

РОЗДІЛ 4. ТЕОРІЯ І МЕТОДИКА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

ДИВЕРСИФІКАЦІЯ ТА ІННОВАТИЗАЦІЯ ФОРМ, МЕТОДІВ, ЗАСОБІВ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**DIVERSIFICATION AND INNOVATION OF FORMS, METHODS, TOOLS AND TECHNOLOGIES OF PROFESSIONAL TRAINING OF FUTURE SPECIALISTS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS**

На основі аналізу науково-педагогічної літератури з досліджуваної проблеми означено основні проблеми та особливості підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. Мету визначено як структурно-системне вивчення взаємозумовлених форм, методів, засобів та технологій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах економічного сьогодення та змішаного навчання. Поставлено завдання дослідження: проаналізувати науково-педагогічну літературу з теми дослідження; означити основні напрями досліджень науковців щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО; розглянути практику означеного процесу з урахуванням вимог сьогодення, запитів замовників освітніх послуг; визначити форми, методи, засоби й технології професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах економічного сьогодення та змішаного навчання. Використано низку теоретичних методів наукового пізнання: аналіз, синтез, порівняння, узагальнення, огляд науково-педагогічної літератури з проблеми дослідження, систематизація і узагальнення, педагогічне моделювання для визначення форм, методів, засобів та технологій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у взаємозв'язку та взаємодоповненні. Проаналізовано дефініції понять «форми», «методи», «засоби», «технології» та конкретизовано їх тлумачення й використання в контексті професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Вироблено рекомендації щодо створення вимог для підготовки означених фахівців в умовах очного та дистанційного навчання. Необхідним визнано забезпечення закладу освіти відповідним технічним обладнанням, кадровим забезпеченням для створення, підтримки роботи сайту та безпеки роботи в мережі, уможливлення організації вільного доступу до робочих місць, цифрову компетентність викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, формування й розвиток інформаційної культури всіх учасників освітнього процесу.

Ключові слова: фахівці готельно-ресторанної справи, професійна підготовка, форми, методи, засоби, технології.

Based on the analysis of scientific and pedagogical literature on the researched problem the main problems and features of training future specialists in hotel and restaurant business in higher educational establishments are defined. The purpose is defined as a structural and systematic study of interdependent forms, methods, tools and technologies of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in modern economic present and blended learning. The task of the research was set: to analyze scientific and pedagogical literature on the research topic; to identify the main areas of scientific research as for training of future specialists in hotel and restaurant business in Free Economic Zone; to consider the practice of this process, taking into account present requirements, requests of customers of educational services; to determine forms, methods, means and technologies of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in the conditions of economic present and blended learning. A number of theoretical methods of scientific knowledge was used: analysis, synthesis, comparison, generalization, review of scientific and pedagogical literature on the problem of the research, systematization and generalization, pedagogical modeling to determine forms, methods, tools and technologies of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in interconnection and complementarity. The definitions of the concepts «forms», «methods», «means», «technologies» were analyzed and their interpretation and use in the context of professional training of future specialists in hotel and restaurant business was specified. Recommendations for preparation requirements for training of these professionals in terms of full-time and distance learning were set up. It is necessary to provide an educational establishment with appropriate technical equipment, staffing to create, maintain the site and network security, enable free access to workplaces, digital competence of teachers, systematic updating of educational and methodological materials, formation and development of information culture of all participants of the educational process.

Key words: specialists in hotel and restaurant business, professional training, forms, methods, means, technologies.

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]
DOI <https://doi.org/10.32843/2663-6085/2021/36.25>

Бурак В.Г.,
канд. техн. наук,
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Херсонського державного університету

Постановка проблеми в загальному вигляді.

Світова сфера обслуговування нині зазнає значних зовнішніх та внутрішніх економічних перетворень у зв'язку з міжнародними протиепідемічними заходами. Вимушеність призупинити активну діяль-

ність призвела до системних пошуків інноваційного ведення бізнесу дистанційно. Означені процеси посилюють і значення результативної діяльності суб'єктів вищої професійної освіти щодо фахової підготовки здобувачів освіти, мобільних та здатних

вирішувати назрілі проблеми й приймати нестандартні креативні рішення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

У сучасній педагогічній науці є значна кількість наукових праць із проблем та особливостей підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування в закладах вищої освіти (ЗВО): формування готовності майбутніх фахівців міжнародного туризму до міжкультурного спілкування у професійній підготовці [1]; формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі [3]; формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу у професійному коледжі [4]; методики навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах [6]; професійної підготовки майбутніх фахівців із готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти [7]; формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки [8] тощо. Актуальними для сьогодення є дослідження щодо використання можливостей дистанційного навчання. Так, розглядають теоретичні і методичні засади освітньо-наукової підготовки магістрів в умовах масових відкритих дистанційних курсів [2]; формування професійної компетентності майбутніх працівників сфери туризму в професійно-технічних навчальних закладах засобами інформаційних технологій [5]; дидактичні аспекти дистанційного навчання майбутніх фахівців туристичної та готельно-ресторанної сфер [13] тощо.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Однак методична система підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах дистанційного навчання та зміни міжнародних і українських економічних умов залишається малодослідженим питанням у теоретико-методологічному аспекті, оскільки потребує вирішення на концептуальному рівні. Актуалізує питання диверсифікації та інноватики в системі освіти і Світовий економічний форум, який серед означених компетентностей майбутнього (future skills) на наступні п'ять років на другому місці визначив «активне навчання та навчальні стратегії», ототожнивши їх із умінням навчатися та знаходити прогалини для заповнення відсутніх або отримувати абсолютно нові знання, що підсилює проблему форм, методів, засобів та технологій під час провадження сучасної освітньо-пізнавальної діяльності.

Мета статті. Метою роботи є структурно-системне вивчення взаємозумовлених форм, методів, засобів та технологій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах економічного сьогодення та змішаного навчання.

Для досягнення мети були поставлені такі завдання: проаналізувати науково-педагогічну літературу з теми дослідження; означити основні напрями розвідок науковців щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у ЗВО; розглянути практику означеного процесу з

урахуванням вимог сьогодення, запитів замовників освітніх послуг; визначити форми, методи, засоби й технології професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах економічного сьогодення та змішаного навчання.

Для реалізації мети дослідження було використано низку теоретичних методів наукового пізнання: аналіз, синтез, порівняння, узагальнення, огляд науково-педагогічної літератури з проблеми дослідження, систематизація та узагальнення, педагогічне моделювання для визначення форм, методів, засобів і технологій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у взаємозв'язку та взаємодоповненні.

Виклад основного матеріалу. У контексті дослідження наведемо дефініцію авторського тлумачення поняття «*професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства*», під якою розумітимемо *організований, безперервний і цілеспрямований процес формування і розвитку у здобувачів освіти необхідних для фахової діяльності професійних компетентностей, який здійснюється у закладах вищої освіти різних форм власності та спрямовується на здобуття майбутніми фахівцями кваліфікацій відповідно до освітньо-професійних програм освітніх рівнів «бакалавр» і «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що забезпечить успішне виконання посадових обов'язків, конкурентоспроможність і професійну мобільність у сфері послуг, а також своєчасне оновлення та вдосконалення* [17, с. 17].

Організація освітнього процесу з підготовки означених фахівців передбачає розкриття процесуального боку методичної системи, що включає організаційні форми навчання, методи, засоби та технології, науково- й навчально-методичне забезпечення.

Розпочнемо аналіз із тлумачення дефініції терміна «*форми*», під якою розумітимемо чітко виражену в часі та просторі організацію навчально-пізнавальної діяльності, пов'язану з активною участю науково-педагогічних працівників та здобувачів освіти в освітньому процесі, зовнішній прояв узгодженості та здійснення за певними регламентом і режимом.

Чинне законодавство *основними формами здобуття освіти* називає інституційну (очну (денну, вечірню), заочну, дистанційну, мережеву); індивідуальну (екстернатну, сімейну (домашню), педагогічний патронаж, на робочому місці (на виробництві); дуальну. У контексті дослідження актуальності набувають очна, що є способом організації навчання здобувачів освіти та передбачає їхню безпосередню участь в освітньому процесі, та дистанційна форми здобуття освіти, котра є індивідуалізованим процесом здобуття освіти та опосередкованою взаємодією віддалених одне від одного учасників освітнього процесу в спеціалізованому середовищі, дія якого забезпечується сучасними психолого-педагогічними та інформаційно-комунікаційними технологіями [15]. У цьому

контексті професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи здійснюється за використання очної та дистанційної форми.

Організаційні форми навчання є зовнішнім вираженням узгодженої діяльності учасників освітнього процесу з його здійсненням у встановленому порядку й у певному режимі. Загальні форми організації навчання репрезентовані урочною і позаурочною з використанням фронтальної, групової та індивідуальної форми організації навчальної роботи. У дослідженні професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи означені вище форми нами репрезентовано як аудиторні та позааудиторні.

Поняття «методи» в науково-педагогічній літературі ототожнено із цілеспрямованими, організованими та впорядкованими способами взаємопов'язаної діяльності суб'єктів освітнього процесу, у результаті яких відбувається обмін знаннями, уміннями, вироблення навичок, формування компетентностей у здобувачів відповідно до освітніх стандартів. Процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи здійснюється з використанням двох видів методів: навчання як інструменту діяльності науково-педагогічних працівників під час викладацької діяльності – *викладання* та навчання як способу навчально-, науково-пізнавальної діяльності здобувачів освіти з оволодіння знаннями, уміннями, набуття навичок та формування компетентностей – *учіння*. Супроводжується використанням низки аспектів: гносеологічного (різноманіття форм знання і пізнавальної діяльності); логіко-змістового (співвідношення між методами навчання, законами мислення та змістом науково-навчально-пізнавального матеріалу); психологічного (відповідність психологічним механізмам пізнання); педагогічного (цілісний педагогічний процес спрямованого розвитку й формування особистості, пов'язаний із досягненням навчальної мети); методами забезпечення якості та безпеки; методами обслуговування (інтерактивними, сервісними) тощо.

Термін «засоби» тлумачиться як комплекс матеріальних об'єктів, предметів природи, ідеальних, штучно створених людиною, котрі використовуються у ролі носіїв інформації, інструментів навчально-пізнавальної діяльності, що є своєрідним «містком» між учасниками освітнього процесу та використовуються для засвоєння знань, умінь, вироблення навичок, формування компетентностей, досвіду пізнавально-творчої та фахово-практичної діяльності.

У процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи під час очної форми здобуття освіти послуговуються *традиційними* засобами навчання: підручниками, навчальними посібниками, дидактичними матеріалами, виробничим та дослідницьким обладнанням, вимірювальними інструментами, навчальними кабінетами, лабораторіями у ЗВО; реальними об'єктами на виробництві (структурними підрозділами ресто-

ранів, готелів, комплексів відпочинку тощо). Дистанційна форма означеного вище процесу відбувається з використанням *специфічних* засобів, що ґрунтуються на Інтернет-технологіях, електронній пошті, відеоконференціях, чатах, форумах, веб-сайтах, онлайн-бібліотеках, файлах розсилок, які за потреби можна комбінувати, використовуючи паралельно традиційні друковані матеріали. Функціями дидактичних засобів як частини педагогічної системи є: інформаційна, засвоєння сенсорно-перцептивних, мнемічних, мислительних та метакогнітивних знань, контроль-аналітична.

Дефінітивне наповнення поняття «технології» ототожнюється зі змістовною технікою та способами якнайкращої реалізації мети навчально-пізнавальної діяльності за доцільного використання відповідних методів, визначається послідовністю спільних дій учасників освітнього процесу з використанням педагогічної діагностики та спрямованістю на відповідний результат. Документи ЮНЕСКО термін «технології навчання» вживають у значенні системного методу, пов'язаного зі створенням, застосуванням і визначенням освітнього процесу з погляду викладання та засвоєння знань. При цьому враховуються технічні, людські ресурси та можливість їх результативної взаємодії задля забезпечення повної керованості ним. До технологій очної форми здобуття освіти традиційно відносять навчальні: предметно та особистісно орієнтовані, кредитно-трансферну, інтерактивні, сервісні, концентрованого і розвивального навчання, проєктні, навчання як дослідження, педагогічних майстерень, колективної розумової діяльності, евристичного навчання, персоніфікованого навчання; освітні: особистісної та життєворчої орієнтації освітнього процесу, активізації та інтенсифікації діяльності студентів, ефективності управління та організації освітнього процесу, здоров'язбережувальні освітні технології та запобігання й подолання конфліктів, організації самостійної та самоосвітньої роботи студентів тощо.

Технології дистанційної форми здобуття освіти як комплекс технологій із забезпечення надання здобувачам освіти навчального матеріалу є інтерактивною взаємодією студентів і викладачів у навчально-пізнавальній діяльності, що сприяє активізації самостійної роботи з матеріалами навчальних дисциплін і провайдерів неформальних освітніх послуг та уможлиблюють реалізацію процесу дистанційного навчання у закладах освіти. Технології дистанційного навчання репрезентовані універсальними та спеціалізованими інформаційними системами (інформаційно-комунікаційними (цифровими), інформаційно-пошуковими, інформаційно-аналітичними), технологіями зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійними, ігровими, розвивального, проєктного, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання, спеціалізованими програмними продуктами, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, тощо).

Власний практичний досвід провадження навчально-пізнавальної діяльності в умовах дистанційного навчання, а також викладачів кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету уможливило здійснення аналітико-синтетичних досліджень щодо особливостей організації вищезначеного освітнього процесу. Значущими в освітньому процесі є фахово орієнтовані дисципліни, які під час нашого дослідження стали системоутворюючою основою формування професійної компетентності фахівців готельно-ресторанної справи: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія у галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Органі-

зація ресторанного господарства» тощо. Означені дисципліни навчальних планів унікальні з погляду змістової наповненості, однак, об'єднуючись особистісно-орієнтованою методологією, забезпечують професійну спрямованість фахової підготовки та спільність аксіологічних детермінант. Навчання здобувачів освіти здійснюється як в очній, так і в дистанційній формі завдяки використанню засобів офлайн– і онлайн-комунікацій та цифрових взаємодій: сайтів, блогів, форумів, чатів, діалогів чи листування, конференцій із використанням традиційних засобів Інтернет-зв'язку: Skype, Facebook, Messenger, Telegram, Viber, YouTube, Google-клас, різноманітних платформ, зокрема Zoom.us, Cisco Webex Meetings, Google Classroom, Moodle, Microsoft Teams, Discord тощо.

Методику здійснення освітнього процесу викладачами вищезазваної кафедри наведено в табл. 1.

Таблиця 1

Методика викладання та навчання фахових дисциплін

Назва дисципліни/ основні форми здобуття освіти		
1	Очна форма здобуття освіти (офлайн)	Дистанційна форма здобуття освіти (онлайн)
1	2	3
Технологія продукції ресторанного господарства		
Види занять	Лекція-презентація, лекція-візуалізація, практичне заняття, лабораторне заняття, майстер-клас, індивідуальне заняття, індивідуальні консультації, навчальні дискусії, мозковий штурм,	
Методи викладання та навчання	Творчий, проблемно-пошуковий, аналіз ситуації, індивідуальне практичне завдання (розроблення технологічних карт страв та приготування в домашніх умовах із дотриманням технологій), аналіз конкретних ситуацій	Електронні тексти та публікації, мультимедіа, відеофільми, індивідуальні відеоролики презентацій, сюжети, ролики, відеокасти створення ментальних мап, створення презентацій, створення текстів, завдань
Технології викладання та навчання	Професійно спрямовані, особистісно орієнтовані, розвивального навчання, групової навчальної діяльності, навчання як дослідження, інноваційні, інтерактивні	Інформаційно-комунікаційні, зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійні, проєктного, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання тощо
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, виробничі та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, кабінети, лабораторії ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, World Wide Web, YouTube, веб-форум, відеочат, відеоролики, індивідуальні відеоролики, чат, форум, вебсайт, онлайн-бібліотека, файли розсилки, телебачення, навчальні канали
Основи кулінарної майстерності		
Види занять	Лекція-обмін досвідом, лекція-візуалізація, практичне заняття, лабораторне заняття, майстер-клас, індивідуальні консультації	
Методи викладання та навчання	Творчий, проблемно-пошуковий, аналіз професійних ситуацій, мозковий штурм, презентації захисту власного виробу, воркшопи	Демонстрація, створення ментальних мап, презентацій, комп'ютерний тренінг, онлайн-відеочат, відеоролики, індивідуальні відеоролики
Технології викладання та навчання	Ігрові, проблемні, інтерактивні, професійно спрямовані, розв'язання креативних завдань, моделювання професійної діяльності	Цифрові, ігрові, творчі, розвивального, диференційованого, програмованого, модульного навчання тощо
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, дидактичні матеріали, обладнання, навчальні кабінети, лабораторії у ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, графічні засоби, програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання, Інтернет-тестування в середовищі KSU Online), прилади та обладнання
Товарознавство та контроль якості продуктів харчування		
Види занять	Проблемна лекція, лекція-презентація, практичне заняття, колоквиум, індивідуальне заняття, індивідуальні консультації, тест	
Методи викладання та навчання	Навчальна дискусія, метод мозкового штурму, метод проєктування, аналіз конкретних ситуацій, розв'язання дослідницьких завдань, аналітична записка (за темою індивідуального практичного завдання), SWOT-аналіз	«Поняттєвий ланцюжок», наукове прогнозування, метод антиципації, аналіз ситуацій (кейсів), дискусійне коло, мультимедіа, виступи, відеокасти, рекламні відеоролики

1	2	3
Технології викладання та навчання	Професійно спрямовані, проблемно-пошукові, навчання як дослідження, розвивального навчання, моделювання професійної діяльності	Професійно-орієнтовані, інтерактивні, дослідницькі, рольово-ігрові, ознайомчо-орієнтовані, диференційованого, програмованого навчання
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, лабораторії у ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, графічні засоби, онлайн-платформи неформальної освіти (KSU Online, Прометеус, Всеосвіта), YouTube, вебфорум, навчальні канали, новини, програми
<u>Гігієна і санітарія у галузі</u>		
Види занять	Лекція-презентація, лекція-зустріч, практичне заняття.	
Методи викладання та навчання	Навчальна дискусія, аналіз ситуації, метод проєктів (групове практичне/дослідницьке завдання), аналіз конкретних ситуацій	Аналіз професійних ситуацій, розв'язання етико-психологічних дилем, дискусійне коло
Технології викладання та навчання	Навчання як дослідження (розв'язання дослідницьких завдань), професійно спрямовані, інтерактивні, розвивального навчання	Цифрові (онлайн-конференції з репрезентацією групових практичних/дослідницьких проєктів), зовнішнього тестування
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, лабораторії у ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів тощо)	Мультимедіа-, відео- і звуковідтворююча, проєкційна апаратура відеокамери, проєктори, екрани), прилади та обладнання, сайти Держпродспоживслужби
<u>Стандартизація, сертифікація і метрологія</u>		
Види занять	Проблемна лекція, лекція-обмін досвідом, практичне заняття	
Методи викладання та навчання	Проблемно-пошуковий, навчальна дискусія, метод проєктів, коло ідей, метод визначення позиції, робота в малих групах, SWOT-аналіз	«Поняттєвий ланцюжок», генетичний аналіз, метод проєктування, наукове прогнозування, аналіз конкретних ситуацій, дискусійне коло
Технології викладання та навчання	Проєктування (захист індивідуальних проєктів – складання схеми виробництва кулінарної продукції, на яку розробляються технічні умови; аналітична записка (за темою індивідуального практичного завдання)	Інформаційно-комунікаційні, зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійні, проєктні, змішані, диференційовані, програмованого, модульного навчання тощо
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, лабораторії у ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі, сайти Міжнародної організації зі стандартизації, ДП «Херсонстандартметрологія»
<u>Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу</u>		
Види занять	Проблемна лекція, практичне заняття, онлайн-тренінг, лекція-обмін досвідом (гостьовий лектор), бінарна лекція	
Методи викладання та навчання	Проблемно-пошуковий, навчальна дискусія, аналіз ситуації, метод проєктів, дискусійне коло, аналіз конкретних ситуацій, воркшопи	Демонстрація, ментальні мапи, презентацій, створення текстів, завдань, інформаційні ресурси, онлайн-конференції, онлайн-відеочат, виступи
Технології викладання та навчання	Особистісно орієнтовані, інтерактивні, концентрованого і розвивального навчання, кредитно-трансферна, проєктні, навчання як дослідження, колективної розумової діяльності, евристичного навчання, персоналізованого навчання, моделювання професійної діяльності	Цифрові, зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійні, ігрові, розвивальні, проєктного, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання, моделювання професійної діяльності
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, дидактичні матеріали, обладнання, навчальні кабінети, лабораторії у ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо)	Універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти
<u>Організація ресторанного господарства</u>		
Види занять	Лекція-презентація, лекція-дискусія, практичне заняття, індивідуальне заняття, майстер-клас.	
Методи викладання та навчання	Навчальна дискусія, аналіз конкретних ситуацій (кейсів), зівставно-порівняльний аналіз, контент-аналіз, SWOT-аналіз, воркшопи	Демонстрація, комунікація у соціальних мережах, візуалізація інформації, сюжети, ролики, телебачення, відеофільми, відеокасти
Технології викладання та навчання	Ігрові (моделювання професійних ситуацій із застосуванням знань іноземної мови під час лекцій, семінарсько-практичних занять), навчання як дослідження (організації науково-дослідної роботи студентів)	Інформаційно-комунікаційні (віртуальна реальність та моделювання, трансляція онлайн-ресторану), мультимедійні, проєктні, змішані, диференційовані, програмованого, модульного навчання
Засоби навчання	Підручники, навчальні посібники, дидактичні матеріали, виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, навчальні кабінети, лабораторії у ЗВО; реальні об'єкти на виробництві (структурні підрозділи ресторанів, готелів, комплексів відпочинку тощо)	Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі; програмне забезпечення (Інтернет-опитування, віртуального ресторану, для створення комп'ютерної графіки, моделювання); готельно-харчові комплекси (ідальні, буфети, ресторани, готелі (RUBA HUB, м. Херсон)

Тож для здійснення освітнього процесу в умовах очного та дистанційного навчання задля формування особистості майбутнього фахівця під час здобуття професійної освіти заклад освіти повинен бути забезпеченим відповідним технічним обладнанням, належним кадровим складом для створення, підтримки роботи сайту та безпеки роботи в мережі, здатним уможливити організацію вільного доступу всіх до робочих місць, рівень цифрової компетентності викладачів, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, спроможним формувати й розвивати інформаційну культуру всіх учасників навчально-пізнавальної діяльності.

Висновки. У результаті дослідження нами проаналізовано науково-педагогічну літературу з досліджуваної проблеми, означено основні її напрями. Узагальнено практику організації освітнього процесу з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, виявлено його сутнісні характеристики та особливості. Проаналізовано дефініції понять «форми», «методи», «засоби», «технології» та конкретизовано їх тлумачення й використання у контексті професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Подальші дослідження пов'язуємо з виробленням рекомендацій щодо створення вимог для підготовки означених фахівців в умовах дистанційного навчання.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Баглай О.І. Формування готовності майбутніх фахівців міжнародного туризму до міжкультурного спілкування у професійній підготовці : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2013. 22 с.
2. Бацуровська І.В. Теоретичні і методичні засади освітньо-наукової підготовки магістрів в умовах масових відкритих дистанційних курсів : дис. ... д-ра. пед. наук. Житомир, 2018. 644 с.
3. Безрученков Ю.В. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства у вищому навчальному закладі : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Луганськ, 2014. 20 с.
4. Богоніс О.М. Формування економічної компетентності майбутніх молодших спеціалістів готельного та ресторанного сервісу у професійному коледжі : дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2018. 322 с.
5. Брик Р.С. Формування професійної компетентності майбутніх працівників сфери туризму в про-

фесійно-технічних навчальних закладах засобами інформаційних технологій : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2011. 20 с.

6. Василенко О.В. Методика навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи у вищих навчальних закладах : дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2016. 242 с.

7. Віндюк А.В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: теорія та методика : монографія. Запоріжжя : КПУ, 2011. 340 с.

8. Гайовий І.І. Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки : дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2010. 328 с.

9. Горlach В.В. Формування вмій кроскультурної комунікації у майбутніх фахівців сфери обслуговування : дис. ... канд. пед. наук. Запоріжжя, 2020. 279 с.

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

11. Камишнікова Г.В. Формування правової компетентності майбутніх фахівців готельного господарства та туризму в процесі професійної підготовки : дис. ... канд. пед. наук. Харків, 2017. 256 с.

12. 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.

13. Маковецька Н.В., Конох О.Є. Дидактичні аспекти дистанційного навчання майбутніх фахівців туристичної та готельно-ресторанної сфери. *Молодий вчений*. 2019. № 4.1(68.1). С. 123–127.

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

15. Про освіту : Закон України від 05 вересня 2017 р. № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.

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

17. 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.