

успішного управління готельно-ресторанними закладами. Наприклад, знання з психології допомагають краще розуміти потреби та очікування гостей, а екологічні курси сприяють впровадженню сталих практик у щоденну роботу.

Цифровізація навчального процесу є ще однією ключовою складовою інновацій. Відкриті он-лайн-курси (MOOCs), вебінари та інтерактивні платформи дозволяють здобувачам з різних куточків світу отримувати доступ до якісної освіти. Це особливо важливо в умовах глобалізації та пандемії, коли традиційні методи навчання зазнали значних обмежень. Крім того, цифрові інструменти дозволяють викладачам ефективніше відстежувати прогрес здобувачів, забезпечуючи персоналізовану підтримку та зворотний зв'язок.

Європейські університети також активно розвивають програми обміну здобувачами, такі як «Erasmus+». Ці програми сприяють інтернаціоналізації освіти, дозволяючи здобувачам набувати досвід в інших країнах, знайомитися з різними культурами та практиками готельно-ресторанного бізнесу. Міжнародний досвід значно збагачує професійні та особистісні якості здобувачів, розширюючи їхні горизонти та сприяючи розвитку глобальної мережі контактів.

Не менш важливим є впровадження екологічних та сталих практик у навчальні програми. Європейський Союз активно підтримує ініціативи з розвитку зеленої економіки, і це відображається у сфері освіти. Здобувачі вчаться впроваджувати екологічно чисті технології, ефективно використовувати ресурси та розробляти стратегії зменшення вуглецевого сліду готельно-ресторанних закладів. Вивчення сталого розвитку стає невід'ємною частиною підготовки сучасних фахівців.

Зрештою, партнерство між університетами та індустрією гостинності є критично важливим для інноваційної освіти. Багато навчальних закладів співпрацюють з провідними готелями та ресторанами, залучаючи їх до розробки навчальних програм, проведення майстер-класів та забезпечення місць для стажування. Це забезпечує актуальність навчальних програм і допомагає здобувачам отримувати знання та навички, які відповідають потребам ринку. Така співпраця сприяє створенню ефективної освітньої екосистеми, де теорія та практика тісно пов'язані між собою.

Отже, інноваційні підходи у готельно-ресторанній освіті в Європейському Союзі значно підвищують якість підготовки фахівців, готуючи їх до сучасних викликів індустрії гостинності. Інтеграція цифрових технологій, дуальної системи навчання, міждисциплінарного підходу, міжнародних програм обміну, а також екологічних та сталих практик, створюють всебічну і адаптивну освітню платформу. Тісна співпраця з індустрією гостинності забезпечує практичність та актуальність знань і навичок, які отримують здобувачі. Зазначені інновації роблять освіту більш гнучкою, інклюзивною та орієнтованою на майбутнє, сприяючи формуванню компетентних, інноваційних і екологічно свідомих професіоналів, готових ефективно працювати в динамічному середовищі готельно-ресторанного бізнесу.

ЛІТЕРАТУРА

1. Корсак Р. Нові горизонти в підготовці фахівців для готельно-ресторанного сектору. *Матеріали всеукраїнська науково-практичної Інтернет-конференції (Миколаїв 2024 р)*. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/62083> (дата звернення 18.05.2024).
2. Корсак Р., Гуштан Т. Теоретико-методологічні аспекти підготовки фахівців спеціальності «готельно-ресторанна справа». *Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка*. Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 72. Том 2. С. 38-44.
3. Попик М.М., Реблян 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.
4. Korsak R., Ilnytskyi V., Sichka I. Interregional European Integration, Trade And Tourism Cooperation Of The Countries Of Eastern And Central Europe (On The Example Of Ukraine And The Czech Republic). *European journal of transformation studies*. 2019. Vol. 7. № 1. С. 67–89.
5. Korsak R., Hodia I. Historical “Phenomenon” of Czechoslovak Hospitality and Tourism as an Example of Development of Hotel and Tourism Industry during the Interwar Period. *Skhidnoievropejskyi istorychnyi visnyk [East European Historical Bulletin]*, 27, 2023. P. 156–167.

Роман КОРСАК, Тетяна ГУШТАН
Ужгородський торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА: СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ДЛЯ ФАХІВЦІВ

Актуальність тому полягає у тому, що цей сектор переживає значні трансформації під впливом глобальних змін. Одним із ключових факторів є пандемія COVID-19 та війна, які кардинально змінили підходи до управління, безпеки та обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі. Нові реалії змусили підприємства гостинності адаптуватися до екстремальних умов. Це викликало потребу у нових знаннях та навичках у

фахівців галузі, що робить тему надзвичайно актуальною.

Технологічні інновації стали ще одним важливим викликом для готельно-ресторанної справи. Впровадження автоматизованих систем бронювання, електронних меню, роботизації обслуговування та аналітичних інструментів для управління бізнесом потребує високої технічної компетентності від персоналу. Таким чином, сучасні виклики сприяють розвитку нових компетенцій та навичок, які потрібні для успішної кар'єри у цій сфері.

Крім того, зміни в поведінці та очікуваннях споживачів також є важливим аспектом. Сучасні клієнти шукають унікальних вражень, високої якості обслуговування та персоналізованих послуг. Готельно-ресторанні заклади мають адаптувати свої стратегії для задоволення цих вимог, що включає креативність у створенні пропозицій, удосконалення сервісу та впровадження інноваційних підходів до гостинності. Це вимагає від фахівців постійного навчання та розвитку, щоб відповідати динамічним тенденціям ринку.

Сучасні виклики включають необхідність впровадження екологічних практик, таких як зменшення відходів, використання відновлюваних джерел енергії та підтримка локальних виробників. Зазначене не тільки допомагає зберегти навколишнє середовище, але й покращує репутацію закладів в очах свідомих споживачів. Фахівці цієї галузі повинні бути обізнаними у питаннях сталого розвитку та вміти інтегрувати ці принципи у свою щоденну діяльність, що підвищує актуальність дослідження цієї теми.

Перспективи для готельно-ресторанної освіти в умовах сучасних викликів є надзвичайно значущими та багатограними. По-перше, зростає необхідність інтеграції цифрових технологій у навчальні програми. Це включає вивчення автоматизованих систем управління, мобільних додатків для замовлення послуг, електронних систем бронювання та інших інновацій, які стають стандартом в індустрії гостинності. Здобувачі повинні здобувати навички роботи з цими технологіями, щоб бути готовими до викликів сучасного ринку праці.

По-друге, важливим аспектом є підвищення рівня знань у сфері санітарії та безпеки. Пандемія COVID-19 підкреслила важливість цих знань для забезпечення безпеки гостей та персоналу. Освітні програми повинні включати курси з управління ризиками, гігієни та санітарії, а також сучасні методи забезпечення безпеки в готельно-ресторанному бізнесі. Це допоможе майбутнім фахівцям бути підготовленими до подібних кризових ситуацій і ефективно реагувати на них.

Крім того, освіта в галузі готельно-ресторанного бізнесу має зосереджуватися на сталому розвитку та екологічній відповідальності. Включення екологічних практик у навчальні програми, таких як зменшення відходів, використання відновлюваних джерел енергії та підтримка локальних виробників, допоможе майбутнім фахівцям впроваджувати принципи сталого розвитку в своїй професійній діяльності. Зазначене не тільки покращить екологічну ситуацію, але й підвищить конкурентоспроможність вітчизняних готельно-ресторанних закладів на ринку гостинності Європейського Союзу.

Нарешті, важливою перспективою є розвиток навичок персоналізованого обслуговування та креативних підходів до гостинності. Сучасні клієнти очікують індивідуального підходу та унікальних вражень, тому освітні програми повинні включати курси з маркетингу, комунікацій, культурології та психології гостинності. Це дозволить майбутнім фахівцям створювати неповторні пропозиції для своїх гостей, задовольняючи їхні потреби та перевищуючи очікування. Усі ці напрями розвитку готельно-ресторанної освіти допоможуть підготувати компетентних, інноваційних та відповідальних професіоналів, здатних успішно працювати в умовах сучасних викликів.

Література

1. Корсак Р. Нові горизонти в підготовці фахівців для готельно-ресторанного сектору. *Матеріали всеукраїнська науково-практичної Інтернет-конференції (Миколаїв 2024 р)*. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/62083> (дата звернення 18.05.2024).
2. Корсак Р., Гуштан Т. Теоретико-методологічні аспекти підготовки фахівців спеціальності «готельно-ресторанна справа». *Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка*. Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 72. Том 2. С. 38-44.
3. Саун Л.В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в розвинених країнах світу: *Монографія*. К: МАУП, 2004. 399 с.
4. Korsak R., Pnytskyi V., Sichka I. Interregional European Integration, Trade And Tourism Cooperation Of The Countries Of Eastern And Central Europe (On The Example Of Ukraine And The Czech Republic). *European journal of transformation studies*. 2019. Vol. 7. № 1. С. 67–89.