

## РОЛЬ ТВОРЧОГО СЕРЕДОВИЩА У ФОРМУВАННІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

**БАБКО Н.М.**, кандидат економічних наук, доцент,  
Мелітопольський державний педагогічний університет  
Імені Богдана Хмельницького, Україна  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7620-9500>  
E-mail: [natalia.babko@ukr.net](mailto:natalia.babko@ukr.net)

Готельно-ресторанний бізнес сьогодні постійно змінюється та вимагає високого рівня компетентностей від своїх фахівців. Сучасні вимоги до готельно-ресторанної індустрії включають в себе не лише технічні навички, але й творчий підхід до розв'язання складних завдань. У цьому контексті, створення творчого освітнього середовища має важливе значення для формування компетентностей майбутніх бакалаврів з готельно-ресторанної справи.

Готельно-ресторанна справа є сферою, де важливість інновацій та творчого підходу важко переоцінити. Гостям готелів та ресторанів потрібно надавати незабутні враження, а це можливо лише завдяки креативності та спроможності пристосовуватися до змін у смаках та вимогах клієнтів. Сучасні бакалаври, які готуються до роботи у цій галузі, повинні мати не лише технічні навички, але й здатність думати творчо, адаптуватися до нових тенденцій та розробляти інноваційні рішення.

Для того, щоб підготувати майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи до викликів сучасної індустрії, заклади вищої освіти повинні створити творче середовище, яке сприяє розвитку креативності та інноваційного мислення. Ключовими факторами формування творчого середовища здобувачів вищої освіти є:

**I. Інтерактивні заняття** – використання інтерактивних методів навчання, які дають можливість здобувачам брати активну участь у дослідженнях та виконувати творчі завдання, що сприяє розвитку їх професійних компетентностей.

Основними видами інтерактивних методів навчання, які можна використовувати для формування компетентностей майбутніх бакалаврів у готельно-ресторанній справі є:

1. Кейс-метод – коли здобувачі аналізують реальні кейси з готельно-ресторанної галузі, вирішують проблеми та приймають управлінські рішення. Він допомагає розвивати аналітичні навички та приймати обґрунтовані рішення.

2. Ділові ігри. Здобувачі виконують різні ролі (гості готелю, менеджери ресторану або готелю) і вирішують реальні ситуації, що виникають у їх майбутній професійній діяльності. Цей метод сприяє розвитку комунікаційних навичок та збагачує практичну складову навчального процесу.

3. Проекти в індустрії гостинності – здобувачі працюють над реальними проектами спільно з готелями, ресторанами або туристичними агентствами. Це дозволяє їм отримати практичний досвід та розвивати професійні навички.

4. Робота у групах – спільні завдання та проекти сприяють розвитку співпраці та робочих навичок у команді. Здобувачі вчаться вирішувати завдання у команді та обмінюватися ідеями.

5. Застосування новітніх технологій (віртуальних турів, онлайн-симуляцій та ін.) допомагає створити інтерактивне середовище та доповнює традиційні методи навчання.

6. Формування портфоліо – здобувачі створюють портфоліо своїх робіт, проектів та досягнень, що сприяє саморефлексії та відстеженню власного прогресу.

7. Дебати – стимулювання активних обговорень щодо актуальних тем у готельно-ресторанній галузі сприяє розвитку аналітичних та аргументаційних навичок здобувачів.

8. Практичні майстер-класи та тренінги – запрошення професіоналів у готельно-ресторанній справі на лекції та тренінги дозволяє здобувачам вивчати найсучасніші практики та навички безпосередньо від експертів галузі.

9. Самостійні дослідження та проекти – заохочення здобувачів проводити власні дослідження та розвивати власні проекти, що допомагає розвивати самостійність та творчість.

10. Застосування групових завдань на практиці – спільні події, наприклад, виставки та кулінарні заходи, організовані здобувачами, дозволяють їм застосовувати отримані знання та навички в реальних ситуаціях.

Отже, інтерактивні методи навчання допомагають створити стимулююче середовище для здобувачів, де вони можуть активно займатися навчанням, розвивати власні навички та готуватися до успішної кар'єри в готельно-ресторанній галузі.

**II. Міждисциплінарний підхід** - поєднання знань з різних галузей, таких як готельно-ресторанна справа, менеджмент, маркетинг і дизайн, допомагає створити глибше розуміння індустрії та розширює кругозір здобувачів. Міждисциплінарний підхід в освіті передбачає поєднання різних дисциплін та підходів для досягнення комплексного розуміння певної проблеми або теми. У готельно-ресторанній справі, міждисциплінарний підхід може допомогти здобувачам отримати більше глибоких знань та розвинути більш широкий кругозір. Конкретними прикладами міждисциплінарних підходів для навчання бакалаврів з готельно-ресторанної справи можуть бути:

1. Готельно-ресторанний менеджмент і маркетинг – поєднання даних дисциплін дозволяє здобувачам розуміти, як менеджмент впливає на маркетингові рішення та навпаки. Наприклад, вивчення питань стосовно ціноутворення в готельній галузі та як вони впливають на маркетингові стратегії.

2. Кулінарне мистецтво та сервіс в готелях – спільні проекти можуть включати створення та впровадження нових видів меню, планування обслуговування та створення дизайну ресторанів.

3. Фінанси та бухгалтерія в готельному бізнесі – розуміння фінансових аспектів готельного бізнесу може сприяти більш ефективному управлінню та прийняттю фінансових рішень, що впливають на рентабельність ресторану чи готелю.

4. Психологія споживача та обслуговування – вивчення психології споживача та взаємодії з клієнтами допомагає здобувачам розуміти потреби і очікування гостей, що впливає на якість обслуговування та задоволення клієнтів.

5. Захист довкілля та стале управління в готельній галузі – здобувачі можуть вивчати вплив готельного бізнесу на довкілля та розробляти стратегії для сталого управління, поєднуючи знання з екології та менеджменту.

6. Соціальні науки і культурна антропологія – вивчення культурних аспектів та соціальних звичаїв допомагає здобувачам краще розуміти різних гостей та створювати більш комфортні для них умови в готелях та ресторанах.

Отже, міждисциплінарний підхід допомагає розглядати готельно-ресторанну справу в комплексі з іншими сферами та розвивати більш глибоке розуміння галузі, що готує здобувачів до різних аспектів роботи у цій індустрії.

**III. Практичний досвід** – надання можливості здобувачам брати участь у реальних проєктах та стажуваннях в готелях та ресторанах, що допомагає їм застосовувати набуті знання у реальному професійному середовищі. Основними методами набуття практичного досвіду майбутніми бакалаврами з готельно-ресторанної справи є:

1. Стажування в готелях та ресторанах, де здобувачі вивчають основи обслуговування гостей, приготування страв, організацію подій та інші аспекти роботи.

2. Проведення реальних подій і бенкетів, у процесі чого здобувачі набувають досвіду в організації та обслуговуванні гостей.

3. Кулінарні майстер-класи, які проводять професіонали з кулінарного мистецтва. Це дозволяє здобувачам вивчати нові рецепти та техніки приготування.

4. Управління проєктами в галузі ресторанного бізнесу (відкриття ресторану, розробка меню або маркетингової стратегії).

5. Робота на ресепшні та в адміністративних підрозділах готелю – здобувачі можуть отримувати практичний досвід у приймальному відділенні готелю, вивчаючи процес бронювання, обліку гостей та інші аспекти роботи.

6. Організація та обслуговування кулінарних виставок і фестивалів, у процесі чого здобувачі навчаються презентації страв та взаємодії зі споживачами.

7. Менеджмент ресторану та готелю – здобувачі можуть на практиці опанувати аспекти управління готельно-ресторанною справою, такі як фінансовий менеджмент, розробка бізнес-планів та контроль за операціями.

8. Маркетинг та реклама в галузі гостинності – участь здобувачів у розробці та виконанні маркетингових кампаній для готелів та ресторанів.

9. Участь у галузевих конференціях та виставках – відвідування різних подій та конференцій у сфері гостинності допомагає здобувачам бути в курсі останніх тенденцій та встановлювати професійні контакти.

Отже, наведені приклади практичного досвіду допомагають майбутнім бакалаврам з готельно-ресторанної справи набувати практичних навичок та збагачувати свій професійний досвід.

**IV. Підтримка викладачів** відіграє важливу роль у створенні творчого навчального середовища для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». В першу чергу, викладачі повинні бути підготовлені до застосування методів, які сприяють творчому мисленню здобувачів, а також підтримувати їх у розвитку креативних проєктів. Даний аспект формування творчого середовища включає в себе:

1. Особисті консультації – проведення індивідуальних зустрічей зі здобувачами для обговорення їхнього навчального прогресу, для відповідей на запитання та надання рекомендацій.

2. Підтримка в розвитку професійних навичок – проведення практичних майстер-класів та тренінгів, де здобувачі можуть навчатися новим навичкам та технікам.

3. Менторство – допомога здобувачам у процесі планування кар'єри та особистого розвитку.

4. Сприяння підтримці однодумців – створення груп для спільного навчання здобувачів, де вони можуть обмінюватися знаннями і допомагати один одному.

5. Надання обґрунтованих фідбеків щодо роботи здобувачів та виконання проєктів, які допомагають їм вдосконалювати свої навички.

6. Заохочення до участі здобувачів у конкурсах та різних заходах, що сприяє розвитку їх професійних навичок.

7. Залучення до дослідницької діяльності, допомога у розробці власних дослідницьких ідей.

Таким чином, підтримка здобувачів викладачем відіграє важливу роль у процесі навчання та допомагає розвивати не тільки професійні навички, але й впевненість у собі та мотивацію до досягнення успіху в майбутній професійній діяльності.

У підсумку, зазначимо, що творче освітнє середовище допомагає здобувачам розвивати такі важливі компетентності, як креативність (здобувачі вчать мислити творчо та розробляти нестандартні рішення), комунікативні здібності (здатність спілкуватися з майбутніми клієнтами та колегами), адаптивність (уміння адаптуватися до змін у сфері готельно-ресторанного бізнесу) та лідерські якості (розвиток навичок керівництва та управління). Створення творчого освітнього середовища є надзвичайно важливим для формування компетентностей майбутніх бакалаврів з готельно-ресторанної справи, так як воно сприяє розвитку креативності, інноваційного мислення та підготовці здобувачів до викликів галузі.

### **Бібліографічний список:**

1. Бурак В.Г. Специфіка формування компетентності фахівців готельно-ресторанної справи в процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти. *Нова педагогічна думка*. 2021. № 2 (106). С. 32-38.

2. Каролоп О.О. Професійна компетентність як фактор формування конкурентоспроможності бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Витоки педагогічної майстерності: наук. журнал. Серія «Педагогічні науки»*. 2020. Вип. 26. С. 99-103.

3. Каролоп О.О. Інноваційні підходи до формування та розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Адаптивне управління: теорія і практика: електронне наукове фахове видання. Серія: Педагогіка.* 2020. Вип. 10(19). URL: <https://amtp.org.ua/index.php/journal/issue/view/20>

4. Поночовна-Рисак Т.М. Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах.* 2019. № 62, Т. 1. С. 66-69.

5. Чусєва 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.

## **ПРОБЛЕМНІ АСПЕКТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МЕНЕДЖЕРІВ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДО МІЖКУЛЬТУРНОЇ КОМУНІКАЦІЇ**

**БЕЗНОС Є.О.**, здобувач  
третього (освітньо-наукового) рівня ВО  
Державний біотехнологічний університет, Україна  
ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-7013-7006>  
E-mail: [elizavetabeznos@gmail.com](mailto:elizavetabeznos@gmail.com)

Особливістю формування професійної компетентності менеджерів зовнішньоекономічної діяльності (ЗЕД) є необхідність розвитку їх міжкультурної професійної комунікації, що пов'язано із зростанням обсягу міжнародних бізнес-проектів та тенденцією підприємств до міжкультурної диверсифікації діяльності, яке розглядається як конкурентна перевага