні й достатні умови формування професійних компетентностей; способи діагностики сформованих компетентностей¹⁵.

Особливості європейської освіти у сфері гостинності. Порівняльний аналіз освіти у сфері готельного бізнесу і туризму в європейських країнах (Австрія, Бельгія, Великобританія, Німеччина, Іспанія, Італія, Нідерланди, Португалія, Франція, Швейцарія) засвідчує, що за певної різноманітності підготовки, визначається поступове їх зближення за основними напрямками. Оригінальність і сильні переваги європейської освіти полягають, насамперед, у чергуванні теорії, що викладається в аудиторії або лабораторії (іноземні мови, науки, технології), та практики, яка проходить у майстернях, на виробництві¹⁶.

Співвідношення теорії та практики від базового до університетського рівня в європейських школах варіюється⁶. Загальна частка практичного навчання в курсі складає: – для рівня навчання кваліфікованого службовця: від 30% (у Великій Британії) до 60% (в Німеччині), тобто в середньому 50%; – для рівня навчання технічного спеціаліста: від 30% (в Бельгії) до 90% (в Німеччині), що в середньому 60%; – для рівня навчання старшого технічного персоналу: від 0% (в Німеччині) до 30% (в Австралії, Бельгії, Франції). Це в середньому складає 20% від загального навчального часу; – для рівня навчання керівного персоналу: від 0% (в Австрії) до 20% (у Франції), тобто в середньому 10%. Таким чином, тривалість практики знижується залежно від рівня навчання (від 50% до 10%). Відповідно до нової типології робочих місць Міжнародного бюро праці (ВІТ) прийнято трирівневу структуру освіти: – базовий рівень – кваліфікований службовець; – середній рівень – технічний спеціаліст; – вищий рівень – старший технічний персонал, управлінець чи менеджер (залежно від країни чи виробництва). До цих трьох рівнів майже у всіх країнах приєднується університетський рівень, але він завжди сформований на базі попереднього рівня, практично постійно взаємопов'язаний із ним. Таким чином, особливістю

¹⁵ Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. / Г. Я. Круль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.

¹⁶ Высшее образование в XXI веке. Подходы и практические меры. Всемирная конференция по высшему образованию / ЮНЕСКО. – Париж, 1998 – 108 с.

європейської освіти є взаємодія «технологічна школа готельного бізнесу – університет»¹³.

Наявність у школі пристосованих приміщень, професійного обладнання та навчальних інструментів: майстерень для практики (кухні, обладнані для навчання і для реальної роботи; бари, ресторани; готелі), лабораторій і технологічних зал для виноділля, вакуумної обробки, сенсорного аналізу тощо, тобто орієнтованих на розвиток смаку, творчих здібностей, професійної культури. Водночас європейські готельні школи виконують три функції: комерційну, педагогічну та наукову.

Сутність комерційної функції полягає в тому, що студентів орієнтують на розвиток професійних якостей, необхідних у справі гостинності, обслуговування. Педагогічна функція передбачає здобуття майбутніми фахівцями умінь і навичок, освоєння технологій, необхідних для досягнення професіоналізму. Наукова функція розуміється як надання послуг локальному та регіональному професійному середовищу. В зв'язку з цим створюються умови для підвищення кваліфікації і перепідготовки, співробітництва, прикладних досліджень тощо.

Аналіз європейських освітніх програм підготовки фахівців для готельної справи виправданий вагомістю туризму в Європі та європейською орієнтацією у цій галузі інших країн. За даними Всесвітньої туристичної організації (ВТО), чемпіоном у світовому туризмі є країни Європи¹⁷. Частка світового доходу від туризму в Європі складає 57% та 58% від усіх міжнародних поїздок¹⁸. Туризм зародився в Європі, зокрема в країнах Середземномор'я. Разом із цим з'явилися і цінності, які дотепер свідчать про значущу і благородну роль туризму: закон гостинності, кулінарна майстерність тощо. Європейський вплив вагомий у матеріальному плані (розвиток інфраструктури, транспорту тощо), у соціальному плані (значення готельного бізнесу як найважливішого джерела робочих місць і підвищення соціального статусу), в культурному плані (збереження і створення істинних національних цінностей, культурних пам'яток, організація культурних подій). Таким чином, Європа у сфері готельної та туристичної освіти, як і, власне, туризму загалом, випереджає інші континенти.

Неперервне розширення й оновлення дисциплін, що викладаються, їх адаптація до кожного рівня професійної підготовки. Це, насамперед, економічний блок (економіка, право, управління, організація, маркетинг, фінанси, стратегія); по-друге, науковий блок (науки і технології); по-третє, прикладний блок (туризм, культура, традиції, кроскультурні комунікації, іноземні мови).

Зростаючий гнучкий темп та послідовність навчання, запровадження новітніх технологій у навчальний процес, неповний навчальний день, використання інформаційних технологій, дистанційного навчання тощо. Головне для європейських шкіл підготовки фахівців для готельного бізнесу – це

¹⁷ WTO News. – 2015. – January–February–March: issue 1. – 20.

¹⁸ Европейский гостиничный маркетинг: Учебное пособие / Пер. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2014. – 224 с.

реалізація на практиці принципу сучасного навчання – «освіта упродовж всього життя». Спостерігається турбота про підготовку майстрів у системі професійного навчання. Якщо держава неспроможна це здійснювати, то готельна школа бере на себе цю турботу¹³.

Історичний розвиток європейських готельних шкіл засвідчує сформованість вимог до професійної компетентності випускника. Професійна компетентність – це не емпіричні навички, а здобуті базові знання і техніки. Тому студенти готельних шкіл мають засвідчити особисту й соціальну придатність, що включає: гнучкість, мотивацію, винахідливість, універсальність, командний дух, толерантність, готовність спілкуватися, відчуття відповідальності¹⁹.

Проблеми підготовки майбутніх фахівців для вітчизняного ринку готельних послуг. Вітчизняний ринок готельних послуг, на жаль, переживає складні часи, що зумовлено низкою причин, серед яких називається й недостатня забезпеченість кваліфікованими фахівцями. Відзначимо, що кадрові проблеми на підприємствах готельного господарства детерміновані низкою чинників і об'єктивного, і суб'єктивного характеру, зокрема, недостатнім рівнем розвитку практичної підготовки фахівців².

Новий професійний стандарт вищої освіти за спеціальністю 015 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)» галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (2019)²⁰, націлює на зміни за напрямками в освітньому процесі: в методичному забезпеченні навчального процесу; в підходах до оцінки результатів запровадження освітніх програм; у змісті програмного матеріалу; стимулює до розробки нових методик і технологій освітньої діяльності, форм контролю за їх здійсненням.

Стандарт 2019 р. маючи компетентнісно-орієнтоване спрямування, спонукає не тільки до переосмислення цілей, але вимагає пошуку оптимальних способів формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи, і, в першу чергу, шляхом удосконалення системи теоретичної і практичної підготовки.

У новому стандарті вищої освіти зазначено, що «мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.» Формування практичної компетентності фахівця з готельно-ресторанної справи, поєднує уявлення про розвиток студента як індивідуальності в першу чергу, а потім як фахівця з глибоким розумінням ситуації у сфері готельної індустрії.

У Рівненському державному гуманітарному університеті розпочали здійснювати у 2019 році підготовку фахівців за першим рівнем вищої освіти

¹⁹ Keane L. International Restaurant English. – London: ATTT Presentation, 1997. – 135 p. 4. WTO News. – 2000. – January–February–March: issue 1. – 20 p.

²⁰ Стандарт вищої освіти України перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 01 - «Освіта / Педагогіка», спеціальність 015 - «Професійна освіта (за спеціалізаціями)». Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 21.11.2019 р. № 1460. [online]. Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2019/11/22/2019-11-22-015-B.pdf>.

(бакалавр) за кваліфікацією – бакалавр професійної освіти, педагог професійного навчання, фахівець з готельно-ресторанної справи.

Зазначимо, що саме використання умов розширення академічної, самостійності, варіативності та альтернативності підготовки фахівців дозволило скласти освітньо-професійну програму підготовки висококваліфікованого конкурентоздатного педагога професійного навчання з готельно-ресторанної справи не тільки на ринку освітніх послуг, а також у сфері обслуговування.

Обираючи напрям спеціалізації, випускники отримують кваліфікацію фахівця з готельної справи чи із спеціалізованого обслуговування, що дозволить їм бути більш мобільним на ринку праці та стати професіоналами у галузі

Освітньо-професійна програма підготовки фахівця визначає мету, умови, зміст, форми і методи, очікувані результати від практико-орієнтованої професійної підготовки майбутніх фахівців за спеціалізацією «Готельно-ресторанна справа»²¹.

Відповідно, після визначення ключових загальних і спеціальних (фахових, предметних) компетентностей розроблено зміст освіти на основі модульних програм, що забезпечують реальну інтеграцію навчальних дисциплін з практичною діяльністю в готельно-ресторанній сфері.

У переліку програмних результатів навчання висунуто вимоги в якості певних компетенцій, які можна розділити на:

– вимоги до теоретичної підготовленості: глибокі знання із загальноосвітніх, профільних і прикладних дисциплін, необхідні для професійної діяльності в сфері гостинності; володіння інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів; знання іноземної мови загальноєвропейської класифікації рівнів володіння іноземною мовою; базові знання в галузі інформаційних технологій, володіння комп'ютерною термінологією і принципами роботи різних комп'ютерних програм;

– вимоги до практичної підготовленості: здатність оцінювати кон'юнктуру ринку послуг і продукції готельно-ресторанного господарства, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері обслуговування; уміння здійснювати педагогічне керівництво самостійною роботою студентів для опанування професійною діяльністю; застосовувати новітні методи та інструментальні засоби освітніх досліджень; впроваджувати в освітній процес елементи електронного навчання на базі комп'ютерних телекомунікацій;

– вимоги до особистості фахівця: креативність, лояльність, гнучкість і адаптивність, оптимізм, обов'язковість, доброзичливість, цілеспрямованість, клієнтоорієнтованість, незалежність, емпатичність, здатність до інтелектуального, культурного, морального саморозвитку., які, зокрема, зазначені в таких компетенціях, як – вміння аналізувати суспільно й

²¹ ОПП. Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти. 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування). Професійна освіта. Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа). [online]. Режим доступу: <http://www.rshu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/bakalavr>.

особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України; розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах; обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами ²¹.

Формування необхідної практичної компетентності фахівця з готельно-ресторанної справи, у процесі його професійної підготовки у вищому навчальному закладі може бути забезпечена, якщо:

- базується на кваліфікованих вимогах до професіоналізму різних структурних ланок фахівців готельно-ресторанного господарства, запитів роботодавців, об'єктивних вимог клієнтів;

- забезпечується інтеграція різних аспектів навчальних дисциплін (соціокультурного, професійно-комунікативного, психологічного, правового, економічного, соціально-педагогічного та ін.) в практичній компетентності майбутніх фахівців;

- здійснюється включення студентів в реальну особистісно-ділову взаємодію з клієнтами готельних комплексів в процесі реалізації завдань різних видів практики;

- оцінюється і коригується на основі результатів моніторингу сформованості рівня практичної компетентності ²².

Концепція практичної підготовки бакалаврів професійної освіти.

Одна з головних особливостей підготовки студентів у вищій школі – її зв'язок з життям, з конкретними особливостями майбутньої практичної діяльності. Взаємозв'язок теоретичної та практичної підготовки можливий за умови оновлення змісту освіти з урахуванням досягнень науки, новітніх технологій та передового досвіду. Практична підготовка в галузі професійної освіти виступає з одного боку, як частина базової професійної освіти, а з іншого – є основою подальшого професійного самовдосконалення фахівця, зростання його професійної компетентності.

Практика, як філософська категорія, тлумачиться, як вся діяльність людей, спрямована на перетворення матеріального світу (на створення матеріальних і духовних благ, необхідних умов існування суспільства, втілення в життя ідей, планів, намірів) ²³.

Практика – це чуттєво-предметна діяльність окремої людини, і загальний досвід усього людства в його історичному розвитку. Практична діяльність за своїм змістом і за способом здійснення завжди має суспільний характер. В широкому розумінні практика об'єднує всі види чуттєво-предметної діяльності людини: виробничу, художню, адміністративну, технічну, спортивну, педагогічну і т.д.

²² Носова І. О., Машкова О. В., Хаєт Л. Г. Концептуальні підходи до підготовки фахівців готельно-ресторанної справи [Електронний ресурс] /І.О.Носова, О.В.Машкова, Л.Г.Хаєт/ Режим доступу http://seanewdim.com/uploads/3/2/1/3/3213611/nosova_i._mashkova_o._hayet_l._the_concept_of_education_in_hotel_and_re_staurant_business.pdf

²³ Академічний тлумачний словник української мови [online]. Режим доступу: <http://sum.in.ua/s/praktyka>

Разом з тим зазначимо, що істинний сенс поняття «практика» розкривається в єдності з поняттям «теорія». Теорія і практика – філософські категорії для позначення духовної і матеріальної сторін єдиного суспільно-історичного процесу.

Відомо, що практична підготовка студентів починається в процесі теоретичного навчання, коли проводяться лабораторно-практичні заняття, розв'язуються завдання певного виробничого змісту.

Традиційно в професійній педагогіці термін «практична підготовка» використовується для визначення характеру навчання як складової частини професійної освіти. Вона відображає закономірності, зміст, методи і форми організації процесу формування умінь і навичок, який спрямований на формування здатності студентів до кваліфікованої праці за обраною спеціальністю. При підготовці фахівців різних за рівнями, практична підготовка має велике педагогічне (практика стає критерієм засвоєння знань, перевірки їх якості і кількості), психологічне (позитивне ставлення до праці, може виявлятися як життєва необхідність і як внутрішня потреба людини), а також психофізіологічне значення (чергування розумової праці з фізичною діяльністю сприяє поліпшенню кровообігу, удосконалює м'язову систему, підвищує розумову працездатність; під час роботи відбувається тренування різних аналізаторів, їх розвиток; має місце вдосконалення професійної уваги).

У педагогічній науці усталеною є думка про те, що активність людської свідомості і пізнання обумовлено їх зв'язком з практичною діяльністю. Активність пізнавального суб'єкта обумовлена його практичним ставленням до дійсності. Отже, пізнання і практика, як один з послідовних етапів практичної підготовки, тісно взаємопов'язані і є органічним поєднанням двох сторін єдиного процесу, так як пізнавальна діяльність неможлива без активної взаємодії між суб'єктом і об'єктом ²⁴.

Для концепції практичної підготовки можна зробити висновок: однією з основних детермінант структури практичної освіти є структура поетапного засвоєння діяльності. Ця структура є наскрізною. Можна виокремити низку її наскрізних компонентів, які і утворюють зміст (програму) кожної окремої практики.

Отже, документом, який регламентує практику на весь термін навчання за фахом і визначає організаційні відносини, а також методи і форми практичної підготовки, є наскрізна програма.

При розробці програми підготовки бакалаврів професійної освіти враховуються наступні принципи:

– зміст наскрізної програми визначається моделлю діяльності фахівця, освітньо-професійною програмою, кваліфікаційною характеристикою та навчальним планом.

²⁴ Фоменко Н.А. Педагогіка вищої школи: методологія, стандартизація туристської освіти. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Н.А. Фоменко. – К.: Видавничий Дім “Слово”, 2005. – 216

– зв'язок між практиками передбачає наступність навчальної діяльності у формування умінь і навичок в загальному процесі професійного становлення майбутніх бакалаврів.

– в основу змісту покладено опис методів і форм діяльності студентів і керівників практики.

– керівник практики планує, які теоретичні знання і в якій конкретній ситуації мають бути застосовані студентами на практиці.

– при складанні програми враховуються принципові відмінності методів, форм і прийомів, що використовуються в навчальній практичній діяльності ²¹.

Наскрізна програма визначає мету, зміст і послідовність проведення практики студентів на певних базах практики, а також дозволяє забезпечити:

– цілісність професійної підготовки, визначеної змістом професійної діяльності, тобто дидактично обґрунтовану послідовність процесу формування у студентів системи професійних компетенцій;

– оптимальний зв'язок змісту практики зі змістом навчального плану (програму практики за змістом і термінами потрібно пов'язувати з відповідним матеріалом програм теоретичного навчання);

– послідовне розширення кола умінь і навичок, їх поступове ускладнення при переході від одного виду практики до іншого;

– безперервність і наступність практик (на підґрунті наскрізної програми щорічно розробляються або затверджуються робочі програми відповідних видів студентської практики).

Практична компетентність фахівця з готельно-ресторанної справи - складне особистісне утворення, що відображає єдність мотиваційної готовності до діяльності в індустрії гостинності та володіння практичними технологіями розв'язання трудових завдань у сфері особистісно-ділової взаємодії в системі «клієнт – співробітник готелю» ¹⁵.

Змістовно-технологічна складова даної підготовленості обумовлена сегментацією і диференціацією ринку готельних послуг, специфікою маркетингового позиціонування конкретної установи готельної індустрії.

Практична компетентність фахівця з готельно-ресторанної справи поєднує у собі сукупність наступних професійно-прикладних компетенцій:

– професійно-комунікативні (володіння навичками соціальної перцепції в особистісно-діловій комунікації;

– вміннями попереджувати і розв'язувати конфліктні ситуації; користуючись знанням іншомовної культури, вміннями аргументовано викладати свою точку зору, переконувати, вести переговори і ін.);

– організаційно-адміністративні (володіння технологіями роботи з співробітниками різного рівня кваліфікації;

– корпоративно-етичні (дотримання системи норм і правил корпоративного етикету; вміння працювати в команді з представниками різних структурних підрозділів і ін.);

– соціально-економічні (вміння обґрунтовувати і реалізовувати бізнес-плани розвитку готельного господарства та ін.),

- соціально-педагогічні (володіння педагогічними технологіями взаємодії з різними категоріями клієнтів, студентів, людей різних за віком);
- етнопедагогічні виховні технології ²².

Комплекс умов, що забезпечують результативність формування практичної компетентності фахівців з готельно-ресторанної справи, поєднує наступні складові:

1. варіативність, динамічність змістовно-технологічного базису професійної освіти, дисциплін спеціалізації, курсів за вибором і програм практики;

2. інтеграція і спадкоємність соціогуманітарної, культурологічної, психолого-педагогічної, нормативно-правової, соціально-економічної та спеціально-предметної підготовки фахівця;

3. прогностичність формування практичних компетенцій з урахуванням перспектив розвитку готельної індустрії;

4. педагогічний моніторинг особистісного просування студента в процесі формування практичних компетентностей фахівця тощо ²⁵.

Необхідною умовою формування професійних компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи є наявність спеціалізованих лабораторій з організації ресторанного та готельного обслуговування, баз для проведення всіх видів практики.

Діагностика сформованих компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи на рівні вишу здебільшого орієнтована на оцінку когнітивних компетентностей та практично не має інструментів для оцінки багатьох спеціальних (фахових, предметних) компетентностей.

Розв'язання даної проблеми можливе за рахунок запозичення відповідного інструментарію із практики професійного середовища, а саме за умов соціального партнерства, всебічної підтримки з боку діючих підприємств готельно-ресторанного бізнесу та її провідних фахівців, які повинні встановити вимоги щодо стандартів діяльності в рамках конкретної професійної галузі (професії).

Соціальне партнерство передбачає спільну розробку соціально-економічної та педагогічної програми взаємодії в інтересах суспільства, працівників і роботодавців та включає в себе: проходження виробничої практики, з можливістю подальшого працевлаштування; залучення до проведення навчальних занять фахівців, які мають досвід професійної діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу; спільну розробку основних професійних освітніх програм за спеціальностями, експертизу і коригування робочих програм навчальних дисциплін і практик роботодавцями з урахуванням сучасних і перспективних вимог; взаємодія з місцевими органами державної служби зайнятості, відділами кадрів баз практик, що дозволить інформувати студентів про стан ринку праці, формувати банк даних вакансій, брати участь у спеціалізованих виставках, ярмарках вакансій підприємств

²⁵ Ефремова Н.Ф. Подходы к оцениванию компетенций студентов первокурсников / Н.Ф. Ефремова. – Высшее образование в России. – 2010. – №4. – С. 43 – 48.

тощо; участь роботодавців у конкурсах професійної майстерності, науково-практичних конференціях, семінарах, організації стажувань викладачів та студентів.

У подальшому це дасть змогу сформулювати вимоги до результатів навчання, до того, що реально буде вміти студент після закінчення навчання, тобто до компетентностей. При визначенні результатів навчання також потрібно брати до уваги потреби роботодавців та регіональний аспект розвитку готельно-ресторанного бізнесу, що значною мірою впливатиме на перелік сформованих компетентностей.

Отже, стратегія удосконалення системи теоретичної і практичної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах вищого навчального закладу має будуватися на таких засадах:

- формування змісту освіти (розподіл обсягу навчальних годин, визначення дисциплін за вибором студента, спеціалізацій, переліку та змісту дисциплін) - буде спрямовано на забезпечення конкурентоспроможності випускників відповідно до запитів сучасного ринку праці, потреб галузі, вимог професійного стандарту;

- освітні технології повинні мати практичну спрямованість і сприяти формуванню готовності студентів до професійної діяльності;

- процес курсового і дипломного проектування має бути побудовано на використанні студентами реальних проектів підприємств сфери гостинності за пропозиціями роботодавців та соціальних партнерів.

- успішному вирішенню завдань з розбудови системи підготовки фахівців туристичного і готельного бізнесу сприятиме впровадження в процес навчання досвіду зарубіжних країн з урахуванням національної специфіки;

- необхідно удосконалити бази практик студентів, що навчаються за програмами навчального закладу;

- необхідно залучати до викладання фахових дисциплін практиків серед авторитетних (успішних) працівників сфери готельного-ресторанного бізнесу;

- необхідно готувати і видавати за участю практиків фахові навчальні підручники, методичні рекомендації щодо вивчення спеціалізованих дисциплін у тому чи іншому навчальному закладі;

- збільшити для студентів – майбутніх фахівців можливостей отримання досвіду навчання в туристичних вищих школах європейських держав;

- удосконалювати механізм працевлаштування випускників сфери готельно-ресторанного бізнесу, надавати можливості проходити практику з подальшим працевлаштуванням в успішних структурах туризму і готельних господарствах.

Наукове видання

**ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ
В УКРАЇНІ ТА СВІТІ:
УПРАВЛІННЯ, ТЕХНОЛОГІЇ, МОДЕЛІ**

Колективна монографія

*За науковою редакцією доктора економічних наук,
професора Матвійчук Л.Ю.*

Підп. до друку 10.06.2020 р.
Формат 60x84/16. Папір офс. Гарнітура Таймс.
Ум. друк. арк. 13,8.
Тираж 300 прим. Зам. 36.

Інформаційно-видавничий відділ
Луцького національного технічного університету
43018, м. Луцьк, вул. Львівська, 75
Друк – ІВВ Луцького НТУ