

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ СТАНОВЛЕННЯ ТА ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КУЛЬТУРИ У МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

THEORETICAL ASPECTS OF THE FORMATION AND FORMATION OF PROFESSIONAL CULTURE IN FUTURE HOTEL AND RESTAURANT SPECIALISTS

У статті здійснено комплексний теоретичний аналіз проблеми становлення та формування професійної культури майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Розглянуто сутність поняття «професійна культура», що трактується як інтегративне утворення, до складу якого входять професійні знання, етичні норми, комунікативна компетентність, ціннісні орієнтації, здатність до саморозвитку та рефлексії. Автором виокремлено структурні компоненти професійної культури: ціннісно-мотиваційний, когнітивний, діяльнісний, комунікативний і рефлексивний.

Вивчення сучасних наукових джерел засвідчує зростання уваги до проблеми професійної культури в умовах глобалізації ринку праці, підвищення вимог до сервісної етики та мультикультурної компетентності фахівців. Увагу приділено міжнародному досвіду (Швейцарія, Франція, США, Німеччина), де переважають моделі дуальної освіти, практикоорієнтованого навчання, акценту на міждисциплінарність і цінності сталого розвитку.

У статті здійснено акцент на особливості інноваційних освітніх технологій – VR, кейс-методу, симуляційного навчання, проєктної діяльності та онлайн-платформ – у розвитку професійної культури студентів. Показано, як ці інструменти сприяють розвитку критичного мислення, професійної гнучкості, сервісної етики та командної взаємодії.

Також здійснено аналіз української освітньої практики у формуванні професійної культури фахівців готельно-ресторанної справи. Розглянуто приклади дуальної освіти, навчальних лабораторій, участі студентів у фахових конкурсах, волонтерській діяльності в умовах війни та інтеграції елементів національної кулінарної спадщини в навчальний процес. Зроблено висновок, що вітчизняна модель професійної культури формується шляхом поєднання міжнародного досвіду з українськими традиціями й реаліями сучасного суспільства.

Ключові слова: професійна культура, готельно-ресторанна справа, фахова під-

готовка, інноваційні технології, міжнародний досвід, українська освіта.

The article provides a comprehensive theoretical analysis of the development and formation of professional culture among future specialists in the hotel and restaurant sector. The concept of "professional culture" is interpreted as an integrative phenomenon encompassing professional knowledge, ethical norms, communicative competence, value orientations, and the capacity for self-development and reflection. The author outlines the structural components of professional culture: value-motivational, cognitive, activity-based, communicative, and reflective.

A review of current scientific literature indicates growing interest in the issue of professional culture in the context of labor market globalization, increasing demands for service ethics, and multicultural competence. Special attention is given to international experience (Switzerland, France, the USA, Germany), where dual education, practice-oriented training, interdisciplinary approaches, and sustainability values dominate.

The article emphasizes the role of innovative educational technologies – such as VR, case method, simulation learning, project-based activities, and online platforms – in shaping students' professional culture. These tools help develop critical thinking, professional flexibility, service ethics, and teamwork skills.

A separate section examines Ukrainian educational practices in developing professional culture in hotel and restaurant education. The analysis includes examples of dual education, training laboratories, student participation in professional competitions, volunteer activities under wartime conditions, and the integration of elements of national culinary heritage into the educational process. It is concluded that the Ukrainian model of professional culture is gradually being shaped by combining international experience with national traditions and the realities of modern society.

Key words: professional culture, hotel and restaurant management, vocational training, innovative technologies, international experience, Ukrainian education.

УДК 378.147:81'271:640.4(045)
DOI <https://doi.org/10.32782/2663-6085/2025/83.2.31>

Трофімук К.В.,
канд. пед. наук,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Класичного приватного університету

Постановка проблеми у загальному вигляді.

Професійна діяльність у сфері готельно-ресторанного бізнесу є соціально значущою, багатогранною, динамічною, потребує високого рівня культури спілкування, стресостійкості, та здатності працювати у міжкультурному середовищі. У цьому контексті проблема становлення професійної культури як інтегрального показника якості підготовки майбутнього фахівця набуває особливої актуальності [2, 6].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання формування професійної культури фахівців сфери гостинності активно досліджуються

в сучасній педагогічній науці. Значний внесок у розробку теоретико-методологічних засад поняття «професійна культура» зробили такі дослідники, як О. Савченко, Н. Дем'яненко, Т. Суценок, які підкреслюють її роль як системоутворювального чинника у професійній підготовці.

О. Пометун, Л. Швайка та Г. Щука аналізують зв'язок професійної культури з загальнолюдськими цінностями та комунікативною компетентністю, що особливо актуально у сфері готельно-ресторанної справи, де спілкування з клієнтом є центральним елементом професійної діяльності.

Останні дослідження вказують на зростаючу роль міжнародного досвіду (зокрема моделей підготовки у Швейцарії, Франції, США), а також на необхідність впровадження інноваційних технологій навчання (VR, змішане навчання, проєктна діяльність), які, за даними праць С. Троценко, М. Бондар та В. Сидоренка, позитивно впливають на формування ключових компонентів професійної культури.

Разом з тим, попри наявність окремих напрацювань, питання комплексного, міждисциплінарного, ціннісно-орієнтованого підходу до формування професійної культури майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи потребує подальшого наукового осмислення, особливо в контексті інтеграції міжнародного та українського досвіду.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. У вітчизняній науці проблема професійної культури досліджується з позицій педагогіки, психології, філософії, соціології. Проте для сфери гостинності є потреба в уточненні специфіки професійної культури з огляду на її цілісну й одночасно практикоорієнтовану природу.

Мета статті. Метою статті є теоретичне обґрунтування змісту, структури та педагогічних умов формування професійної культури у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням міжнародного досвіду, інноваційних освітніх технологій та сучасної української практики.

Виклад основного матеріалу. Розглянемо теоретико-методологічні підходи до вивчення професійної культури. На сьогодні професійну культуру можна розглядати як мультидисциплінарне поняття, що поєднує фахову компетентність, етичні норми, комунікативну майстерність, здатність до рефлексії, саморозвитку та культурної ідентичності.

Існує кілька підходів до трактування професійної культури:

Аксіологічний підхід розглядає професійну культуру як систему цінностей, ідеалів, норм поведінки, властивих певному професійному середовищу [1, 5];

Особистісно-орієнтований – акцентує увагу на формуванні внутрішньої готовності до професійної діяльності, емоційної культури, відповідальності [4];

Компетентнісний – зосереджений на розвитку фахових, комунікативних, організаційних і міжособистісних компетентностей [9];

Культурологічний – трактує професійну культуру як частину загальної культури особистості, інтегровану в контекст професійної діяльності [7].

Структура професійної культури фахівця готельно-ресторанної справи.

Професійна культура у сфері гостинності має свою специфіку, що обумовлена безпосередньою

роботою з людьми, високими вимогами до сервісу та міжособистісної взаємодії. Її структура охоплює:

Ціннісний компонент – орієнтація на якість, гідне обслуговування, повага до клієнта, толерантність, етичність [3];

Когнітивний компонент – сукупність знань з менеджменту, етикету, маркетингу, міжнародних стандартів обслуговування (ISO, HACCP тощо);

Діяльнісний компонент – професійні навички: обслуговування, ведення документації, вирішення конфліктів, застосування ІТ-технологій у готельно-ресторанному бізнесі;

Комунікативний компонент – володіння мовами, емпатія, культура діалогу, невербальна комунікація;

Рефлексивно-саморегулятивний компонент – здатність до самокритики, самооцінювання, саморозвитку [8].

Формування професійної культури у ЗВО вимагає створення відповідного освітнього середовища, що забезпечує:

– залучення до практичної діяльності в реальних умовах (стажування, дуальна освіта);

– упровадження інтерактивних методів навчання (тренінги, кейс-методи, ділові ігри);

– педагогічне партнерство між викладачем і студентом;

– виховання академічної доброчесності та етичної відповідальності;

– розвиток навичок міжкультурної взаємодії, що особливо актуально в туристично активних регіонах [6, 10, 12].

Становлення професійної культури залежить від низки факторів:

Соціальних – вимоги ринку праці, суспільні очікування, престиж професії;

Педагогічних – якість викладання, інтеграція теорії і практики, особистість викладача як зразок професійної культури;

Психологічних – мотивація до навчання, самооцінка, професійна ідентичність;

Культурно-комунікативних – участь у міжнародних освітніх програмах, тренінгах, конкурсах, контакти з носіями культури сервісу [13].

У сучасних умовах важливо оновлювати підходи до формування професійної культури через:

– цифровізацію освіти, зокрема вивчення цифрових платформ бронювання, CRM-систем;

– інтернаціоналізацію освітнього процесу (академічна мобільність, міжнародні практики);

– гендерну і культурну чутливість у навчанні;

– інтеграцію soft skills (емоційний інтелект, критичне мислення, лідерство).

Розглянемо міжнародний досвід формування професійної культури у сфері готельно-ресторанної справи.

У розвинених країнах професійна культура фахівців сфери обслуговування давно стала

ключовим критерієм якості освіти та сервісу. Зокрема, у Швейцарії, яка вважається світовим лідером у підготовці кадрів для готельно-ресторанної індустрії, велика увага приділяється формуванню не лише фахових, а й морально-етичних якостей майбутніх працівників. Навчання орієнтоване на глибоке засвоєння стандартів обслуговування, протоколу, міжкультурної комунікації та принципів клієнтоцентризму.

У Франції освітні програми для фахівців сфери HoReCa поєднують вивчення гастрономічної культури з культурологією, естетикою, психологією споживача. У США система підготовки спеціалістів базується на практикоорієнтованому підході з акцентом на індивідуалізацію навчання та етичну відповідальність перед клієнтом.

У Німеччині активно використовується дуальна система освіти, яка передбачає паралельне навчання у ЗВО і безпосередньо на підприємствах сфери обслуговування. Такий підхід сприяє глибшій інтеграції знань і практики, що позитивно впливає на професійну ідентичність студентів.

Міжнародний досвід свідчить, що професійна культура успішно формується за умов системної підготовки, яка охоплює не лише технічні та управлінські знання, а й розвиток особистісних якостей, моральної відповідальності та здатності до рефлексії.

Інноваційні освітні технології у формуванні професійної культури майбутніх фахівців

Інноваційні технології навчання відіграють вирішальну роль у підготовці конкурентоспроможних фахівців у сфері HoReCa. До таких технологій належать:

Метод кейс-стаді (case study) – аналіз реальних або змодельованих ситуацій з практики готельно-ресторанного бізнесу сприяє розвитку критичного мислення, етичного вибору, прийняття відповідальних рішень.

Симуляційне навчання – використання тренажерів, віртуальних готелів і ресторанів, VR-технологій дозволяє студентам відпрацьовувати професійні ситуації у безпечному середовищі.

Міжнародні освітні програми та обміни – участь у програмах Erasmus+, стажування у закордонних закладах, робота з міжнародними кейсами сприяє міжкультурній комунікації та розширенню професійного світогляду.

Платформи електронного навчання (Moodle, Google Classroom) – дозволяють створити гнучке освітнє середовище з акцентом на самостійність і відповідальність у навчанні.

Метод проєктного навчання – передбачає виконання колективних або індивідуальних проєктів з розробки концепцій сервісу, дизайну готельного продукту, стратегії обслуговування, що формує вміння працювати в команді, проявляти лідерство та творчість.

Інноваційні методи не тільки забезпечують кращу якість засвоєння знань, а й активізують особистісний розвиток, формують свідоме ставлення до професії, культуру спілкування, відповідальність за якість наданих послуг.

В умовах війни в Україні та соціально-економічних викликів українська система освіти, зокрема у сфері підготовки кадрів для готельно-ресторанної галузі, зазнає трансформацій, спрямованих на модернізацію змісту освіти та підвищення якості професійної підготовки. В Україні формується національна модель професійної культури, що базується на поєднанні європейських стандартів сервісу з національними традиціями гостинності.

Розглянемо ефективні освітні практики в Україні.

1. Дуальна освіта у закладах вищої освіти України. Деякі університети, зокрема Київський національний торговельно-економічний університет (КНТЕУ), впроваджують дуальні форми навчання, де студенти паралельно працюють у провідних готельно-ресторанних закладах Києва, Львова, Одеси, Запоріжжя, що сприяє інтеграції теоретичних знань і практичного досвіду.

2. Професійні конкурси та фестивалі. Участь студентів у фахових змаганнях, як-от «BestCookFest», «Chefs UA», «Всеукраїнський конкурс барменів» чи «Ресторанний гід», дозволяє розвивати професійні навички, культуру презентації, роботу в команді та відповідальність.

3. Навчальні ресторани лабораторії. У низці фахових коледжів та університетів (наприклад, Львівський державний університет харчових технологій, Харківський державний університет харчування та торгівлі) створені навчальні готелі та ресторани, де студенти проходять практику у реальних умовах, моделюючи ситуації обслуговування клієнтів.

4. Соціально-професійні ініціативи. Після 2022 року активізувалася участь студентів і викладачів у волонтерських проєктах, які стосуються забезпечення харчуванням переселенців, військових, пацієнтів шпиталів. Такі ініціативи сприяють формуванню соціально відповідальної професійної культури, навичок командної роботи та емпатії.

5. Інтеграція культурної спадщини. В окремих навчальних закладах (наприклад, Ужгородський інститут культури і мистецтв, Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу) розроблено курси, що поєднують професійну підготовку з вивченням національних традицій кулінарії, що сприяє формуванню ідентичності й поваги до культурного коду України.

Ці приклади демонструють поступове, але впевнене становлення вітчизняної моделі професійної культури, яка поєднує кращі світові практики з урахуванням національних цінностей і потреб сучасного українського суспільства.

Висновки. Формування професійної культури майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи

є багатокомпонентним і динамічним процесом, що охоплює ціннісні орієнтації, професійні знання, етичні засади, культуру спілкування, саморефлексію та соціальну відповідальність.

Використання інноваційних освітніх технологій (симуляційне навчання, метод кейсів, VR, проєктна діяльність, цифрові платформи) істотно підвищує мотивацію студентів, розвиває критичне мислення, комунікативні вміння та культуру професійної поведінки. Такі підходи дають змогу створити більш гнучке, інтерактивне та особистісно орієнтоване освітнє середовище.

Українська практика, попри складні суспільні виклики, демонструє позитивні зрушення у напрямі осучаснення підготовки фахівців: поширюється дуальна освіта, функціонують навчальні лабораторії, активно впроваджуються фахові конкурси, зростає роль волонтерських ініціатив, інтегруються національні кулінарні традиції в освітній процес. Це свідчить про поступове формування власної національної моделі професійної культури.

Таким чином, професійна культура є ключовим чинником якості підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери та важливою складовою їхньої конкурентоспроможності. Її успішне формування потребує цілісної освітньої стратегії, що поєднує інновації, традиції, міжнародну інтеграцію та особистісно орієнтований підхід.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Андрущенко В. Професійна культура вчителя в інформаційному суспільстві. *Освіта і управління*. 2007. № 2. С. 5-12.
2. Бібік Н. М. Теоретико-методологічні засади професійної культури педагога. Київ: Наукова думка, 2019. 152 с.
3. Гаврилова І. І. Культура обслуговування як складова професійної культури. *Вісник ХНУ. Серія: Соціологія*. 2021. № 15. С. 27-33.
4. Зязюн І. А. Педагогіка добра: гуманістична парадигма виховання. Київ: Рута, 2008. 309 с.
5. Кобиляцький Ю. Професійна етика як основа професійної культури. *Професійна педагогіка*. 2020. № 20. С. 96-104.
6. Коваль Г. О. Формування фахової культури у студентів сфери обслуговування. Львів: ЛНУ, 2021. 210 с.
7. Кукушин В. С. Професійна педагогіка. Київ: Центр навчальної літератури, 2008. 224 с.
8. Литвин А. В. Професійна культура майбутніх фахівців як педагогічна категорія. Запоріжжя: ЗНУ, 2022. 180 с.
9. Овчарук О. В. Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи. Київ: К.І.С., 2004. 112 с.
10. Раєвська Н. В. Формування професійної культури студентів у процесі фахової підготовки. Харків: НУХТ, 2021. 220 с.
11. Саух П. Ю. Культурологічний підхід у педагогічній освіті. Житомир: Вид-во ЖДУ, 2017. 382 с.
12. Скрипник Л.М. Педагогічні умови організації інформаційно-консультативного середовища закладу освіти: інноваційні підходи та вектори розвитку. *Вісник Університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія»*. 2022. № 2(24). С. 112-120.
13. Юрченко І. М. Професійна культура як чинник конкурентоспроможності фахівця. Дніпро: УАД, 2020. 312 с.