

Роман КОРСАК,*orcid.org/0000-0001-9245-252X**доктор історичних наук, професор,**завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства**Державного вищого навчального закладу «Ужгородський національний університет»**(Ужгород, Україна) roman.korsak@uzhnu.edu.ua*

ПЕДАГОГІЧНІ СТРАТЕГІЇ ФОРМУВАННЯ ПРАКТИЧНИХ НАВИЧОК У СФЕРІ HORECA ТА ТУРИЗМУ

Стаття присвячена аналізу сучасних педагогічних стратегій формування практичних навичок майбутніх фахівців у сфері туризму та індустрії гостинності (HoReCa). В умовах динамічного розвитку сфери обслуговування та постійного зростання вимог з боку роботодавців підготовка кваліфікованих кадрів потребує комплексного підходу, який включає не тільки теоретичну базу, але й активне освоєння практичних умінь.

Автор наголошує, що практико-орієнтоване навчання має стати центральним елементом освітнього процесу у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Для цього використовуються різноманітні педагогічні стратегії: дуальне навчання, симуляції професійних ситуацій, кейс-методи, тренінгові програми на базі реальних підприємств, а також стажування та виробничі практики. Ці підходи дозволяють здобувачам не тільки відпрацьовувати конкретні навички, але й розвивати критичне мислення, адаптивність та готовність до реальних виробничих завдань.

Ефективні педагогічні стратегії включають міждисциплінарний підхід, персоналізацію навчання, координацію з представниками індустрії HoReCa та використання цифрових платформ для моделювання професійного середовища. Інтеграція практики до навчальних курсів сприяє формуванню сталої професійної мотивації та почуття відповідальності у студентів.

Також розглядається значення довгострокової взаємодії між навчальними закладами та підприємствами сфери туризму та гостинності. Така кооперація дозволяє не тільки забезпечувати студентів актуальними практиками, але й коригувати зміст навчальних дисциплін відповідно до потреб ринку гостинності. У результаті забезпечується більш висока конкурентоспроможність випускників, їхня швидка адаптація до професійної діяльності та готовність до інновацій.

Ключові слова: педагогічні стратегії, практичні навички, професійна підготовка, туризм, HORECA, дуальне навчання, наставництво, виробнича практика, кейс-метод, прикладні компетенції.

Roman KORSACK,*orcid.org/0000-0001-9245-252X**Doctor of Historical Sciences, Professor,**Head of the Department of Tourism Infrastructure and Hotel and Restaurant Industry**Uzhhorod National University**(Uzhgorod, Ukraine) roman.korsak@uzhnu.edu.ua*

PEDAGOGICAL STRATEGIES FOR FORMING PRACTICAL SKILLS IN THE HORECA AND TOURISM SECTOR

The article is devoted to the analysis of modern pedagogical strategies for the formation of practical skills of future specialists in the field of tourism and the hospitality industry (HoReCa). In the conditions of dynamic development of the service sector and constant growth of requirements from employers, the training of qualified personnel requires a comprehensive approach, which includes not only a theoretical basis, but also the active development of practical skills.

The author emphasize that practice-oriented training should become a central element of the educational process in tourism and the hotel and restaurant business. For this purpose, various pedagogical strategies are used: dual training, simulations of professional situations, case methods, training programs based on real enterprises, as well as internships and industrial practices. These approaches allow students not only to practice specific skills, but also to develop critical thinking, adaptability and readiness for real production tasks.

Effective pedagogical strategies include an interdisciplinary approach, personalization of learning, coordination with representatives of the HoReCa industry and the use of digital platforms for modeling the professional environment. The integration of practice into training courses contributes to the formation of sustainable professional motivation and a sense of responsibility in students.

The importance of long-term interaction between educational institutions and enterprises in the tourism and hospitality sector is also considered. Such cooperation allows not only to provide students with relevant practices, but also to adjust the content of academic disciplines in accordance with the needs of the hospitality market. As a result, higher competitiveness of graduates, their rapid adaptation to professional activity and readiness for innovation are ensured.

Key words: pedagogical strategies, practical skills, professional training, tourism, HoReCa, dual training, mentoring, industrial practice, case method, applied competencies.

Постановка проблеми. Актуальність даного дослідження полягає у необхідності переосмислення існуючих підходів до підготовки професійних кадрів для індустрії туризму та гостинності. Сучасна туристична та готельно-ресторанна галузь вимагає від фахівців не тільки теоретичних знань, але й високого рівня практичної підготовки. Роботодавці очікують від випускників здатності впевнено діяти у реальних виробничих умовах, швидко адаптуватися до змін, ефективно обслуговувати клієнтів та приймати рішення в умовах багатозадачності та стресу.

Насправді ж система професійної освіти часто відстає від цих вимог. У багатьох вітчизняних навчальних закладах домінує академічна, теоретична модель навчання, у якій практика сприймається як вторинний компонент. Здобувачі освіти набувають обмеженого досвіду взаємодії з реальною сферою туризму та HoReCa, що призводить до невідповідності між тим, чого вчать і тим, що вимагає ринок праці.

У зв'язку з цим виникає потреба у розробці та впровадженні ефективних педагогічних стратегій, орієнтованих на розвиток прикладних умінь. Йдеться не тільки про організацію стажувань, але й про системну інтеграцію методів активного навчання: кейс-методів, проектної діяльності, дуальної освіти, наставництва та симуляційного моделювання. Викладач повинен відігравати роль наставника та координатора, здатного навчити студента у процесі освоєння практичних компетенцій та допомогти застосувати теорію на практиці.

Таким чином, актуальність проблеми даного дослідження полягає у необхідності модернізації педагогічного підходу до професійної підготовки майбутніх спеціалістів для сфери туризму та HoReCa. Тільки через продумані та гнучкі освітні стратегії можна забезпечити високий рівень практичної підготовки випускників, підвищити їхню конкурентоспроможність та відповідність вимогам сучасної індустрії гостинності та туризму.

Аналіз дослідження. Сучасна підготовка фахівців для індустрії гостинності вимагає перегляду та вдосконалення педагогічних підходів. У контексті зазначеного значний інтерес становлять наступні наукові дослідження. Зокрема, у публікації Т. Гуштан, Р. Корсака та В. Ільниць-

кого особлива увага приділяється впровадженню сучасних активних форм навчальної діяльності. Автори наголошують на важливості залучення здобувачів до освітнього процесу через кейс-методи, рольові ігри, симуляції та проблемно-орієнтоване навчання (Гуштан, Корсак, Ільницький, 2024).

У дослідженні М. Попик та А. Реблян аналізується досвід країн ЄС щодо реалізації професійної підготовки фахівців сфери гостинності. Автори наголошують, що системне поєднання теорії та практики забезпечує більш високий рівень підготовки здобувачів та кращу їхню адаптацію до вимог роботодавців (Попик, Реблян, 2021).

Л. Сакун у монографічному дослідженні аналізує ефективні моделі професійної освіти у розвинених країнах світу. Автор розглядає різні підходи до формування компетенцій – від традиційного навчання до проектних, дуальних та модульних форм організації навчального процесу. Особливу цінність монографія представляє завдяки виділенню глобальних тенденцій підготовки туристичних кадрів та практичним рекомендаціям щодо їх адаптації у вітчизняних умовах (Сакун, 2004).

Підсумовуючи аналіз представлених джерел, можна відзначити, що формування практичних навичок у майбутніх фахівців у сфері HoReCa та туризму має ґрунтуватися на поєднанні інтерактивних методів навчання, дуальної системи освіти та використання передового міжнародного досвіду.

Водночас необхідно констатувати, що незважаючи на значний внесок розглянутих досліджень у розуміння педагогічних стратегій формування практичних навичок у сфері HoReCa та туризму, залишається низка невирішених питань, які потребують подальшого вивчення. Зокрема, недостатньо висвітлено питання адаптації інноваційних методів, впливу цифрових технологій та дистанційних форм навчання на якість практичної підготовки. Крім того, мало уваги приділено комплексній оцінці ефективності педагогічних підходів, що впроваджуються, з урахуванням зворотного зв'язку від здобувачів та роботодавців.

Мета статті. Мета даного дослідження полягає у теоретичному обґрунтуванні та практичному аналізі педагогічних стратегій, спрямованих на

формування прикладних (практичних) навичок у майбутніх фахівців сфери туризму та індустрії гостинності (HoReCa).

Для досягнення поставленої мети у дослідженні визначено наступні завдання:

- проаналізувати сучасні вимоги туристичної та готельно-ресторанної галузі до рівня підготовки фахівців;
- вивчити теоретичні засади формування практичних навичок у системі професійної освіти;
- дослідити існуючі педагогічні стратегії та методики, спрямовані на розвиток практичних умінь у навчанні здобувачів сфери HoReCa та туризму;
- виявити проблеми та недоліки в організації практичної підготовки майбутніх фахівців у закладах освіти;
- сформулювати практичні рекомендації щодо вдосконалення педагогічних підходів у сфері підготовки кадрів для індустрії гостинності та туризму.

Виклад основного матеріалу. Відповідно до визначених завдань відмітимо, що сучасна система професійної підготовки у сфері туризму та індустрії гостинності (HoReCa) знаходиться на етапі глибоких змін, спричинених динамічним розвитком галузі, цифровізацією бізнес-процесів та підвищенням стандартів якості обслуговування.

На сьогоднішній день туристична та готельно-ресторанна галузі висувають дедалі вищі вимоги до якості підготовки фахівців. Роботодавці очікують від молодих фахівців не тільки знання теоретичних засад сервісу, маркетингу, менеджменту та логістики, а насамперед – впевненого володіння практичними навичками. В умовах високої конкуренції особливо цінуються випускники, які здатні з перших днів роботи ефективно взаємодіяти з клієнтами, використовувати професійне обладнання, дотримуватись стандартів обслуговування та приймати самостійні рішення у типових та нестандартних ситуаціях (Корсак, Гуштан, 2024: 40-41).

Крім того, особливого значення набуває знання цифрових інструментів, систем автоматизації та спеціалізованого програмного забезпечення, які широко застосовуються у сучасних готелях та ресторанах. Таким чином, цифрова грамотність стає обов'язковим компонентом професійної компетентності. Також зростає роль навичок міжкультурної комунікації, управління стресом, тайм-менеджменту, оскільки сфера гостинності часто передбачає роботу в інтенсивному ритмі та в умовах різноманітного клієнтського середовища (Полковнікова, 2009: 89-96; Сидорук, Омеляненко, 2022; Корсак, Годя, 20224: 283-288).

Таким чином, сучасна індустрія туризму та HoReCa вимагає від системи освіти підготовки гнучких, мобільних, багатофункціональних фахівців, здатних поєднувати знання теорії з умінням швидко орієнтуватися у практичній діяльності. Це вимагає принципово нового педагогічного підходу, у якому пріоритет надається практико-орієнтованому навчанню, дуальній формі підготовки та активній взаємодії з реальними підприємствами галузі.

Відмітимо, що формування практичних навичок у системі професійної освіти спирається на комплекс теоретичних положень педагогіки, психології та дидактики. Одним із ключових підходів є компетентнісна парадигма, згідно з якою мета навчання полягає не тільки у передачі знань, але й у формуванні здатності їх застосовувати у практичній діяльності. Згідно з цим підходом, здобувач освіти має набути не тільки теоретичної освіченості, але й практичної компетентності – здатності вирішувати професійні завдання у реальних умовах (Горобець, 2014: 226-233).

Також важливою теоретичною основою виступає концепція контекстного навчання, суть якої полягає у створенні освітнього простору, максимально наближеного до майбутньої професійної діяльності студента. Це означає, що навчання має відбуватися в умовах, схожих на реальні: використання професійного обладнання, застосування цифрових систем управління, робота в команді, взаємодія з клієнтами. Такий підхід сприяє розвитку у здобувача не тільки технічних навичок, але й соціально-комунікативних якостей, необхідних у сфері HoReCa та туризму (Гуштан, Корсак, Ільницький, 2024: 164-167).

Крім того, варто відзначити значення рефлексивного підходу у формуванні практичних умінь. Рефлексія дозволяє здобувачам освіти осмислити власні дії, оцінити результати, виявити помилки та скоригувати подальшу поведінку. Це сприяє розвитку самостійності, відповідальності та здатності до професійного зростання (Ball, Medintsev, 2011: 7-14; Povidaychik, Popyk, 2021: 51-53).

Таким чином, формування практичних навичок у професійній освіті базується на цілісній системі педагогічних принципів, які забезпечують глибоке та стійке засвоєння практичного досвіду.

Аналізуючи існуючі педагогічні підходи відмітимо, що у сучасній професійній педагогіці для формування практичних навичок у студентів сфери HoReCa та туризму застосовуються різноманітні стратегії та методики, які орієнтовані на активізацію навчальної діяльності та максимально наближені до реальних умов роботи. Однією з

найефективніших є дуальна форма навчання, яка передбачає поєднання теоретичної освіти з виробничою практикою безпосередньо на підприємствах галузі. Такий підхід забезпечує глибоке занурення здобувачів у професійне середовище, сприяє формуванню практичних компетенцій і навичок, а також розвитку відповідальності та самостійності (Симонович, 2021: 39-42; Гуштан, Корсак, Ільницький, 2024: 164-167).

Крім того, широко застосовується кейс-метод, у якому студенти аналізують конкретні виробничі чи сервісні ситуації, шукають оптимальні рішення та моделюють професійну поведінку. Цей метод розвиває аналітичне мислення, вміння працювати у команді та приймати виважені рішення в умовах обмеженого часу та ресурсів. Важливою особливістю кейс-методу є можливість імітації реальних проблем та викликів, з якими стикаються фахівці у туризмі та гостинності (Synthia, 2015: 301-324; Корсак, 2024: 39-40).

Не менш значимим є використання симуляційних тренінгів та рольових ігор, які створюють здобувачам умови, максимально наближені до професійної діяльності. Такі тренінги дозволяють відпрацьовувати навички комунікації, управління конфліктами, обслуговування клієнтів та роботи з обладнанням без реального ризику. Зазначений інтерактивний формат навчання сприяє розвитку практичних умінь у безпечному, контрольованому середовищі та формує впевненість студентів у своїх силах (Гуштан, Корсак, Ільницький, 2024: 164-167).

Також у практиці підготовки фахівців HoReCa та туризму активно впроваджуються проектні методи навчання, орієнтовані виконання реальних чи наближених до реальності завдань – розробка туристичних маршрутів, екскурсій, організацію заходів, створення маркетингових стратегій тощо. Це дозволяє не тільки закріпити практичні навички, але й розвинути креативність, критичне мислення та здатність до самостійної роботи (Корсак, Ільницький, 2024: 248-250).

У контексті вищезазначеного відмітимо, що у країнах Європейського Союзу розглянуті педагогічні стратегії успішно інтегровані до систем професійної освіти, особливо в установах, які готують фахівців для сфери туризму та гостинності. Так, у Швейцарії, широко застосовується дуальна система навчання, за якої студенти поєднують теоретичні заняття у коледжах із практичною роботою на підприємствах – у готелях, ресторанах та туристичних компаніях. Освітні установи укладають довгострокові договори з туристичним та готельно-ресторанним бізнесом, а студенти набу-

вають реального досвіду роботи вже з перших курсів навчання (École hôtelière de Lausanne; Les Roches Global Hospitality Education).

У Франції у школах готельного менеджменту активно використовується метод кейсів, де учні аналізують реальні ситуації, надані стейкхолдерами-партнерами, та пропонують оптимальні шляхи вирішення проблем (CMH – International Hospitality Management School).

Таким чином, сучасні педагогічні стратегії та методики спрямовані на комплексний розвиток практичних умінь студентів через активне залучення до навчально-професійної діяльності, використання реальних ситуацій та інтерактивних технологій. Такий підхід підвищує якість підготовки фахівців, сприяє їхній успішній адаптації на ринку праці та формуванню конкурентних переваг.

Незважаючи на активне впровадження практико-орієнтованих форм навчання, в організації практичної підготовки майбутніх фахівців у сфері туризму та HoReCa в Україні, все ще зберігається низка суттєвих проблем. Однією з головних є розрив між теоретичним навчанням та реальними умовами професійної діяльності. Часто навчальний процес зосереджений на академічних дисциплінах, тоді як практичним заняттям відводиться недостатня кількість годин або вони проводяться формально, без чіткої методичної цілісності та зворотного зв'язку (Корсак, 2024: 239-242).

Ще однією поширеною проблемою є недостатнє матеріально-технічне забезпечення навчальних закладів. Не всі вітчизняні заклади мають доступ до сучасного професійного обладнання, програмного забезпечення чи умов, максимально наближених до виробничих. Через це здобувачі отримують обмежений досвід, який не відповідає реаліям роботи у готельному чи ресторанным бізнесі. Це знижує їх конкурентоспроможність як на внутрішньому так і міжнародному рівні, а також створює розрив між очікуваннями роботодавців та реальними вміннями випускників (Корсак, Годя, 2024: 283-288; Ільницький, Корсак, 2024: 174-177; Ільницький, Корсак, 2024: 230-232).

Крім того, співпраця між закладами освіти та підприємствами індустрії гостинності залишається недостатньо системною. Практика часто організовується епізодично, без чітких цілей, планів та педагогічного супроводу. У деяких випадках здобувачі виконують допоміжні або рутинні завдання, які не сприяють розвитку ключових професійних компетенцій. Відсутність «менторства» з боку досвідчених фахівців галузі також ускладнює процес набуття прикладних навичок (Корсак, 2024: 241-246).

Проблемою також є нестача кваліфікованих педагогів-практиків, які мають реальний досвід роботи у сфері HoReCa чи туризму. Теоретична підготовка викладачів не завжди поєднується з глибоким знанням сучасних виробничих процесів. Це призводить до відставання змісту навчальних програм від актуальних вимог галузі, зниження їх практичної цінності для студентів (Корсак, Гуштан, 2024: 40-41).

Таким чином, для ефективної підготовки фахівців необхідне усунення зазначених проблем – модернізація матеріально-технічної бази, налагодження стійких зв'язків із галузевими підприємствами, активне залучення практиків до освітнього процесу та підвищення ролі педагогічного супроводу під час проходження практики.

У контексті розглянутих завдань вважаємо, що для покращення вітчизняної системи підготовки кадрів у сфері туризму та індустрії гостинності необхідно провести глибоку трансформацію педагогічних підходів з урахуванням вимог сучасного ринку праці. Освітній процес має перестати бути виключно теоретичним, він має трансформуватися у динамічну взаємодію між знанням та дією, де здобувачі активно залучені до реальних чи змодельованих професійних ситуацій. Одним із перших кроків має стати оновлення навчальних планів з акцентом на розширення практичних модулів, які будуть тісно пов'язані з актуальними завданнями туристичної та готельно-ресторанної галузі (Корсак, 2024: 241-246).

Також, важливим напрямом удосконалення є зміцнення партнерських зв'язків між навчальними закладами і представниками індустрії HoReCa та туризму. Необхідно вибудовувати стійку співпрацю з готельними та ресторанными закладами, туристичними агентствами, щоб забезпечити якісну виробничу практику, впровадження дуального навчання і спільну розробку навчального контенту. Представники готельно-ресторанного та туристичного бізнесу мають бути не просто стороною, що приймає, а активними учасниками освітнього процесу – наставниками, експертами та консультантами. Це забезпечить актуальність професійних навичок та допоможе студентам краще зрозуміти специфіку роботи в галузі (Корсак, 2024: 239-242).

Окрему увагу слід приділити підвищенню педагогічної майстерності викладачів, особливо у напрямі практикоорієнтованих, інтерактивних та цифрових методів навчання. Сучасний викладач має вміти не тільки пояснювати теорію, але й активно застосовувати кейс-методи, рольові ігри, симуляційні заняття, проблемно-орієнто-

ваний підхід. Для цього важливо організовувати стажування викладачів на підприємствах галузі, щоб вони могли відстежувати актуальні зміни, технології та стандарти, а потім використати цей досвід у навчанні студентів (Сидорук, Омеляненко, 2022; Гуштан, Корсак, Ільницький, 2024: 164-167).

Зрештою, необхідно забезпечити системність та постійний зворотний зв'язок між усіма учасниками освітнього процесу – здобувачами, викладачами, адміністрацією та роботодавцями. Регулярна оцінка ефективності навчальних стратегій, аналіз результатів практики, облік відгуків роботодавців та самих студентів дозволить оперативно коригувати навчальні програми та зробити педагогічні підходи практичного навчання більш гнучкими та результативними (Povidaychik, Poryuk, 2021: 51-53; Корсак, Гуштан, 2024: 40-41).

Таким чином, удосконалення педагогічних стратегій у практичній підготовці фахівців для сфери туризму та HoReCa вимагає комплексного підходу, орієнтованого на інновації, співпрацю з бізнесом та посилення практичної складової. Тільки так можна забезпечити високий рівень професійної підготовки та конкурентоспроможність майбутніх спеціалістів на ринку туристичної та готельно-ресторанної індустрії.

Висновки. Проведене дослідження, яке присвячене педагогічним стратегіям формування практичних навичок у сфері HoReCa та туризму, дозволило зробити низку узагальнюючих висновків щодо стану та напрямків розвитку професійної підготовки майбутніх спеціалістів. Зокрема, аналіз сучасних вимог індустрії гостинності засвідчив, що ринок праці потребує гнучких, високоадаптивних та професійно підготовлених кадрів, здатних швидко включатися до робочого процесу, впевнено користуватися цифровими інструментами та забезпечувати високий рівень обслуговування клієнтів.

Теоретичні основи формування практичних навичок у системі професійної освіти підтверджують необхідність опори на компетентнісний та контекстний підходи. Це означає, що навчання має будуватися як на теоретичних знаннях, так і у постійній зв'язку з реальними виробничими умовами. Тільки у такому випадку можливе формування стійких професійних умінь, здатних забезпечити успішну адаптацію випускника до вимог сучасної туристичної галузі та готельно-ресторанного бізнесу.

Як перспективні напрями наукового пошуку є розробка гнучких моделей навчання з урахуванням індивідуальних особливостей здобува-

чів, інтеграція штучного інтелекту та віртуальної реальності в освітній процес, а також створення систем моніторингу та оцінки практичних компетенцій у реальному часі. Вважаємо, що зазначені

аспекти можуть істотно підвищити якість і актуальність підготовки фахівців в індустрії гостинності та туризму, що динамічно розвивається у сучасному світі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Горобець С. Компетентнісна парадигма в освіті: світовий досвід, здобутки українських і польських науковців. Українська полоністика. Педагогічні дослідження. Випуск 11. 2014. С. 226-233.
2. Гуштан Т., Корсак Р., Ільницький В. Інтерактивні методи навчання в готельно-ресторанній сфері. Актуальні питання освіти і науки в умовах сучасної російсько-української війни. Том І. Дрогобич – Ужгород – Тернопіль: Посвіт, 2024. С. 164-167.
3. Ільницький В., Корсак Р. Міжнародна співпраця України та ЄС у сфері туризму та гостинності. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XVII: Подолання кризових ситуацій у науці та освіті. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2024. С. 230-232.
4. Ільницький В., Корсак Р. Стратегії підвищення конкурентоспроможності готелів та ресторанів на міжнародному ринку. Актуальні питання освіти і науки в умовах сучасної російсько-української війни. Том. Дрогобич – Ужгород – Тернопіль: Посвіт, 2024. С. 174-177.
5. Корсак Р. Готельно-ресторанна освіта у XXI столітті: ключові аспекти та перспективи підготовки фахівців. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали II Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С. 241-246.
6. Корсак Р. Інноваційні підходи у готельно-ресторанній освіті Європейського Союзу: найкращі практики. Сучасні тренди, реалії і перспективи розвитку туризму та готельно-ресторанної справи: збірник тез Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Хмельницький – Меджибіж, 23-24 травня 2024 року). Хмельницький – Меджибіж: Хмельницький національний університет, 2024. С. 39-40.
7. Корсак Р. Готельно-ресторанна освіта: використання європейського досвіду у навчальних програмах України. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 239-242.
8. Корсак Р., Годя І. Значення сучасних технологій та устаткування для підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали II Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С. 283-288.
9. Корсак Р. В., Гуштан Т. В. Готельно-ресторанна справа: сучасні виклики для фахівців. Сучасні тренди, реалії і перспективи розвитку туризму та готельно-ресторанної справи: збірник тез Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Хмельницький – Меджибіж, 23-24 травня 2024 року). Хмельницький – Меджибіж: Хмельницький національний університет, 2024. С. 40-41.
10. Корсак Р., Ільницький В. Роль екскурсійної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XVII: Подолання кризових ситуацій у науці та освіті. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2024. С. 248-250.
11. Полковнікова І. Професійна підготовка менеджерів туризму до використання інформаційних технологій. Вісник Луганського національного Університету ім. Тараса Шевченка. Серія «Педагогічні науки». 2009. № 10(173). С. 89-96.
12. Попик М.М., Реблянін А.М. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери гостинності в європейських країнах. Norwegian Journal of development of the International Science. Vol. 63. 2021. P. 24-28.
13. Сакун Л.В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в розвинених країнах світу: Монографія. К: МАУП, 2004. 399 с.
14. Сидорук А., Омеляненко Г. Інформаційні системи і технології в системі підготовки майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. Випуск № 36. 2022. URL: file:///F:/ОПП%20ГРС/1171-Текст%20статті-1126-1-10-20220412.pdf (дата звернення 10.07.2025).
15. Симонович Н. Визначальні особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Нова педагогічна думка. Том 106 № 2. 2021. С. 39-42.
16. Ball G. & Medintsev. Personality as an individual mode of culture and as an integrative quality of personality. Horizons of education, 3. 2011. P. 7-14.
17. Cynthia D. Hospitality and Tourism Education in the International Classroom: A Case Study. Journal of Teaching in Travel & Tourism, 15(4), 2015. 301-324.
18. CMH – International Hospitality Management School. URL: https://cmh-academy.com/campusparis/?utm_campaign=google_my_business_paris&utm_source=google&utm_medium=organic (дата звернення 29.06.2025)
19. École hôtelière de Lausanne. URL: <https://www.ehl.edu/fr/> (дата звернення 29.06.2025).
20. Les Roches Global Hospitality Education. URL: <https://lesroches.edu/> дата звернення 03.07.2025).
21. Povidaychik O., Popyk M. Some scientific approaches to professional training of future specialists of hotel and restaurant business. Modern science and practice. Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference. Boston, USA. March 26–27, 2021. P. 51-53.

REFERENCES

1. Horobets S. (2014). Kompetentnisna paradyhma v osviti: svitovyi dosvid, zdobutky ukrainskykh i polskykh naukovtsiv. [Competency paradigm in education: world experience, achievements of Ukrainian and Polish scientists]. *Ukrainska polonistyka. Pedagogichni doslidzhennia*. Vypusk 11. – Ukrainian Polish studies. Pedagogical research. Issue 11. 2014. P. 226-233. [in Ukrainian]
2. Hushtan T., Korsak R., Ilnytskyi V. (2024). Interaktyvni metody navchannia v hotelno-restorannii sfer. [Interactive teaching methods in the hotel and restaurant sector]. *Aktualni pytannia osvity i nauky v umovakh suchasnoi rosiisko-ukrainskoi viiny*. Tom I. – Current issues of education and science in the conditions of the modern Russian-Ukrainian war. Volume I. Drohobych – Uzhgorod – Ternopil: Posvit. P. 164-167. [in Ukrainian].
3. Ilnytskyi V., Korsak R. (2024). Mizhnarodna spivpratsia Ukrainy ta YeS u sferi turyzmu ta hostynnosti. [International cooperation of Ukraine and the EU in the field of tourism and hospitality.]. *Rozvytok suchasnoi osvity i nauky: rezultaty, problemy, perspektyvy*. Tom KhVII: Podolannia kryzovykh sytuatsii u nautsi ta osviti. – Development of modern education and science: results, problems, prospects. Volume XVII: Overcoming crisis situations in science and education. Konin – Uzhgorod – Przemysl – Mykolaiv: Posvit. P. 230-232. [in Ukrainian].
4. Ilnytskyi V., Korsak R. (2024). Stratehii pidvyshchennia konkurentospromozhnosti hoteliv ta restoraniv na mizhnarodnomu rynku. [Strategies for increasing the competitiveness of hotels and restaurants in the international market]. *Aktualni pytannia osvity i nauky v umovakh suchasnoi rosiisko-ukrainskoi viiny*. Tom I. – Current issues of education and science in the context of the modern Russian-Ukrainian war. Volume I. Drohobych – Uzhgorod – Ternopil: Posvit. P. 174-177. [in Ukrainian].
5. Korsak R. (2024). Hotelno-restoranna osvita u XXI stolitti: kluchovi aspekty ta perspektyvy pidhotovky fakhivtsiv. [Hotel and restaurant education in the 21st century: key aspects and prospects for training specialists]. *Aktualni problemy rozvytku sfery hostynnosti: perspektyvy ta vyklyky: materialy II Mizhnarodnoi naukovo konferentsii (24-25 kvitnia 2024 r.)*. – Current problems of the development of the hospitality sector: prospects and challenges: materials of the II International Scientific Conference (April 24-25, 2024). Uzhgorod: Publishing house of UzhNU "Hoverla". P. 241-246. [in Ukrainian].
6. Korsak R. (2024). Innovatsiini pidkhody u hotelno-restorannii osviti Yevropeiskoho Soiuzu: naikrashchi praktyky. [Innovative approaches in hotel and restaurant education in the European Union: best practices]. *Suchasni trendy, realii i perspektyvy rozvytku turyzmu ta hotelno-restorannoi spravy: zbirnyk tez Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi internet-konferentsii (Khmelnitskyi – Medzhybizh, 23-24 travnia 2024 roku)*. Modern trends, realities and prospects for the development of tourism and hotel and restaurant business: collection of abstracts of the International Scientific and Practical Internet Conference (Khmelnitskyi – Medzhybizh, May 23-24, 2024). – Khmelnitskyi – Medzhybizh: Khmelnitskyi National University. P. 39-40. [in Ukrainian].
7. Korsak R. (2024). Hotelno-restoranna osvita: vykorystannia yevropeiskoho dosvidu u navchalnykh prohramakh Ukrainy. [Hotel and restaurant education: using European experience in the curricula of Ukraine]. *Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky*. Tom II. – Science and education of Ukraine in the conditions of the Russian-Ukrainian war: challenges and tasks in the context of national security. Volume II. Kyiv – Drohobych – Lviv – Pereiaslav – Uzhgorod – Zaporizhzhia: Helvetica Publishing House. P. 239-242. [in Ukrainian].
8. Korsak R., Hodia I. (2024). Znachennia suchasnykh tekhnolohii ta ustatkuvannia dlia pidhotovky fakhivtsiv z hotelno-restorannoi spravy. [The importance of modern technologies and equipment for training specialists in the hotel and restaurant business]. *Aktualni problemy rozvytku sfery hostynnosti: perspektyvy ta vyklyky: materialy II Mizhnarodnoi naukovo konferentsii (24-25 kvitnia 2024 r.)*. – Current problems of the development of the hospitality sector: prospects and challenges: materials of the II International Scientific Conference (April 24-25, 2024). – Uzhgorod: Publishing house of UzhNU "Hoverla". P. 283-288. [in Ukrainian].
9. Korsak R. V., Hushtan T. V. (2024). Hotelno-restoranna sprava: suchasni vyklyky dlia fakhivtsiv. [Hotel and restaurant business: modern challenges for specialists]. *Suchasni trendy, realii i perspektyvy rozvytku turyzmu ta hotelno-restorannoi spravy: zbirnyk tez Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi internet-konferentsii (Khmelnitskyi – Medzhybizh, 23-24 travnia 2024 roku)*. – Modern trends, realities and prospects for the development of tourism and hotel and restaurant business: collection of abstracts of the International Scientific and Practical Internet Conference (Khmelnitskyi – Medzhybizh, May 23-24, 2024). Khmelnitskyi – Medzhybizh: Khmelnitskyi National University. P. 40-41. [in Ukrainian].
10. Korsak R., Ilnytskyi V. (2024). Rol ekskursiinoi diialnosti u hotelno-restorannomu biznesi. [The role of excursion activities in the hotel and restaurant business.]. *Rozvytok suchasnoi osvity i nauky: rezultaty, problemy, perspektyvy*. Tom XVII. – Development of modern education and science: results, problems, prospects. Volume XVII: Overcoming crisis situations in science and education. Konin – Uzhgorod – Przemysl – Mykolaiv: Posvit, 2024. P. 248-250. [in Ukrainian].
11. Polkovnikova I. (2009). Profesiina pidhotovka menedzheriv turyzmu do vykorystannia informatsiinykh tekhnolohii. [Professional training of tourism managers for the use of information technologies.]. *Visnyk Luhanskoho natsionalnoho Universytetu im. Tarasa Shevchenka. Serii «Pedagogichni nauky»*. – Bulletin of the Luhansk National University named after Taras Shevchenko. Series "Pedagogical Sciences". No. 10(173). P. 89-96. [in Ukrainian].
12. Popyk M.M., Reblan A.M. (2021). Profesiina pidhotovka maibutnikh fakhivtsiv sfery hostynnosti v yevropeiskyykh krainakh. [Professional training of future specialists in the field of hospitality in European countries]. *Norwegian Journal of development of the International Science*. Vol 63. P. 24-28. [in Ukrainian].
13. Sakun L.V. (2004). Teoriia i praktyka pidhotovky fakhivtsiv sfery turyzmu v rozvynenykh krainakh svitu. [Theory and practice of training specialists in the tourism sector in developed countries of the world]. *Monohrafiia*. – Monograph. K: MAUP, 2004. 399 p. [in Ukrainian].

14. Sydoruk A., Omelianenko H. (2022). Informatsiini systemy i tekhnolohii v systemi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv sfery turyzmu ta hotelno-restorannoho biznesu. [Information systems and technologies in the system of training future specialists in the field of tourism and hotel and restaurant business.]. *Ekonomika ta suspilstvo*. Vypusk. – Economy and Society. Issue No. 36. URL: <file:///F:/OPP%20HRS/1171-Tekst%20statti-1126-1-10-20220412.pd>. [in Ukrainian].
15. Symonovych N. (2021). Vyznachalni osoblyvosti profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restorannoi spravy. [Defining features of professional training of future specialists in the hotel and restaurant business]. *Nova pedahogichna dumka*. – New pedagogical thought. Volume 106 No. 2. P. 39-42. [in Ukrainian].
16. Ball G. & Medintsev. (2011). Personality as an individual mode of culture and as an integrative quality of personality. *Horizons of education*, 3. P. 7-14.
17. Cynthia D. (2015). Hospitality and Tourism Education in the International Classroom: A Case Study. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 15(4), 301-324.
18. CMH – International Hospitality Management School. URL: https://cmh-academy.com/campusparis/?utm_campaign=google_my_business_paris&utm_source=google&utm_medium=organic
19. École hôtelière de Lausanne. [Lausanne Hotel School] URL: <https://www.ehl.edu/fr/>. [in French].
20. Les Roches Global Hospitality Education. URL: <https://lesroches.edu/>.
21. Povidaychik O., Popyk M. (2021). Some scientific approaches to professional training of future specialists of hotel and restaurant business. *Modern science and practice. Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference*. Boston, USA. March 26–27. P. 51-53.