

РОЗДІЛ 3. ТЕОРІЯ І МЕТОДИКА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ФАХІВЦІВ HORECA ЗАСОБАМИ ДИСЦИПЛІНИ «КУЛЬТУРА ТА ЕТИКА ХАРЧУВАННЯ»

DEVELOPING PROFESSIONAL COMPETENCIES OF HORECA PROFESSIONALS THROUGH THE COURSE “CULTURE AND ETHICS OF NUTRITION”

Сучасна індустрія гостинності, будучи однією з найбільш чутливих до глобальних соціокультурних трансформацій сфер економіки, вимагає від майбутніх фахівців комплексних компетентностей, що виходять за межі технічної майстерності. Педагогічний виклик полягає у тому, щоб інтегрувати у професійну підготовку культурну чутливість, етичну відповідальність, естетичну грамотність та екологічну свідомість як базові елементи конкурентоспроможності фахівця HoReCa. У контексті євроінтеграційних процесів особливого значення набуває гармонізація національних освітніх стандартів зі стандартами ЄС, що вимагає оновлення змісту і методів викладання дисциплін культурно-етичного спрямування.

У статті проаналізовано досвід впровадження дисципліни «Культура та етика харчування» в освітній процес підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» Полтавського державного аграрного університету (ПДАУ) як педагогічної платформи для міждисциплінарної інтеграції знань з етики, культурології, гастрономії, соціології та дизайну. Розкрито методичні інновації, зокрема навчання через досвід і контекст, сторітелінг як інструмент емоційного залучення, критичний аналіз цифрової гастрономічної культури та формування етичної рефлексії в дизайні посуду. Показано, як через дослідження автентичної гастрономічної спадщини, зокрема опішнянської кераміки, та застосування принципів екодизайну, студенти набувають здатності створювати сервісні рішення, що поєднують естетику, функціональність і сталість.

Результати дослідження підкреслюють, що системне включення культурно-етичних та екологічних компонентів у професійну підготовку не лише зменшує розрив між освітніми результатами і вимогами ринку, але й сприяє формуванню у студентів критичного мислення, емоційного інтелекту та здатності до ціннісно орієнтованих інновацій у сфері гостинності.

Ключові слова: гастрономічна спадщина, готельно-ресторанна справа, дизайн посуду, євроінтеграція, екодизайн, кейтеринг, культура та етика харчування, між-

дисциплінарний підхід, педагогічні інновації, професійна підготовка, сталий розвиток, HoReCa.

The modern hospitality industry, being one of the most sensitive sectors to global socio-cultural transformations, requires future professionals to possess complex competences that extend far beyond technical skills. The pedagogical challenge lies in integrating cultural sensitivity, ethical responsibility, aesthetic literacy, and environmental awareness as core components of a HoReCa specialist's competitiveness. In the context of European integration, the harmonization of national educational standards with those of the EU becomes particularly significant, demanding a revision of the content and teaching methods of culture and ethics-oriented disciplines.

This article analyzes the experience of implementing the course Culture and Ethics of Nutrition into the bachelor's program in Hotel and Restaurant Business at Poltava State Agrarian University as a pedagogical platform for the interdisciplinary integration of ethics, cultural studies, gastronomy, sociology, and design. It highlights methodological innovations, including experiential and context-based learning, storytelling as a tool for emotional engagement, critical analysis of digital gastronomic culture, and the development of ethical reflection in tableware design. The study demonstrates how the exploration of authentic gastronomic heritage – particularly Opishnia ceramics – and the application of eco-design principles enable students to create service solutions that combine aesthetics, functionality, and sustainability.

The findings emphasize that the systematic inclusion of cultural-ethical and environmental components in professional training not only reduces the gap between educational outcomes and labor market demands but also fosters students' critical thinking, emotional intelligence, and the ability to generate value-oriented innovations in the hospitality industry.

Key words: gastronomic heritage, hotel and restaurant business, tableware design, European integration, eco-design, catering, food culture and ethics, interdisciplinary approach, pedagogical innovations, professional training, sustainable development, HoReCa.

УДК 378.147:641/642

DOI <https://doi.org/10.32782/ip/85.2.16>

Мороз С.Е.,

канд. пед. наук,
доцент кафедри харчових технологій
Полтавського державного
аграрного університету

Калашник О.В.,

канд. техн. наук,
доцент кафедри харчових технологій
Полтавського державного
аграрного університету

Левченко Ю.В.,

канд. техн. наук,
доцент кафедри харчових технологій
Полтавського державного
аграрного університету

Постановка проблеми у загальному вигляді.

Сучасна індустрія гостинності, що перебуває на перетині економічних, культурних та технологічних змін, вимагає від фахівців значно ширшого спектра компетентностей, ніж це передбачали традиційні моделі професійної освіти. Сьогодні роботодавці

HoReCa очікують від випускників не лише бездоганної технічної майстерності, а й уміння мислити критично, діяти етично, розуміти культурний контекст і забезпечувати сталість сервісу. Педагогічний виклик полягає в тому, що система вищої освіти часто оперує навчальними стандартами, які

оновлюються повільніше, ніж реальний ринок. Як наслідок, виникає стійкий розрив між програмними результатами навчання та реальними вимогами роботодавців.

Динаміка змін у сфері гостинності сьогодні визначається трьома ключовими векторами: *цифровізація та візуальна культура споживання* – формування споживчих очікувань під впливом медіа, гіперестетизація гастрономії та потреба у візуальній грамотності майбутніх фахівців; *глобалізація та євроінтеграційні процеси* – необхідність гармонізації українських освітніх і сервісних стандартів із європейськими, що включає адаптацію кваліфікаційних рамок, методик навчання та підходів до якості послуг; *етичні й екологічні імперативи* – зростання суспільного запиту на соціальну відповідальність бізнесу, культурну чутливість сервісу та впровадження принципів сталого розвитку в організацію харчування.

У такому контексті культурно-етичні дисципліни набувають стратегічного значення для професійної підготовки. Однак у більшості освітніх програм вони або подані фрагментарно, або розглядаються як факультативний компонент, а не як інтегрований педагогічний інструмент формування ціннісних орієнтирів. Це створює ризик, що випускники, володіючи технологічними навичками, залишаться недостатньо підготовленими до роботи у глобалізованому, етично складному та візуально насиченому середовищі сервісу.

Проблема ускладнюється тим, що навіть за наявності сучасних навчальних стандартів важливі міждисциплінарні компетентності – культурна рефлексія, естетична грамотність, екологічна відповідальність часто формуються стихійно, а не системно. Вирішення цього завдання потребує переосмислення ролі таких дисциплін, як *«Культура та етика харчування»*, і перетворення їх на педагогічні платформи, де поєднуються досвід автентичної культурної спадщини, сучасні європейські стандарти та інноваційні методи викладання. Таким чином, педагогічна проблема полягає не лише у змісті підготовки майбутніх фахівців HoReCa, але й у способі інтеграції культурно-етичних, естетичних та екологічних аспектів у навчальний процес таким чином, щоб вони ставали фундаментом конкурентоспроможності випускника у європейському та глобальному середовищі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Аналіз сучасних досліджень у сфері професійної підготовки фахівців індустрії гостинності засвідчує стійку тенденцію: наукова спільнота дедалі частіше розглядає сферу HoReCa не лише як комерційний сектор економіки, а як багатовимірний простір міжкультурної комунікації, інноваційного розвитку та соціальної відповідальності. У центрі наукового дискурсу перебувають питання впровадження компетентнісного підходу, що інтегрує

цифрові, екологічні, міжкультурні та етичні компоненти, сприяючи формуванню цілісного професійного профілю майбутнього фахівця.

Відповідно до цих тенденцій, заклади вищої освіти активно модернізують освітні програми, актуалізуючи їх зміст і програмні результати навчання з метою збалансованого розвитку професійних (hard skills) і загальних (soft skills) компетентностей [1]. У науковому баченні Б. Бурлімової оновлення змісту освітніх програм є стратегічним інструментом забезпечення конкурентоспроможності випускників на глобалізованому ринку праці [2]. Ідею європеїзації професійної підготовки майбутніх фахівців підтримує В. Буряк [3], обґрунтовуючи доцільність інтеграції штучного інтелекту як чинника підвищення адаптивності програм до Європейської кваліфікаційної рамки [4]. М. Малишева та О. Радкевич у межах порівняльної педагогіки акцентують увагу на потребі адаптації освітнього контенту до глобальних стандартів та умов міжкультурної взаємодії [5].

Європейські дослідники у рамках ініціатив Erasmus+ HoReCa4VET, окреслюють комплекс пріоритетів для модернізації підготовки фахівців: впровадження «зелених» компетенцій відповідно до принципів сталого розвитку; розвиток м'яких навичок та емоційного інтелекту для підвищення ефективності комунікації й лідерства; опанування цифрових технологій, включно з аналітикою даних і smart-системами; розширення міжнародної мобільності через стажування та спільні проекти; інтеграція практико-орієнтованого навчання у симуляційних та реальних виробничих середовищах; формування стратегічного мислення та управлінських якостей; розвиток культурної чутливості та інклюзивності [6]. Така модель сприяє подоланню розриву між підготовкою кадрів і потребами ринку, забезпечуючи конкурентоспроможність випускників та сталий розвиток HoReCa.

Науковці наголошують на важливості поєднання міждисциплінарних знань, інноваційних методів навчання та практико-орієнтованих підходів. Різні аспекти цифровізації педагогіки розглядають Д. Петрунчак [7], М. Захаревич, О. Жмуд, В. Григоренко [8], С. Сисоєва [9], тоді як Л. Бондаренко [10] аналізує потенціал цифрових технологій і симуляційних платформ для формування управлінських компетентностей. Технології віртуальної реальності та практико-орієнтовані симуляції дозволяють моделювати сценарії роботи підприємств, розвивати критичне мислення та навички прийняття рішень у високотехнологічному сервісному середовищі. Цифровізація у HoReCa трактується не як технічне оновлення, а як основа нової парадигми навчання, де інтерактивні платформи й аналітичні інструменти стають невід'ємними елементами підготовки кадрів.

Разом з тим, значне місце у дослідженнях посідають й інші аспекти професійної підготовки, що

охоплюють проблеми формування екологічної культури [11], готовності до впровадження принципів сталого розвитку [12], міжкультурної комунікації, яка, на думку О. Старинець та Д. Геращенко потребує не лише мовної підготовки, а й розуміння культурних кодів, невербальних сигналів та специфіки етикету [13]. Науковці підкреслюють важливість формування професійної культури, що охоплює етичну рефлексію, розвинений емоційний інтелект і комунікативну гнучкість – ключові чинники, які визначають якість сервісу в довгостроковій перспективі. Практико-орієнтоване навчання, на думку [6], виступає ефективним містком між теоретичними знаннями та реальними умовами бізнес-середовища. У цьому контексті стажування, майстер-класи, рольові ігри, симуляції, кейс-методи та проєктна діяльність розглядаються як важливі інструменти формування готовності здобувачів освіти до професійної діяльності.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Попри усвідомлення стратегічної важливості формування у майбутніх фахівців індустрії гостинності культурної чутливості, етичної відповідальності та естетичної грамотності, у педагогічній практиці зберігається низка невирішених питань, що ускладнюють досягнення цієї мети. У більшості освітніх програм галузі «Готельно-ресторанна справа» дисципліни, пов'язані з культурою та етикою харчування, досі розглядаються як допоміжні або другорядні, подаючись окремо від технологічних курсів. Це знижує можливість формування у студентів цілісного професійного бачення, у якому технологічна майстерність невіддільна від культурної рефлексії та етичних принципів. Хоча потреба у міждисциплінарному підході декларується в освітніх стандартах, на практиці зв'язки між етикою, культурологією, дизайном, гастрономією та екологічною освітою залишаються слабкими, а студенти рідко отримують досвід комплексного застосування цих знань у реальних або змодельованих професійних ситуаціях.

Додатковою складністю є невідповідність між швидкістю змін у сфері HoReCa та адаптивністю освітніх програм. Цифровізація, поява нових форматів харчування, зміна споживчих цінностей і зростання впливу візуальної культури формують виклики, до яких педагогічні методики адаптуються із запізненням. Особливо недостатньо опрацьованим залишається питання впливу соціальних медіа та глобальних гастрономічних трендів на формування естетики та етики споживання. Не менш важливим є й те, що автентична гастрономічна спадщина України, зокрема такі елементи, як опішнянська кераміка, традиційні рецептури та локальні сервірувальні практики, поки що не повною мірою використовуються як педагогічний ресурс для розвитку професійної ідентичності та креативного мислення студентів. Екологічний

аспект у підготовці фахівців також залишається переважно на рівні теоретичного ознайомлення, без належної інтеграції в практичні навчальні завдання, що ускладнює формування навичок створення екологічно орієнтованого сервісу відповідно до сучасних європейських вимог. Процес гармонізації українських освітніх стандартів з європейськими переважно обмежується формальним узгодженням кваліфікаційних рамок, тоді як зміст дисциплін і методи формування компетентностей залишаються традиційними, що не завжди відповідає потребам глобалізованого ринку праці. У результаті невирішеною залишається ключова педагогічна проблема створення цілісної інтегрованої моделі викладання культурно-етичних дисциплін у сфері HoReCa, яка б одночасно відповідала темпам змін у галузі, європейським вимогам, локальному культурному контексту та принципам сталого розвитку. Її розв'язання потребує оновлення змісту освітніх програм та впровадження інноваційних методів навчання, орієнтованих на досвід, критичне мислення та ціннісно-орієнтовану професійну практику.

Метою статті є науково-педагогічне обґрунтування потенціалу навчальної дисципліни «Культура та етика харчування» як засобу формування інтегрованих компетентностей у майбутніх фахівців готельно-ресторанної індустрії. Особлива увага приділяється можливостям міждисциплінарного підходу у викладанні, що поєднує професійну підготовку з розвитком етичної культури, екологічної свідомості та естетичної чутливості. Дослідження спрямоване на виявлення педагогічних умов, здатних забезпечити гармонізацію освітнього процесу з європейськими стандартами та сприяти підготовці фахівців, орієнтованих на принципи сталого розвитку й культурної автентичності.

Виклад основного матеріалу. Індустрія гостинності як динамічна галузь з високим рівнем сервісної конкуренції дедалі більше потребує фахівців, здатних поєднувати професійно-технічну майстерність із культурною, етичною та естетичною компетентністю. Сучасний готельно-ресторанний сервіс виходить за межі традиційних уявлень про обслуговування, перетворюючись на середовище смислотворення, де важливу роль відіграє культурний досвід, символічне мислення та здатність до критичної рефлексії. Ґрунтуючись на аналізі наукових публікацій, можна стверджувати, що ринкові кваліфікації мають слугувати ключовим орієнтиром у подоланні розриву між сформованими в межах освітнього процесу компетентностями фахівців HoReCa та актуальними вимогами ринку праці. У процесі фахової підготовки бакалаврів освітні програми орієнтуються на вимоги Стандарту вищої освіти України за галуззю знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» [14]. Проте на

практиці часто фіксуються розбіжності між програмними результатами навчання та реальними очікуваннями роботодавців. Це пояснюється динамічними трансформаціями сфери HoReCa, зумовленими цифровізацією, глобалізаційними процесами, зміною споживчої поведінки, а також обмеженими ресурсами закладів освіти для оперативного реагування на технологічні та сервісні інновації.

Кожен заклад вищої освіти долає цей розрив по-своєму, створюючи й впроваджуючи авторські освітні програми, що відображають його стратегічні пріоритети, інноваційні підходи та специфіку регіонального ринку праці. Зокрема, освітня програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у ПДАУ орієнтована на «формування та розвиток професійних компетентностей фахівців готельно-ресторанної індустрії, індустрії гостинності, відпочинку та оздоровлення, що базуються на поєднанні автентичності української культури та імплементації європейських вимог» [15].

Одним із основних освітніх компонентів, які викладаються на першому курсі, є дисципліна «Культура та етика харчування», метою якої є формування теоретичних знань та практичних навичок, необхідних для розуміння культурних, етичних та соціальних аспектів харчування, а також розвиток компетенцій, що забезпечують організацію обслуговування відповідно до світових стандартів гостинності, з урахуванням національних і міжнародних традицій у сфері харчування [16]. Дисципліна передбачає вивчення таких тем: тема 1. Культура та етика харчування як наукова дисципліна; тема 2. Історичні аспекти формування культури харчування; тема 3. Національні кулінарні традиції; тема 4. Етичні аспекти харчування; тема 5. Сучасна культура харчування: глобальні виклики та можливості розвитку; тема 6. Роль гастрономічного туризму у формуванні сучасної культури харчування; тема 7. Естетичні підходи до харчування; тема 8. Вплив культури харчування на здоров'я людини та екологічну сталість та формування таких програмних результатів навчання: РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук; РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів [17].

Сучасна гастрономічна культура постає як простір численних викликів, що проблематизують установлені освітні парадигми. Інклюзивність, етичність, естетична цілісність і візуальна гіперестетизація – ці

явища, які формуються на перетині культури споживання та глобального медіа-дискурсу, зумовлюють потребу у фахівцях HoReCa нового типу. Від них вимагається володіння технічними навичками та високий рівень культурної обізнаності, етичної чутливості та моральної відповідальності. У відповідь на ці комплексні запити трансформуються підходи до викладання дисципліни «Культура та етика харчування», яка в ПДАУ стала інноваційною освітньою платформою для формування рефлексивного, чутливого й відповідального професіонала.

Важливим аспектом формування таких фахівців є вивчення кейтерингу як окремого напрямку в індустрії гостинності, що поєднує організаційні, культурні та естетичні компетентності. Кейтеринг виходить за межі традиційного ресторанного обслуговування, пропонуючи персоналізовані гастрономічні рішення для подій різного масштабу – від приватних свят до корпоративних заходів. У рамках дисципліни «Культура та етика харчування» студенти аналізують кейтеринг як культурний феномен, що відображає локальні традиції, глобальні гастрономічні тренди та етичні підходи до організації харчування. Практичні заняття включають розробку концепцій кейтерингових меню з урахуванням культурних особливостей аудиторії, принципів сталості та візуальної естетики подачі страв. Такий підхід дозволяє майбутнім фахівцям HoReCa опанувати навички створення унікального гастрономічного досвіду, що відповідає сучасним вимогам індустрії та сприяє формуванню позитивного іміджу бренду гостинності.

У центрі педагогічної стратегії цього курсу лежить ідея навчання через досвід і контекстуалізацію знань. Освітній процес вибудовується на міждисциплінарному синтезі етики, гастрономії, дизайну, культурології та соціології, що забезпечує цілісне розуміння харчування як культурного феномену. Одним із ключових тематичних блоків є аналіз дизайну посуду як естетичного, етичного й культурного маркера. Це дозволяє не лише глибше осягнути символічні виміри харчової культури, а й розвивати здатність майбутніх фахівців створювати сервісні продукти, що відповідають ціннісним очікуванням сучасного гостя та сприяють формуванню етично відповідального середовища в індустрії гостинності.

У процесі навчання посуд більше не сприймається як нейтральний інструмент сервірування. Він трансформується на активного учасника гастрономічного діалогу, у якому перетинаються смисли, традиції, візуальні наративи й ідентичності. Одним із ключових векторів курсу є постановка проблемних запитань: яким чином форма тарілки впливає на смакову рецепцію? Чи може матеріал сервірувального елементу вважатися етичним вибором? Як локальний культурний контекст трансформує

візуальне оформлення гастрономічного простору? Такі питання стають відправною точкою для критичної рефлексії, відкриваючи нові підходи до дизайну як до професійної практики в сфері гостинності.

Особливе місце в курсі посідає вивчення глиняного посуду, зокрема опішнянської кераміки, що розглядається не лише як естетичний елемент гастрономічного антуражу, а як носій нематеріальної культурної спадщини. Студенти досліджують функціональні, тактильні, візуальні та символічні характеристики цього посуду, аналізуючи співвідношення між автентичністю та її сучасною стилізацією. Такий підхід не лише розширює уявлення про культурну цінність сервірування, а й сприяє формуванню глибшого професійного розуміння гастрономічного простору як міждисциплінарного конструкту. Дослідження інтегруються в практичні заняття, під час яких студенти здійснюють аналіз інтер'єрних рішень і подачі страв у закладах української кухні м. Полтави, зокрема «Диканька», «Гарбузик», «Пузата Хата». Такий досвід дозволяє простежити, як сервірування впливає на сприйняття автентичності, формує образ гостинності й відтворює елементи культурної ідентичності в межах комерційного простору.

Особливу увагу в методиці викладання приділено розвитку етичного мислення у сфері дизайну гастрономічного простору. Наприклад, подача борщу в глиняному горщику розглядається не лише як візуально привабливий елемент сервірування, а як акт культурної репрезентації, здатний набувати як глибинного сенсу, так і поверхневого стилізованого змісту. Студенти навчаються формулювати критичні запитання: чи не перетворюється подібне оформлення на експлуатацію культурних символів? Чи є обраний декор автентичним, чи він лише відтворює комерціалізоване уявлення про «українське» в межах маркетингової стратегії? Таким чином, освітній процес набуває функцій своєрідної етичної лабораторії, у межах якої формуються чутливість до контексту, культурна рефлексія та здатність до критичного осмислення гастрономічного простору.

Для підвищення емоційної залученості студентів широко застосовується сторітелінг як педагогічна стратегія, що поєднує мотивацію, емпатійне мислення й аналітичну рефлексію. У навчальному процесі використовуються як реальні, так і реконструйовані історії, наприклад, про пористий «живий» посуд, який зберігає аромат ферментованої їжі, або про «мовчазні» сценарії сервірування, де кожен предмет на столі постає як елемент гастрономічного нарративу. Така форма подачі навчального матеріалу відкриває простір для міжособистісних дискусій, інтерпретацій і творчих переосмислень, стимулюючи студентів до глибшого усвідомлення візуальної культури харчування як простору символів, етики та ідентичності.

Аналіз візуального контенту з платформ Instagram, TikTok і Pinterest інтегровано в навчальний процес як інструмент критичного осмислення сучасної гастрономічної культури. Студенти досліджують актуальні гастротренди, набуваючи навичок професійного аналізу гіперестетизованих зображень. Обговорення зосереджується на тому, як цифрова візуальна культура трансформує сприйняття їжі, формує завищені очікування щодо зовнішнього вигляду страв і впливає на харчову поведінку споживачів. Через подібні кейси майбутні фахівці вчаться створювати сервірувальні композиції, які є не лише естетично привабливими, а й етично виваженими, не маніпулюють емоціями споживача та не сприяють формуванню нездорових харчових звичок.

Важливим компонентом курсу є екологічний вимір гастродизайну. Студенти аналізують життєвий цикл предметів сервірування, опановують принципи екодизайну й циркулярної економіки, а також моделюють інноваційні рішення з використанням натуральних або вторинно перероблених матеріалів. Особлива увага приділяється об'єктам, що сприяють скороченню харчових відходів, зокрема, тарілкам з меншим діаметром або з поділом на секції. Такі дизайнерські рішення розглядаються не лише як практичні інструменти, а й як носії етичного змісту. Цей підхід цілком корелює з Цілями сталого розвитку ООН, зокрема з Ціллю 12: «Забезпечення переходу до раціональних моделей споживання і виробництва» [18].

Практична складова курсу орієнтована на розвиток творчого мислення та міждисциплінарних навичок. Студенти створюють авторські концепції подачі страв, розробляють ментальні карти для візуалізації творчого процесу та структуризації ідей, поєднують традиційні матеріали, національні художні мотиви, принципи функціональності та сучасні технології сервірування. Освітній процес доповнюється майстер-класами, написанням аналітичних есе та моделюванням власних гастрономічних просторів з урахуванням культурного контексту, соціальних трансформацій і тенденцій у сфері сталого споживання. Здобуті компетентності закріплюються під час практичних занять у навчально-виробничій лабораторії веганських ресторанних технологій Loving Hut [19], яка слугує простором для експериментів із сучасними форматами харчування, етичного меню та інноваційних рішень у сфері гастродизайну.

Висновки. Дисципліна «Культура та етика харчування» за умови інтегрованого, міждисциплінарного підходу формує у майбутніх фахівців HoReCa поєднання професійної майстерності, культурної чутливості, етичної та екологічної відповідальності. Поєднання автентичної гастрономічної спадщини з європейськими стандартами сервісу підвищує конкурентоспроможність випускників.

Перспективи подальших досліджень пов'язані з розробкою адаптивних навчальних модулів, інтеграцією культурної спадщини у професійну підготовку та формуванням етичної й візуальної грамотності в умовах цифрової гастрономічної культури.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Університет Короля Данила Hard та soft skill competencies у навчальних програмах Готельно-ресторанної справи. URL : <https://ukd.edu.ua/hard-ta-soft-skill-competencies-u-navchalnikh-programakh-gotelno-restoranoi-spravi> (дата звернення 26.07.2025).
2. Бурлімова Б. Ефективність підготовки майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи в умовах ЗВО. Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології, 2024, № 4 (138). DOI 10.24139/2312-5993/2024.04/417-424.
3. Буряк В.П. Європеїзація професійної підготовки майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи: можливості застосування штучного інтелекту. Науковий вісник Сіверщини. Серія: Освіта. Соціальні та поведінкові науки № 2 (13), 2024. С. 27-40. DOI 10.32755/sjeducation.2024.02.027.
4. European Qualifications Framework (EQF). Publications Office of the European Union. 2020. URL: <https://europa.eu/europass/en/european-qualifications-framework-efq> (дата звернення 30.07.2025).
5. Малишева М. Х., Радкевич О. П. Підготовка фахівців готельного господарства і туризму в професійних школах Туреччини: монографія Київ : ТОВ «ТРОПЕА», 2023. 168 с.
6. HoReCa4VET dla zrównoważonego rozwoju. URL: <https://innowacja-edukacja.eu/wp-content/uploads/2021/05/HoReCa4VET-dla-zrownowazonego-rozwoju.pdf> (дата звернення 29.07.2025).
7. Петрунчак Д.В. Інноваційні педагогічні підходи до підготовки фахівців у сфері гостинності в умовах цифровізації освіти. Педагогічні науки. 2024. № 108. С. 95-103. DOI: <https://doi.org/10.32999/ksu2413-1865/2024-108-9>.
8. Захаревич М., Жмуд О., Григоренко В. Цифрові платформи для проектної діяльності у вищій освіті: шлях до формування компетентностей XXI століття. Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології : науковий журнал, 2025. № 2 (142). С. 292-306. DOI: 10.24139/2312-5993/2025.02/292-306.
9. Сисоєва С. О. Цифровізація освіти: педагогічні пріоритети. Освіта і суспільство. 2022. № 10-11. С. 8-9.
10. Бондаренко Л. Педагогічні стратегії формування цифрових компетенцій у підготовці фахівців готельно-ресторанної справи. Педагогічні науки. 2023. № 102. С. 78-85.
11. Гриньова Я., Кулябка І. Формування екологічної культури як загальнонаціональна проблема. Формування ефективного освітнього середовища: проблеми та інновації : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., (м. Харків, 28-29 жовтня 2020 р.). Харків, 2020. С. 48-50.
12. Карюк А.О., Гунбіна Д.О. Методи вдосконалення підготовки персоналу в готельно-ресторанному господарстві в сучасних умовах. Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності : глобальні виклики : мат-ли III міжнар. наук.-практ. конф., м. Харків, 15 квітня 2024 р., Харків : Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2024. С. 139-141.
13. Старинець О.А., Гаращенко Д.В. Технології формування комунікативних компетенцій фахівців у сфері готельно-ресторанної справи. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2020. № 2. С. 58-66. DOI: <https://doi.org/10.24025/2708-4949.2.20.20.213043>.
14. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти : Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384. URL: https://osvita.ua/legislation/Vishya_osvita/71870/ (дата звернення 30.07.2025).
15. Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. ПДАУ. 2024. 19 с. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/14010/opgrs2024.pdf>. (дата звернення 30.07.2025).
16. Мороз С.Е. Силабус навчальної дисципліни «Культура та етика харчування». 2025. 7 с. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/16402/sylabuskeh2.pdf>. (дата звернення 30.07.2025).
17. Мороз С.Е. Робоча програма навчальної дисципліни «Культура та етика харчування». 2025. 12 с. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/16402/rpkeh2.pdf> (дата звернення 30.07.2025).
18. United Nations. Transforming our world: The 2030 Agenda for Sustainable Development. 2015. URL: <https://sdgs.un.org/2030agenda>
19. Відкриття у ПДАУ НВЛ веганських ресторанних технологій Loving Hut. URL: <https://www.pdau.edu.ua/news/vidkryttya-u-pdau-navchalno-vyrobnychoyi-laboratoriyi-veganskyh-restorannyh-tehnologiy-loving> (дата звернення 30.07.2025).