



## **ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА**

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]

**DOI** <https://doi.org/10.5281/zenodo.13750008>

### **Упровадження практичної компоненти в навчальні програми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи**

**Бурак Валентина Геннадіївна**

докторка педагогічних наук, доцентка, завідувачка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонський державний університет вул. Університетська, 27, м. Херсон, Україна, 73003  
<https://orcid.org/0000-0001-9085-9000>

**Прийнято: 15.06.2024 | Опубліковано: 29.06.2024**

*Анотація* У статті здійснено аналіз ефективності впровадження практичної компоненти в навчальні програми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та розроблено рекомендації щодо її вдосконалення для підвищення рівня професійної компетентності випускників. Для реалізації мети визначено низку завдань: 1. Проаналізувати сучасний стан практичної підготовки в закладах освіти, що готують фахівців готельно-ресторанної справи. 2. Визначити основні проблеми та виклики впровадження практичної компоненти в навчальні програми. 3. Оцінити ефективність наявних моделей інтеграції практичної підготовки. 4. Розробити рекомендації щодо вдосконалення практичної підготовки студентів. Для досягнення поставленої мети й визначених завдань були застосовані такі методи: теоретичні: теоретичний аналіз та узагальнення літературних джерел;



порівняння, узагальнення; дедуктивний, індуктивний; системний, формалізацію; ідеалізацію; емпіричні: педагогічне спостереження, узагальнення педагогічного досвіду, порівняльний аналіз міжнародного досвіду. *Результати.* Проаналізовано й виокремлено проблеми впровадження практичної компоненти в навчальні програми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: низький рівень взаємодії між закладами освіти та готельно-ресторанними підприємствами; недостатня кількість практичних занять або їхнє формальне проведення, відсутність сучасної матеріально-технічної бази для практичних занять, відсутність стандартів оцінювання практичної підготовки. Репрезентовано методи інтеграції практичної підготовки в навчальні програми: розроблення моделей партнерства між закладами освіти та підприємствами; збільшення кількості годин на практичні заняття; використання симуляційних центрів і лабораторій для відтворення умов реальної роботи; упровадження системи дуальної освіти. Вироблено рекомендації щодо вдосконалення практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

**Ключові слова:** професійна підготовка, майбутні фахівці, готельно-ресторанна справа, заклад вищої освіти, практична компонента, навчальна програма.

***Implementation of the practical component in the curriculum of professional training of future specialists in hotel and restaurant business***

***Valentyna Burak***

Doctor of Pedagogical Sciences, Associate Professor, Head of Department of Hotel-Restaurant and Tourist Business Kherson State University St. 27 University Street, Kherson, Ukraine, 73003 <https://orcid.org/0000-0001-9085-9000>



***Abstract.** The article analyzes effectiveness of implementation of practical component in curriculum for future specialists in hotel and restaurant business and develops recommendations for its improvement to increase graduates' level of professional competence. To implement the goal, a number of tasks are defined: 1. Analyze the current state of practical training in educational institutions that train specialists in hotel and restaurant business. 2. Identify main problems and challenges of implementing a practical component in the curriculum. 3. Evaluate effectiveness of existing integration models of practical training. 4. Develop recommendations for students' improving practical training. To achieve this goal and certain tasks, the following methods were applied: theoretical: theoretical analysis and generalization of literary sources; comparison, generalization; deductive, inductive; systemic, formalization; idealization; empirical: pedagogical observation, generalization of pedagogical experience, comparative analysis of international experience. Results. Problems of implementation of practical component in curriculum for future specialists of hotel and restaurant business are analyzed and allocated: low level of interaction between educational institutions and hotel and restaurant enterprises; insufficient number of practical classes or their formal conduct, lack of modern material and technical base for practical training, lack of standards for assessing practical training. Methods of integration of practical training into curriculum are represented: development of partnership models between educational institutions and enterprises; increase in the number of hours for practical classes; using simulation centers and laboratories to reproduce real work conditions; implementation of dual education system. Recommendations have been made to improve practical training of future specialists in hotel and restaurant business, containing the following provisions: integration of practical trainings into curricula and programs; implementation of simulation models and role-playing games; creation of partnerships with service sector; practical skills assessment and feedback; use of the*



*latest technologies and tools; development of soft skills (soft skills); international experience and cultural exchange.*

***Keywords:** professional training, future specialists, hotel and restaurant business, higher education institution, practical component, curriculum.*

**Постановка проблеми в загальному вигляді та її зв'язок з важливими науковими чи практичними завданнями.** У сучасному світі готельно-ресторанний бізнес є однією з найдинамічніших і найконкурентніших галузей економіки. Високий рівень конкуренції та зростаючий попит на послуги вимагають від фахівців галузі не лише теоретичних знань, а й глибоких практичних навичок. Здатність оперативно адаптуватися до змін, ефективно вирішувати проблеми та задовольняти потреби клієнтів є критично важливими якостями для фахівців готельно-ресторанної справи. Проте наявні навчальні програми не завжди забезпечують необхідний рівень практичної підготовки студентів, що вимагає подальшого дослідження та вдосконалення.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Сучасна освітня система покликана сприяти загальному благополуччю здобувачів освіти та успіхові в їхньому житті. У дослідженні професійної підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанної справи значну увагу приділено питанню інтеграції практичної компоненти в навчальні програми. Нами проведено ґрунтовне дослідження теоретичних і методичних основ підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти, акцентовано, що сучасні програми підготовки фахівців часто недооцінюють важливість практичних навичок, зосереджуючись переважно на теоретичних аспектах. Це призводить до того, що випускники не завжди готові до реальних умов роботи [1, 2, 3].

Низкою українських і закордонних науковців здійснено поглиблені дослідження проблем ролі практичної компоненти в професійній підготовці



майбутніх фахівців. Так, М. Васирина та В. Майборода проаналізували актуальні проблеми практичної підготовки студентів вищої школи України [4]. Учена О. Каролоп спрямувала наукові пошуки на дослідження проблеми підвищення якості університетської освіти через практичну підготовку здобувачів готельно-ресторанної справи як інструмент формування професійних компетентностей [6]. В. Стрельников та Л. Лебедик приділили увагу питанням формування ключових і професійних компетенцій майбутніх фахівців готельно-ресторанного і туристичного бізнесу [8], С. Кравець деталізувала процес трансформації ключових компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанного сервісу в умовах інтернаціоналізації [7].

Компаративістська наукова розвідка А. Загородньої була присвячена компонентам професійної підготовки фахівців економічної галузі в закладах вищої освіти України й Республіки Польщі та засвідчила інноваційний польський досвід щодо поглибленого практичного навчання студентів [5].

Міжнародний досвід показує, що успішні освітні програми в готельно-ресторанній сфері активно використовують дуальну систему освіти, яка передбачає поєднання теоретичного навчання з безперервною практикою на підприємствах. Наприклад, у Німеччині та Швейцарії ця модель демонструє високу ефективність, що підтверджується дослідженнями таких авторів, як Т. Müller та Н. Knobloch [12]. R. Füllings та D. Henderson дослідили роль співпраці промисловості сфери обслуговування та закладів освіти в покращенні підготовки фахівців для означеної галузі економіки [11].

Наукова праця L. Hirsch стосувалася питань упровадження технічних інновацій у процес професійної підготовки майбутніх фахівців, зокрема аналіз досвіду канадської вищої професійної освіти, котрий стосувався діяльності симуляційних центрів в освіті гостинності та аналізу їхньої ефективності [13].

**Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.**



Наявність розгорнутих досліджень професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засвідчує певну розробленість означеного питання. Та все ж всупереч цьому неухильно зростає вимога до фахівців зі сформованими навичками практичного застосування здобутих знань у майбутній професійній діяльності на підприємствах сфери обслуговування, що є питанням недослідженим та недостатньо реалізованим. Зважаючи на це, наукову розвідку присвятимо ще недостатньо вирішеній проблемі впровадження практичної компоненти в навчальні програми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Означені новації, безперечно, сприятимуть підвищенню якості самої професійної підготовки, а також потреби відповідати вимогам стейкхолдерів і замовників освітніх послуг щодо сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до практичної професійної діяльності.

### **Формулювання цілей статті (постановка завдання)**

**Мета статті** – аналіз ефективності впровадження практичної компоненти в навчальні програми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та розроблення рекомендацій щодо її вдосконалення для підвищення рівня професійної компетентності випускників. Для реалізації мети визначено *низку завдань*: 1. Проаналізувати сучасний стан практичної підготовки в закладах освіти, що готують фахівців готельно-ресторанної справи. 2. Визначити основні проблеми та виклики впровадження практичної компоненти в навчальні програми. 3. Оцінити ефективність наявних моделей інтеграції практичної підготовки. 4. Розробити рекомендації щодо вдосконалення практичної підготовки студентів. Для досягнення поставленої мети й визначених завдань були застосовані *такі методи*: теоретичні: теоретичний аналіз та узагальнення літературних джерел; порівняння, узагальнення; дедуктивний, індуктивний; системний, формалізацію;



ідеалізацію; емпіричні: педагогічне спостереження, узагальнення педагогічного досвіду, порівняльний аналіз міжнародного досвіду.

**Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням здобутих наукових результатів.** Здійснений нами в попередніх дослідженнях аналіз навчальних програм українських закладів вищої освіти, що готують фахівців готельно-ресторанної справи, показує, що практична підготовка займає лише 10-15% від загального обсягу навчання. Більшість часу студенти витрачають на теоретичні заняття, що обмежує їхні можливості отримати необхідні практичні навички. Результати опитувань показують, що лише 25% студентів задоволені рівнем практичної підготовки [3].

Зосередимося на деталізованому аналізі проблем і викликів упровадження практичної компоненти в навчальні програми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Так, першою проблемою визначено **низький рівень взаємодії між закладами освіти й готельно-ресторанними підприємствами.** Однією з найбільш актуальних проблем упровадження практичної компоненти в навчальні програми є низький рівень взаємодії між закладами вищої освіти й підприємствами готельно-ресторанної сфери. Ця проблема пов'язана з кількома факторами. По-перше, відсутність чітко визначених механізмів співпраці між освітніми установами та бізнесом часто призводить до того, що студенти не отримують доступу до сучасних технологій та інновацій, які активно використовуються в готельно-ресторанній сфері. Відсутність таких можливостей значно обмежує практичний досвід студентів, що негативно впливає на їхню підготовку.

Крім того, багато підприємств не готові брати на себе відповідальність за підготовку студентів, оскільки це вимагає додаткових ресурсів і часу. Як наслідок, більшість практичних занять проходить формально, без активної



участі підприємств, що значно знижує їхню ефективність. Дослідження R. Füllings та D. Henderson [11] підтверджують, що слабка взаємодія між закладами освіти й бізнесом є основною перешкодою на шляху до ефективної практичної підготовки.

Наступною проблемою вважаємо **недостатню кількість практичних занять або їхнє формальне проведення**. Згідно з нашими попередніми дослідженнями [3], у багатьох українських закладах вищої освіти на практичні заняття відводиться лише 10-15% від загального обсягу навчального часу. Це є критично недостатнім для формування практичних навичок, необхідних для роботи в готельно-ресторанній сфері. Більшість часу студенти проводять на теоретичних заняттях, що не дає їм можливості закріпити отримані знання на практиці. Крім того, навіть ті практичні заняття, що проводяться, часто мають формальний характер. Відсутність чітких критеріїв оцінювання, незацікавленість викладачів у якісному проведенні практичних занять, а також недосконалість матеріально-технічної бази призводять до того, що студенти не отримують достатнього досвіду для роботи в реальних умовах.

Черговою проблемою виокремлюємо **відсутність сучасної матеріально-технічної бази для практичних занять**. Матеріально-технічна база є одним із ключових елементів, які визначають якість практичної підготовки. Проте в більшості закладів освіти, що готують фахівців у сфері готельно-ресторанної справи, ця база є застарілою або недостатньо розвиненою. Відсутність сучасного обладнання, програмного забезпечення та умов для моделювання реальних ситуацій значно обмежує можливості студентів для розвитку практичних навичок. Ця проблема є особливо актуальною для регіональних закладів освіти, де фінансування є обмеженим. Як зазначають T. Müller та H. Knobloch [13], ефективність практичної підготовки значно зростає, коли



освітні заклади мають доступ до сучасного обладнання й технологій, що дозволяє студентам працювати в умовах, наближених до реальних.

Ще однією значущою проблемою визначаємо **відсутність стандартів оцінювання практичної підготовки**, саме вона ускладнює забезпечення високого рівня навчання. У багатьох закладах освіти оцінювання практичних навичок проводиться на основі суб'єктивних критеріїв, що може призводити до неоднозначних результатів. Це створює нерівні умови для студентів та не дозволяє чітко визначити їхній рівень підготовки до професійної діяльності. R. Füllings та D. Henderson [12] звертають увагу на те, що відсутність стандартів оцінювання також ускладнює взаємодію між закладами освіти й підприємствами, оскільки останні не мають чітких орієнтирів щодо рівня підготовки студентів, яких вони беруть на практику.

Наступну частину дослідження спрямуємо на виокремлення та обґрунтування методів інтеграції практичної підготовки в навчальні плани і програми. До означених методів нами віднесено: розроблення моделей партнерства між закладами освіти й підприємствами; збільшення кількості годин на практичні заняття; використання симуляційних центрів і лабораторій для відтворення умов реальної роботи; упровадження системи дуальної освіти. Деталізуємо їх у розгорнутому тексті.

*1. Розроблення моделей партнерства між закладами освіти й підприємствами.* Одним з ефективних способів вирішення зазначених проблем є розробка моделей партнерства між закладами освіти й підприємствами готельно-ресторанної сфери. Такі моделі повинні передбачати активну взаємодію між освітніми закладами й бізнесом, що дозволить студентам отримувати реальний досвід роботи ще під час навчання. Одним із прикладів успішної співпраці є модель дуальної освіти, яка передбачає поєднання теоретичного навчання з практикою на підприємствах.



У Німеччині та Швейцарії така модель демонструє високу ефективність, що підтверджується результатами досліджень Т. Müller та Н. Knobloch [13]. Студенти мають можливість працювати на підприємствах протягом тривалого часу, що дозволяє їм не лише закріпити теоретичні знання, але й набути необхідного практичного досвіду. Такий підхід також сприяє встановленню тісних зв'язків між освітніми установами й бізнесом, що є важливим для подальшого працевлаштування випускників.

2. *Збільшення кількості годин на практичні заняття.* Одним із першочергових кроків для поліпшення практичної підготовки є збільшення кількості годин, відведених на практичні заняття. Це дозволить студентам більше часу присвячувати відпрацюванню навичок і моделюванню реальних ситуацій, з якими вони можуть зіткнутися у своїй майбутній професійній діяльності. Згідно з нашими рекомендаціями [3], частка практичної підготовки в навчальних планах і програмах має становити не менше 30-40% від загального обсягу.

Такий підхід також передбачає інтеграцію практичних занять у всі етапи навчання, починаючи з перших курсів. Це дозволить студентам поступово нарощувати свій практичний досвід та краще підготуватися до реальних умов роботи.

3. *Використання симуляційних центрів і лабораторій для відтворення умов реальної роботи.* Використання симуляційних центрів і лабораторій є ще одним ефективним методом інтеграції практичної підготовки в плани і навчальні програми. Ці центри дозволяють студентам відпрацьовувати навички в безпечних умовах, наближених до реальних. Створення симуляційних міжуніверситетських центрів і лабораторій дозволить використовувати матеріально-технічну базу одночасно кільком закладам освіти. Наприклад, у симуляційних центрах можна моделювати різні ситуації, з якими студенти



можуть зіткнутися у своїй професійній діяльності, що дозволяє їм розвивати навички прийняття рішень, управління стресовими ситуаціями та взаємодії з клієнтами.

Дослідження L. Hirsch [14] показують, що використання симуляційних центрів значно підвищує ефективність навчання, оскільки студенти мають можливість практикуватися у вирішенні реальних проблем без ризику для клієнтів або підприємства. Крім того, такі центри можуть використовуватися для проведення оцінювання практичних навичок, що забезпечує об'єктивність і прозорість цього процесу.

4. *Упровадження системи дуальної освіти.* Система дуальної освіти, яка передбачає поєднання теоретичного навчання з практикою на підприємствах, є одним з найбільш ефективних методів підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанної справи. Ця система дозволяє студентам систематично закріплювати здобуті теоретичні знання на практиці, що сприяє набуттю необхідних професійних умінь і навичок та формуванню компетенцій.

У Німеччині, де дуальна система освіти є однією з основних моделей підготовки фахівців, студенти проводять близько половини часу навчання на підприємствах, що дозволяє їм інтегруватися у професійну спільноту ще під час навчання. За даними дослідження Т. Müller та Н. Knobloch [12], ця система значно підвищує рівень працевлаштування випускників, оскільки вони вже мають необхідний досвід роботи та готові до виконання своїх обов'язків.

Здійснений аналіз уможливив вироблення рекомендацій щодо вдосконалення практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

### **1. Інтеграція практичних тренінгів у навчальні плани і програми.**

Теоретичні знання є основою, але без практичного досвіду студентам буде важко застосувати ці знання в реальних умовах. Інтеграція практичних



тренінгів, наприклад з обслуговування клієнтів, управлінських навичок або приготування їжі, забезпечує студентам можливість закріпити теорію на практиці. Наприклад, упровадження обов'язкових стажувань або практичних семінарів, де студенти можуть працювати в реальних умовах ресторану чи готелю. Це може бути організація семінарів з барменської майстерності або управління ресторанним бізнесом із залученням досвідчених фахівців галузі.

**2. Упровадження симуляційних моделей і рольових ігор.** Симуляції та рольові ігри дозволяють студентам відчувати себе в різних сценаріях, з якими вони можуть стикатися в реальному житті, та відпрацювати навички в безпечному середовищі. Це також допомагає розвивати критичне мислення та швидкість прийняття рішень. Наприклад, організація симуляційних заходів, де студенти можуть грати ролі менеджерів готелів, ресторанних критиків або відвідувачів ресторану. Приміром студент може зіграти роль менеджера, що вирішує конфлікт із клієнтом, або роль бармена, який має вирішити проблему з наявними інгредієнтами.

**3. Створення партнерств з галуззю – сферою обслуговування.** Партнерство з реальними компаніями надає студентам можливість отримати досвід роботи в професійних умовах, розширює їхню мережу контактів та дозволяє залишатися в курсі актуальних тенденцій і стандартів галузі. Наприклад, укладання угод з місцевими ресторанами, готелями й іншими закладами сфери обслуговування для проведення практик, стажувань і запровадження взаємних навчальних програм (на вимогу/замовлення стекхолдерів). Зокрема, доречною видається організація регулярних виступів експертів з галузі, які могли б проводити майстер-класи або лекції для студентів.

**4. Оцінка та зворотний зв'язок.** Регулярна оцінка практичних навичок та отримання конструктивного зворотного зв'язку від наставників і колег із



підприємства, де здобувач освіти проходив практику чи стажування, дозволяє студентам зрозуміти свої сильні і слабкі сторони та постійно вдосконалюватися. Наприклад, уведення системи регулярних оцінок роботи студентів під час практики, що може включати в себе рецензії від наставників, самооцінювання й оцінювання одногрупників або нових колег із місця практики чи стажування. Це може бути організовано через формальні звіти або особисті інтерв'ю.

**5. Використання новітніх технологій та інструментів.** Технології відіграють важливу роль у сучасному готельно-ресторанному бізнесі. Знання та вміння користуватися сучасними технологічними інструментами підвищують ефективність роботи та задоволеність клієнтів. Наприклад, інтеграція в освітній процес використання сучасного ПО для управління готелем, систем бронювання або додатків для керування рестораном. Приміром навчання користуванню системами POS (point-of-sale) або CRM (customer relationship management) для управління взаєминами з клієнтами.

**6. Розвиток м'яких навичок (soft skills).** М'які навички, такі як комунікація, управління часом і стресостійкість, є критично важливими в готельно-ресторанній сфері. Розвиток цих навичок допомагає студентам краще адаптуватися до різних ситуацій та ефективно взаємодіяти з клієнтами й колегами. Наприклад, проведення тренінгів або курсів з розвитку м'яких навичок, таких як управління конфліктами, техніки активного слухання або стратегій стрес-менеджменту. Це можуть бути групові вправи, рольові ігри або тренінги на основі реальних ситуацій.

**7. Міжнародний досвід і культурний обмін.** Міжнародний досвід дозволяє студентам ознайомитися з різними культурами, що є особливо важливим у сфері гостинності, де важливо розуміти та адаптуватися до різноманітних культурних стандартів і очікувань. Наприклад, організація



програм обміну для студентів з іншими країнами або участь у міжнародних конференціях і виставках. Зокрема, у ролі такого міжнародного досвіду виступає стажування в іноземних готелях чи ресторанах або участь у міжнародних конкурсах професійної майстерності.

Інтеграція практичної підготовки в навчальні плани і програми майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є складним, але необхідним процесом, що вимагає системного підходу й активної співпраці між закладами освіти й підприємствами сфери обслуговування. Вирішення зазначених проблем і впровадження сучасних методів підготовки дозволить забезпечити підготовку висококваліфікованих фахівців, готових до роботи в умовах сучасного ринку.

**Висновки.** Отже, на основі проведеного дослідження можна зробити висновок, що впровадження практичної компоненти в навчальні плани і програми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є необхідним кроком для підвищення якості освіти. Практична підготовка дозволяє студентам формувати необхідні професійні навички, адаптуватися до реальних умов роботи та підвищувати свою конкурентоспроможність на ринку праці. Проте для досягнення високої ефективності практичної підготовки необхідно забезпечити тісну співпрацю між закладами освіти й підприємствами сфери обслуговування, створити умови для якісного проведення практичних занять, упровадити дуальну освіту й забезпечити діяльність симуляційних центрів і лабораторій для відтворення умов реальної роботи.

### **Список використаних джерел**

1. Бурак В. Г. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 29. Т. 1. С. 88–92.



2. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: дефінітивний аналіз. *Педагогічний альманах*. 2020. № 46. С. 124–131.

3. Бурак В. Г. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти : дис. ... докт. пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2023. 654 с.

4. Василина М. Майборода В. Актуальні проблеми практичної підготовки студентів вищої школи України. *Проблеми підготовки сучасного вчителя*. 2010. № 2. С. 233–237.

5. Загородня А. Компоненти професійної підготовки фахівців економічної галузі в закладах вищої освіти України та Республіки Польщі. *Нова педагогічна думка*. 2018. № 2 (94). С. 7–10.

6. Каролоп О. О. Підвищення якості університетської освіти: практична підготовка здобувачів готельно-ресторанної справи, як інструмент формування професійних компетентностей. *Перспективи та інновації науки (Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина»)*. 2020. № 4(4). С. 462–476.

7. Кравець С. Трансформація ключових компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанного сервісу в умовах інтернаціоналізації. *Молодь і ринок*. 2018. № 1. С. 61–66. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir\\_2018\\_1\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir_2018_1_12).

8. Стрельніков В. Ю., Лебедик Л. В. Формування ключових і професійних компетенцій майбутніх фахівців готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Імідж сучасного педагога*. 2023. № (3(198)). С. 47–52. URL: [https://doi.org/10.33272/2522-9729-2021-3\(198\)-47-52](https://doi.org/10.33272/2522-9729-2021-3(198)-47-52)

9. Толочко С. В. Теоретичні й методичні засади формування науково-методичної компетентності викладачів у системі післядипломної педагогічної освіти: дис... д-ра пед. наук : 13.00.04. Київ, 2019. 574 с.



10. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. Шляхи підвищення конкурентоспроможності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи методами перехресного навчання. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2019. № 63. Т. 2. С. 206–210.
11. Abiltarova E., Poberezhets H., Androshchuk I., & Burak V. The methods for improving vocational education and training in modern conditions. *Journal of higher education theory and practice*. 2022. Vol. 22. №12. P. 203–211.
12. Füllings R., Henderson D. The role of industry collaboration in enhancing hospitality education. *International Journal of Hospitality Management*. 2019. № 38(2). P. 217–229. URL: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2014.08.004>
13. Müller T., Knobloch H. Dual education in hospitality: A comparative study of Germany and Switzerland. *Journal of Hospitality Education*. 2020. № 15(3). P. 98–112. URL: <https://doi.org/10.1080/10963758.2020.1747964>
14. Hirsch L. Simulation centres in hospitality education: An analysis of their effectiveness. *Canadian Journal of Hospitality Studies*. 2021. № 12(4). P. 145–160. URL: <https://doi.org/10.1080/08321753.2021.1938835>.
15. Kashyna G., Nazarova K., Burak V. Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of information and communication support. *Edukacja – Technika – Informatyka*. 2019. № 4 (30). P.151–155.