

УДК 378.14

DOI <https://doi.org/10.31392/NPU-nc.series5.2021.83.29>

Поліщук Н. В.

## ПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ “ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ (ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА, ТУРИЗМ)) У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Проаналізовано сучасний стан підготовки фахівців сфери обслуговування в умовах перебудови вищої школи у напрямку переорієнтації в підготовці фахівців до здатності усвідомлювати та навчатися протягом життя, змінювати професію відповідно до зміни соціальних і політичних умов, жити і працювати в умовах демократії та ринкових відносин. На основі аналізу наукових досліджень вчених визначено, що у підготовці майбутніх фахівців сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа та туризм) у закладах вищої освіти потрібно орієнтуватися на компетентності, які вимагають власники підприємств індустрії гостинності, крім того, така підготовка має передбачати ще і здатність до педагогічної, інноваційної та наукової діяльності та неперервний саморозвиток і самоосвіту впродовж життя. Встановлено, що освітній процес за цією спеціальністю має базуватися на гуманістичній складовій частині, сприяти розкриттю творчого потенціалу суб'єктів педагогічного процесу, налаштовувати на постійний професійний розвиток особистості в умовах неперервної освіти, готувати соціально мобільних, конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, спрямовувати здобувача освіти до успішної соціалізації у швидкозмінних ринкових умовах і формувати власну кар'єру та концепцію життєвого успіху. З'ясовано мету та принципи професійної підготовки фахівців сфери обслуговування у закладах вищої освіти, які мають формуватися в умовах англомовного освітньо-цифрового мережевого середовища та сприяти формуванню загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення професійної (економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проєктної) діяльності у сфері обслуговування. Проведене дослідження зовнішнього та внутрішнього середовища для реалізації програми “Професійна освіта (Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа, туризм))” дозволило виявити сильні та слабкі сторони її реалізації, можливості й загрози та з'ясувати перспективи її розвитку.

**Ключові слова:** професійна освіта, підготовка, фахівець, сфера обслуговування, готельно-ресторанна справа, туризм, компетентності.

У ХХІ столітті зі всіма його природно-цивілізаційними, глобально-соціальними, політичними, технічними і технологічними та науковими проблемами все ж відбувається пошук нового в освіті відповідно до тенденцій розвитку суспільства, проте модернізація в освітній системі нашою хується на труднощі та часто не встигає за змінами в економіці, науці, техніці, технології, культурі, у соціальних відносинах і суспільній свідомості. Відповідно до цього великого значення набуває навчання протягом усього життя, перекваліфікація, зміна професійної діяльності (наприклад, внаслідок втрати робочого місця, зникнення професії, незадоволеність результатами своєї діяльності та, як наслідок, самоосвіта та самовдосконалення), щоб відповідати викликам сучасного прогресу та протидіяти руйнівним природно-цивілізаційним змінам, щоб не втратити соціальний та економічний статус, щоб не втратити себе як особистості – результат універсальної форми освітньої діяльності й інституційної системи самоствердження молоді особистості.

В. П. Андрущенко вважає, що освіта має відповідати викликам епохи, сприяти відродженню національної культури, забезпечувати конкурентоспроможне входження України у європейський і світовий освітній і культурний простір [1, с. 75]. На думку автора, перебудова вищої школи йде у напрямку переорієнтації у підготовці фахівців, здатних жити і працювати в умовах демократії та ринкових відносин, що реалізується за такими головними пріоритетами, як: доскональне освоєння спеціальності; оволодіння комп'ютером (інформаційно-комунікаційними технологіями – Н. П.); знання щонайменше двох-трьох іноземних мов; формування демократичного світогляду, заснованого на фундаментальних цінностях; громадянська освіта; ґрунтовне знання психології [1, с. 339–340]. Тому заклади вищої освіти дедалі більше стали здійснювати підготовку та перепідготовку фахівців/професіоналів за новими спеціальностями, такими як: “Професійна освіта (Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа, туризм))”. Сфера готельно-ресторанних і туристичних послуг тісно пов'язана між собою, а її напрями та тенденції розвитку на ринку послуг, питання економічного зростання й наукових підходів для розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу досить активно вивчаються й обговорюються у вітчизняному науковому середовищі.

**Мета статті** – визначити завдання, проблеми та перспективи спеціальності “Професійна освіта (Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа, туризм))”.

Валентина Бурак [2] вважає доцільним у межах дослідження аналізувати спільний досвід підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа та туристична галузь) із огляду на його міждисциплінарний характер. Автор наводить власне визначення терміна “готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності”, що аналізується як результат навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти різних форм власності, володіння замовниками освітніх послуг професійно орієнтованими знаннями, умінями, навичками та компетентностями, які встановлюють його відповідність вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг клієнтам готельно-ресторанних підприємств,

ґрунтується на усвідомлених здібностях до вибраної професії, рефлексії, передбачає здатність до наукового дослідження й інноваційної діяльності, неперервний саморозвиток і самоосвіту впродовж життя [3, с. 128].

В. К. Федорченко переконаний, що “неперервна туристська освіта має базуватися на гуманістичній філософії та забезпечувати особистісно орієнтовану та професійно спрямовану освітньо-виховну діяльність, сприяти розкриттю творчого потенціалу суб’єктів педагогічного процесу, якісно забезпечувати туристську галузь України конкурентоспроможними фахівцями за всіма спеціальностями згідно із суспільними потребами. Результат і головна мета – підготовка фахівця, здатного до професійного самовизначення, професійної самоактуалізації та самореалізації упродовж життя, зорієнтованого на постійне спілкування з туристами різних культурних традицій, релігійних переконань, психічного складу” [4, с. 13].

А. В. Віндюк вважає, що постійний професійний розвиток особистості можливий лише за умови неперервності освіти, особливостями якої є: різноманіття і гнучкість використовуваних засобів, способів і організаційних форм, гуманізація і демократизація освіти, диференціація освітніх процесів за напрямом і змістом, поглиблення й розширення загальної освіти, соціальної зрілості та професійної компетентності майбутніх фахівців із готельно-курортної справи у мережі закладів освіти й у процесі самоосвіти [5].

Науковець В. Г. Бурак проводить структурно-системний аналіз процесу формування компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти й визначає її як комплекс інтегральної, загальних (“м’які” навички) та спеціальних (“тверді” фахові, предметні навички) компетентностей і здатностей здобувача освіти успішно соціалізуватися, провадити професійну та/або подальшу навчальну діяльність, самостійно та цілеспрямовано підвищувати фахову компетентність, розбудовувати кар’єру та формувати власну концепцію життєвого успіху [6].

Мета підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти полягає у забезпеченні індустрії гостинності висококваліфікованими кадрами, конкурентоспроможними, затребуваними на українських і закордонних ринках праці, на підставі реального суспільного попиту на послуги, у формуванні здібностей провадити якісну сервісну діяльність та обслуговування споживачів індустрії гостинності, що окреслюється зростаючим рівнем конкуренції у готельно-ресторанному господарстві, підвищеними вимогами споживачів до якості обслуговування, зростаючими потребами роботодавців у компетентних професіоналах, здатних надавати послуги на рівні світових стандартів, адаптуватися до умов змінного соціально-економічного середовища, оперативно та творчо вирішувати професійні завдання [7].

Принципи професійної підготовки фахівців сфери обслуговування у закладах вищої освіти можна поділити на основні групи [8]:

1) загальнодидактичні (фундаменталізації, науковості, усвідомленості та ґрунтовності знань, цілісності, неперервності, наступності, академічної свободи, міжгалузевої та трансдисциплінарної інтегративності, міжнародної інтеграції, єдності традиційного й інноваційного, креативності);

2) специфічно-професійні (професіоналізм і професійна мобільність, дуальність і практична спрямованість навчання, кар’єрне проєктування, ініціативність і свобода дій, використання форм і технологій неформального навчання, практики й інноваційних технологій, синтез технологічного знання на основі міждисциплінарності, безпека та робота з інформацією, результативність);

3) системно-особистісні (особистісний розвиток, професійний саморозвиток, цілеспрямованість і вмотивованість, соціалізація, рефлексія й есенціалізм, культуровідповідність, морально-етичний професіоналізм).

На думку Я. Андрющенко, підготовка бакалаврів готельно-ресторанного бізнесу має перейти на якісно новий рівень, заклади вищої освіти мають готувати соціально-мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу, тобто висока якість освіти, зокрема завдяки вивченню іноземних мов, ґрунтовні теоретичні знання та практичні навички, засновані на світовому досвіді лідерів готельно-ресторанного бізнесу, мають формуватися в умовах англomовного освітньо-цифрового мережевого середовища [9, с. 109].

М. С. Бабешко [10, с. 67–68] створив універсальну модель формування компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи:

1) особистісні компетенції (міжособистісні навички, моральні принципи та трудова етика, професіоналізм, ініціативність, адаптивність і гнучкість, безперервне навчання, саморозвиток і самовдосконалення;

2) професійні й академічні компетенції в індустрії гостинності (робота у групах, клієнт Focus, ефективне планування й організація, творче мислення, вирішення проблем і прийняття рішень, робота з новітніми технологіями, планування та координація; використання інформації про основні принципи ведення бізнесу, тенденції в економіці; розуміння професійної документації, використання (бізнес) англійської мови для збору інформації та підготовки письмових документів, використання здобутків науково-технічного прогресу для генерації власних ідей, вміння комунікувати, критичне й аналітичне мислення, використання інформаційно-комунікаційних технологій;

3) галузеві та загальногалузеві компетентності спеціалізації “Готельно-ресторанна справа” (організація обслуговування споживачів готельних послуг, маркетинг та управління, відпочинок і рекреація (робота установ або організацій, які надають послуги для задоволення різноманітних культурних, розважальних і рекреаційних інтересів, зокрема туристичних), організація заходів і дозвілля; основоположні принципи та

поняття, моніторинг, контроль і покращення загальних послуг, забезпечення безпечного та надійного середовища для розвитку готельної індустрії, маркетинг і продаж готельно-ресторанних послуг, забезпечення якості та контроль якості (забезпечити матеріалами, процесами, послугами та продуктами, які відповідають вимогам якості й очікуванням клієнтів), доступність послуг в індустрії гостинності.

Таким чином, можна виділити основні завдання у підготовці бакалаврів професійної освіти (сфери обслуговування): формування загальних і фахових компетентностей (особистісні, професійні й академічні, галузеві та загальногалузеві – згідно з М. С. Бабешко) для успішного здійснення професійної (економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної) діяльності у сфері обслуговування; формування та розвиток особистості фахівця рівня “бакалавр”, який здатний: вирішувати типові професійні задачі та проблеми на підприємствах, установах та організаціях сфери обслуговування; здійснювати навчально-педагогічну та науково-дослідну діяльність у закладах вищої освіти (училищах, технікумах, коледжах); бути готовим до подальшого саморозвитку і професійного зростання та навчання впродовж життя.

Розглянемо цілі, обґрунтування та перспективи спеціальності “Професійна освіта (Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа, туризм))” згідно з аналізом освітньо-професійної програми Рівненського державного гуманітарного університету [11] та Стандарту вищої освіти за спеціальністю “015 Професійна освіта (Сфера обслуговування)” для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (Наказ МОНУ № 1460 від 21 листопада 2019 р.), за яким спеціальність 015 Професійна освіта передбачає такі цілі навчання, як: підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників і працівників сфери торгівлі та послуг (відповідно до ДК 003:2010) підприємств, установ та організацій галузі/сфери відповідно до спеціалізації.

Акцент освітньо-професійної програми [11] робиться на: формування та розвиток особистості педагога професійного навчання, який здатний здійснювати навчально-педагогічну та практичну діяльність у закладах профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної та фахової передвищої освіти та бути готовим до подальшого саморозвитку і професійного зростання та навчання впродовж життя; формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності на підприємствах, установах та організаціях сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа, туризм).

Ця програма підготовки є актуальною та має універсальний характер, адже спрямована на одночасну підготовку педагога професійного навчання та фахівця з готельно-ресторанної справи й туризму; професія затребувана на ринку праці, відповідає потребам стейкхолдерів, зацікавленим бізнес-структурам, практикуючим фахівцям; підготовка передбачає широкий вибір баз практик (навчальні професійні (професійно-технічні) заклади, готельно-ресторанні комплекси, санаторії та туристичні агентства); освітньо-професійна програма орієнтована на високий рівень soft skills; можливість залучення широкого кола як освітян (педагогів-практиків, освітніх управлінців, науковців, студентів), так і бізнесменів сфери послуг.

Звісно, для її реалізації необхідне залучення партнерів, таких як: 1) заклади професійної (професійно-технічної) освіти (надання викладачам цих закладів відповідної освіти; співпраця у науковій, навчально-методичній, матеріально-технічній сфері); 2) готельно-ресторанні комплекси, туристичні агенції та фірми (підготовка висококваліфікованих фахівців галузі; реклама, піар готельно-ресторанних комплексів і ЗВО; співпраця бізнесу й освіти, створення дуальної освіти; залучення у навчальний процес фахівців-практиків; працевлаштування); 3) обласні адміністрації, управління культури і туризму (сумісна реклама, піар; розвиток малого бізнесу, зокрема, сільського туризму; розвиток місцевої громади; створення робочих місць); 4) МОНУ (стандарти професійної освіти; нормативно-правові документи; участь у грантових проектах, наприклад, Еразмус+ (наприклад, розвиток сільського туризму)).

Щоб впровадити у життя такий освітній проєкт, необхідно створити та провести рекламу, піар спеціальності; створити потужну інформаційну платформу, сайт спеціальності, аккаунти у соцмережах тощо; навчальний процес має бути реалізований висококваліфікованими викладачами, залученими фахівцями-практиками з використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та інтерактивних методик навчання; проведення практик із використанням дуальної освіти; забезпечення науковості у навчальному процесі та написанні кваліфікаційних робіт; тренінги (як для підготовки викладачів, так і для студентів у процесі навчання), фестивалі, семінари, онлайн-конференції для всієї команди, бенефіціарів, стейкхолдерів, залучених фахівців, здобувачів вищої освіти.

Проведене детальне дослідження зовнішнього та внутрішнього середовища реалізації (SWOT-аналіз) освітньо-професійної програми дозволило виявити сильні та слабкі сторони її реалізації, можливості та загрози, зокрема:

Сильні сторони: 1) універсальний характер програми підготовки (підготовка педагога професійного навчання та фахівця з готельно-ресторанної справи й туризму); 2) відповідність освітньо-професійних програм потребам стейкхолдерів, затребуваність професії на ринку праці; 3) наявність широкого вибору баз практик; 4) високий рівень soft skills; 5) можливість залучення широкого кола як освітян (педагоги-практики, освітні управлінці, науковці, студенти, випускники), так і бізнесменів сфери послуг.

Слабкі сторони: 1) малий набір учасників освітнього процесу, а отже, проблема з ресурсами; 2) відсутність зацікавленості викладачів у зв'язку зі скороченням ставок; неналежне створення у закладі освіти

безпечного освітнього середовища, вільного від насильства та булінгу (цькування); 3) перезавантаженість викладачів додатковою роботою; 4) проблема із залученням та оплатою співробітників-сумісників, керівників і баз практик; 5) проблеми із сертифікацією програми на основі міжнародних стандартів якості.

Можливості: 1) законодавча база, наявність стандарту; участі у міжнародних проєктах, наприклад, Еразмус+; 2) престижність професії, кар'єрний ріст, навчання протягом життя; 3) співпраця з бізнесом (підготовка персоналу, матеріально-технічне забезпечення, просування кафедрального бренду й іміджу ЗВО, сумісний піар); 4) вироблення світоглядної позиції, громадянської відповідальності та формування життєвих цінностей; 5) успішне здійснення професійної (економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проєктної) діяльності на підприємствах, установах та організаціях сфери обслуговування.

Загрози: 1) надмірний бюрократизм у запровадженні освітньо-професійних програм, їх акредитації; 2) наявність конкурентів, схожої освітньої програми в інших закладах вищої освіти; 3) небажання вчитися у молодого покоління, самовдосконалюватися, низький рівень мотиваційної спрямованості на досягнення успіху; відсутність державного замовлення; 4) негативні міграційні потоки, виїзд молоді за кордон як на навчання, так і на заробітки; 5) форсмажорні ситуації, карантинні обмеження у зв'язку із пандемією.

**Висновки.** Для успішної реалізації освітньо-професійної програми за спеціальністю “Професійна освіта (Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа, туризм))” і як результат – отримання педагогів професійного навчання та фахівців зі сфери обслуговування, які би були конкурентоспроможні на ринку праці як освітнього напрямку, так і готельно-ресторанної та туристичної галузі, а також особистостей із чіткою світоглядною позицією, громадянською відповідальністю та сформованими життєвими цінностями необхідно: в освітній процес активно залучати фахівців/професіоналів зі сфери обслуговування (готельно-ресторанний бізнес, туризм); передбачити підготовку/перепідготовку кадрів, які будуть проводити освітню діяльність; передбачити наявність широкого вибору баз практик (професійні (професійно-технічні) заклади освіти, готельно-ресторанні комплекси, туристичні агенції), а отже, і можливість майбутнього працевлаштування; збільшити кількість годин на вивчення іноземних мов, що дозволить підняти конкурентоспроможність випускників на ринку праці; узгодити програму з основними цілями стандарту вищої освіти за спеціальністю 015 “Професійна освіта (за спеціалізаціями)” та планами закладу вищої освіти; створити узгодженість серед співробітників (високий рівень професіоналізму, наявність відповідної освіти, стажування, публікацій, досвіду), які будуть здійснювати освітній процес; налагодити співпрацю із закладами професійної освіти й установами сфери обслуговування (готельно-ресторанні комплекси, туристичні агенції) про майбутнє працевлаштування випускників, про їхню конкурентоспроможність на ринку праці; враховувати пропозиції та зауваження стейкхолдерів, фахівців-практиків, представників бізнесу, випускників та ін.; налагодити взаємодію між готельєрами і представниками закладів вищої освіти; у процесі теоретичного та практичного навчання використовувати світові стандарти з галузі; застосовувати сучасні інформаційні й освітні технології, тренінги; здійснювати побудову індивідуальної освітньої траєкторії, неперервність і багаторівневість програм; розширити профорієнтаційну діяльність із випускниками коледжів, працівниками сфери послуг, створити потужну піар-кампанію.

Таким чином, дослідження засвідчило, що індустрія гостинності є невід’ємною складовою частиною світового ринку та життя суспільства, а враховуючи новий політичний та економічний розвиток нашої держави, прагнення бізнесу вийти на міжнародну арену, зокрема у розвитку туристичної галузі (різноманітність національних культурних пам’яток, природничо-рекреаційний потенціал, подієвий туризм, розвиток сільсько-зеленого й екологічного туризму й агросадіб, етно-тур-фести тощо), що створює умови для розвитку готельно-ресторанного бізнесу, виникає необхідність удосконалення якості підготовки кадрів, забезпечення готельно-ресторанної галузі та туристичного обслуговування фахівцями, які відповідали би міжнародним стандартам у сфері послуг.

#### Використана література:

1. Андрущенко В. П. Роздуми про освіту: Статті, нариси, інтерв'ю. Київ : Знання України, 2008. 819 с.
2. Бурак В. Г. Критерії та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова: Серія “Педагогічні науки: реалії та перспективи”*. 2021. Вип. 80. Т. 1. С. 35–39. URL: <https://doi.org/10.31392/NPU-nc.series5.2021.80.1.07>
3. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: дефінітивний аналіз. *Педагогічний альманах*. 2020. № 46. С. 124–131. URL: <http://ekhsuir.kspu.edu/123456789/13532>
4. Федорченко В. К. Теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму : монографія / за ред. Н. Г. Нічкало, В. К. Федорченко. Київ : Слово, 2004. 472 с.
5. Віндюк А. В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: теорія та методика : монографія. Запоріжжя : КПУ, 2011. 340 с.
6. Бурак В. Специфіка формування компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти. *Нова педагогічна думка*. 2021. Т. 106. № 2. URL: <https://doi.org/10.37026/2520-6427-2021-106-2-32-38>
7. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 6 (39). P. 16–20.

8. Бурак В. Г. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогічний альманах*. 2021. Вип. 47. С. 102–110. URL: <https://doi.org/10.37915/pa.vi47.158>
9. Андрищенко Я. Організаційні засади підготовки бакалаврів готельно-ресторанного бізнесу в умовах англomовного освітньо-цифрового мережевого середовища. *Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету*. 2019. № 1 (22). С. 108–112.
10. 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
11. Освітньо-професійна програма “Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))” для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Рівне: РДГУ, 2021. URL: [https://rshu.edu.ua/images/osvitni\\_programi/osv\\_prog\\_bak\\_015\\_po\\_so\\_hrs\\_2021.pdf](https://rshu.edu.ua/images/osvitni_programi/osv_prog_bak_015_po_so_hrs_2021.pdf)

#### References:

1. Andrushchenko V. P. (2008) Rozdumy pro osvitu: Statti, narysy, interviiu [Reflections on education: Articles, essays, interviews]. Kyiv: Znannia Ukrainy, 2008. 819 s. [in Ukrainian].
2. Burak V. H. (2021) Kryterii ta pokaznyky hotovnosti maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy do profesiinoi diialnosti [Criteria and indicators of readiness of future specialists of hotel and restaurant business for professional activity]. *Naukovyi chasopys NPU imeni M. P. Drahomanova: Serii Pedahohichni nauky: realii ta perspektyvy*. Vyp. 80, t. 1. S. 35–39. URL: <https://doi.org/10.31392/NPU-nc.series5.2021.80.1.07> [in Ukrainian].
3. Burak V. H. (2020) Profesiina pidhotovka maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy: definityvnyi analiz [Professional training of future specialists in hotel and restaurant business: definitive analysis]. *Pedahohichniy almanakh*. № 46. S. 124–131. URL: <http://ekhshuir.kspu.edu/123456789/13532> [in Ukrainian].
4. Fedorchenko V. K. (2004) Teoretychni ta metodychni zasady pidhotovky fakhivtsiv dlia sfery turizmu [Theoretical and methodical bases of preparation of experts for sphere of tourism]: monohrafiia / za red. N. H. Nychkalo, V. K. Fedorchenko. Kyiv: Slovo. 472 s. [in Ukrainian].
5. Vindiuk A. V. (2011) Profesiina pidhotovka maibutnikh fakhivtsiv z hotelno-kurortnoi spravy v umovakh stupenevoi osvity: teoriia ta metodyka [Professional training of future specialists in hotel and resort business in the conditions of higher education: theory and methods]: monohrafiia. Zaporizhzhia : KPU. 340 s [in Ukrainian].
6. Burak V. (2021) Spetsyfika formuvannia kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy u protsesi profesiinoi pidhotovky v zakladakh vyshchoi osvity [The specifics of the formation of the competence of future specialists in the hotel and restaurant business in the process of professional training in higher education institutions]. *Nova pedahohichna dumka*. Tom 106. № 2. URL: <https://doi.org/10.37026/2520-6427-2021-106-2-32-38> [in Ukrainian].
7. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 6 (39). R. 16–20.
8. Burak V. H. (2021) Pryntsypy profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy v zakladakh vyshchoi osvity [Principles of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in higher education institutions]. *Pedahohichniy almanakh*. Vyp. 47. S. 102–110. URL: <https://doi.org/10.37915/pa.vi47.158> [in Ukrainian].
9. Andriushchenko Ya. (2019) Orhanizatsiini zasady pidhotovky bakalavriv hotelno-restorannoho biznesu v umovakh anhlomovnoho osvitno-tsyfrovoho merezhevoho seredovyshcha [Organizational principles of preparation of bachelors of hotel and restaurant business in the conditions of the English-speaking educational and digital network environment]. *Naukovyi visnyk Melitopolskoho derzhavnoho pedahohichnoho universytetu*. № 1 (22). S. 108–112. [in Ukrainian].
10. Babeshko M. S. (2017) Universalna model profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi indusrii [Universal model of professional training of future specialists of the hotel and restaurant industry]. *Pedahohika formuvannia tvorchoi osobystosti u vyshchii i zahalnoosvitnii shkolakh*. Vyp. 53 (106). S. 63–70 [in Ukrainian].
11. Osvitno-profesiina prohrama “Profesiina osvita (Sfera obsluhovuvannia (Hotelno-restoranna sprava))” dlia pershoho (bakalavrskoho) rivnia vyshchoi osvity [Educational-professional program “Professional education (Sphere of service (Hotel and restaurant business))” for the first (bachelor’s) level of higher education]. Rivne: RDHU, 2021. URL: [https://rshu.edu.ua/images/osvitni\\_programi/osv\\_prog\\_bak\\_015\\_po\\_so\\_hrs\\_2021.pdf](https://rshu.edu.ua/images/osvitni_programi/osv_prog_bak_015_po_so_hrs_2021.pdf) [in Ukrainian].

#### **Polishchuk N. V. Training of specialists in the specialty “Professional education (Sphere of service (hotel and restaurant business, tourism))” in higher education institutions: tasks, problems, prospects**

The article analyzes the current state of training in the field of service in the restructuring of higher education in the direction of reorientation in training professionals to the ability to realize and learn throughout life, change professions in accordance with changing social and political conditions, live and work in a democracy and market relations. Based on the analysis of scientific research, scientists have determined that the training of future professionals in the field of service (hotel and restaurant business and tourism) in higher education should focus on the competencies required by owners of hospitality industry, in addition, such training should also include the ability to pedagogical, innovative and scientific activities and continuous self-development and self-education throughout life. It is established that the educational process in this specialty should be based on the humanistic component, promote the creative potential of the pedagogical process, tune in to the continuous professional development of the individual in continuing education, train socially mobile, competitive, highly qualified professionals, direct the applicant to rapidly changing market conditions and form your own career and concept of life success. The purpose and principles of professional training of service specialists in higher education institutions, which should be formed in the English-language educational and digital network environment and promote the formation of general and professional competencies for the successful implementation of professional (economic, service-production, production-technological, organizational-management, project) activities in the field of service. The study of the external and internal environment for the implementation of the program “Professional education (Services hotel and restaurant business, tourism)” allowed to identify the strengths and weaknesses of its implementation, opportunities and threats and to clarify the prospects for its development.

**Key words:** professional education, training, specialist, service sphere, hotel and restaurant business, tourism, competencies.