

**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ  
ІНСТИТУТ ПЕДАГОГІЧНОЇ ОСВІТИ І ОСВІТИ ДОРΟΣЛИХ  
ІМЕНІ ІВАНА ЗЯЮНА**

**МАРТИНЕНКО Людмила Василівна**

УДК 377.3:378.098:[-057.33:640.43]:[-043.86:174]

**ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КУЛЬТУРИ  
МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ  
У ВИЩИХ ПРОФЕСІЙНИХ УЧИЛИЩАХ І КОЛЕДЖАХ**

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

**АВТОРЕФЕРАТ**

дисертації на здобуття наукового ступеня  
кандидата педагогічних наук



**Київ – 2021**

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана в Інституті педагогічної освіти і освіти дорослих імені Івана Зязюна Національної академії педагогічних наук України (м. Київ).

**Науковий керівник** – доктор педагогічних наук, професор,  
член-кореспондент НАПН України  
**Сотська Галина Іванівна**,  
Інститут педагогічної освіти і  
освіти дорослих імені Івана Зязюна  
НАПН України,  
заступник директора з  
науково-експериментальної роботи (м. Київ).

**Офіційні опоненти:** доктор педагогічних наук,  
старший науковий співробітник,  
член-кореспондент НАПН України  
**Щербак Ольга Іванівна**,  
Київський професійно-педагогічний коледж  
імені Антона Макаренка, директор (м. Київ);

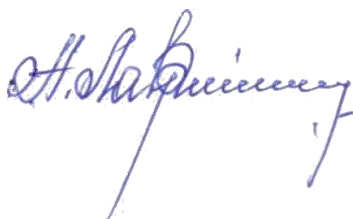
кандидат педагогічних наук,  
**Богоніс Ольга Миколаївна**,  
Львівський професійний коледж  
готельно-туристичного та ресторанного сервісу,  
викладач спеціальних дисциплін (м. Львів).

Захист відбудеться 22 вересня 2021 року о 16.00 на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 26.451.01 в Інституті педагогічної освіти і освіти дорослих імені Івана Зязюна НАПН України, за адресою: 04060, м. Київ, вул. М. Берлинського, 9, 5-й поверх, зал засідань.

З дисертацією можна ознайомитися на сайті [www.ipood.com.ua](http://www.ipood.com.ua) та у бібліотеці Інституту педагогічної освіти і освіти дорослих імені Івана Зязюна НАПН України, за адресою: 04060, м. Київ, вул. Берлинського, 9.

Автореферат розіслано 20 серпня 2021 р.

Т. в. о. вченого секретаря  
спеціалізованої вченої ради



О.А. Лавріненко

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми дослідження.** Трансформаційні процеси в сучасному суспільстві, розвиток ринкових відносин, інтеграція України в європейський економічний простір зумовлюють зміни в системі освіти, насамперед професійної (професійно-технічної). Нині стрімке розширення сфери послуг, зокрема збільшення закладів ресторанного господарства, потребує кваліфікованих фахівців з високим рівнем культури, соціальної та творчої активності.

У зв'язку з цим соціальною місією професійно-технічних навчальних закладів ресторанного сервісу стає не лише підготовка майбутніх фахівців до виконання професійних функцій і завдань, визначених освітньо-кваліфікаційною характеристикою, але й формування особистості фахівця, якій притаманний високий рівень професійної культури.

Водночас професійна підготовка майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах ще недостатньо зорієнтована на цілеспрямоване формування їхньої професійної культури, що актуалізує проблему пошуку ефективних форм і методів навчання, надання цьому процесу аксіокультурного спрямування.

На важливості формування професійно значущих якостей фахівців наголошується у Законах України «Про освіту» (2017), «Про професійну (професійно-технічну) освіту» (2001), «Про професійний розвиток працівників» (2012); Указі Президента України «Про цілі сталого розвитку України на період до 2030 року» (2019); Національній стратегії розвитку освіти в Україні на період до 2021 року (2013); Національній рамці кваліфікацій (2011); Концепції реалізації державної політики у сфері професійно (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта на період до 2027 року» (2019); Концепції розвитку освіти України на період 2015 – 2025 рр. (2015 р.).

Проблему формування професійної культури фахівців у різних галузях досліджували вітчизняні та зарубіжні вчені (Ю. Безрученков, О. Бондаревська, Л. Висоцька, Г. Гущина, І. Ісаєв, І. Кришень, О. Макеєва, О. Наливайко, Л. Нікіфорова, О. Пілевич, А. Казьмерчук, А. Короткова, О. Коржуєва, А. Лимарь, І. Модель, М. Михнюк, О. Музальов, І. Сабатовська, В. Сластьонін, Т. Третьякова, С. Уляєв, Ю. Чернова, А. Чупанов, О. Цюняк та ін.). Удосконаленню професійної підготовки кваліфікованих робітників присвячено наукові праці В. Жигір, Н. Ничкало, В. Ковальчука, В. Радкевич, І. Попенка, О. Щербак та ін. Специфіку професійної підготовки фахівців готельного та ресторанного сервісу відображено в наукових розвідках М. Бабешко, О. Богоніс, О. Долгопол, Я. Сало, С. Кравець, М. Пальчук та ін.).

Водночас проблема формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу залишається недостатньо вивченою.

На підставі вивчення наукових джерел, аналізу стану професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу на практиці виявлено низку *суперечностей* між:

– запитами ринку праці на висококваліфікованих фахівців сфери ресторанного сервісу зі сформованою професійною культурою і недостатнім обґрунтуванням теоретичних й практичних основ її формування у вищих професійних училищах і коледжах;

– об'єктивною потребою цілеспрямованого формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу як чинника їхньої успішної самореалізації у професійній діяльності і недостатньою спрямованістю освітнього процесу у вищих професійних училищах і коледжах на її формування;

– необхідністю методичного забезпечення формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу і відсутністю відповідної методики реалізації цього процесу у вищих професійних училищах і коледжах.

Актуальність проблеми, недостатній рівень її теоретичного осмислення й практичної розробленості та необхідність подолання виявлених суперечностей зумовили вибір теми дослідження: **«Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах».**

**Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.** Дисертаційне дослідження виконане відповідно до тематичного плану науково-дослідної роботи Інституту педагогічної освіти і освіти дорослих імені Івана Зязюна НАПН України за темою «Теорія і практика особистісного і професійного розвитку дорослого населення» (РК № 0114U003163). Тему дослідження затверджено вченою радою Інституту педагогічної освіти і освіти дорослих імені Івана Зязюна НАПН України (протокол № 1 від 05 січня 2015 р.).

**Об'єкт дослідження** – професійна підготовка майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

**Предмет дослідження** – теоретична модель та авторська методика формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

**Мета дослідження** – розробити, теоретично обґрунтувати модель та експериментально перевірити авторську методику формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

Відповідно до об'єкта, предмета, мети визначено **завдання дослідження:**

1. Вивчити стан досліджуваної проблеми в педагогічній теорії й освітній практиці.

2. Уточнити сутність і структуру поняття «професійна культура майбутнього фахівця сфери ресторанного сервісу» та визначити її критерії, показники і рівні сформованості у майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу.

3. Теоретично обґрунтувати і розробити модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу вищих професійних училищах і коледжах.

4. Розробити та експериментально перевірити авторську методику формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

5. Підготувати навчально-методичний комплекс з формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

**Концептуальна ідея дослідження** ґрунтується на положенні, що в сучасних умовах професійна підготовка майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу має здійснюватися на засадах гуманістичної парадигми, соціального партнерства, з урахуванням соціально-економічних та професійних вимог і спрямовуватись на формування їхньої професійної культури.

Професійна культура майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу є інтегративною властивістю, що виявляється у способі реалізації сутнісних сил і творчих здібностей у процесі й результатах професійної діяльності.

Усвідомлення необхідності формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу зумовлює оновлення змісту, впровадження нових форм і методів навчання та передбачає необхідність розроблення й теоретичного обґрунтування моделі й методики, що уможливує цілеспрямоване формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

**Гіпотеза дослідження** ґрунтується на припущенні про те, що підвищенню ефективності формуванню професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах сприятиме впровадження в освітній процес авторської методики, що охоплює мотиваційно-цільовий, професійно-орієнтований, творчо-реалізуючий етапи.

**Методологічною основою дослідження** є філософські положення теорії наукового пізнання; провідні положення теорії особистісно-орієнтованої освіти; концептуальні положення культурологічного, особистісного, компетентнісного, діяльнісного, системного підходів; загальнодидактичні (гуманізації, зв'язку теорії з практикою, системності і послідовності, міжпредметної інтеграції) та специфічні (професійної спрямованості, інтерактивності, моделювання професійної діяльності, вибору індивідуальної освітньої траєкторії) принципи.

**Теоретичну основу дослідження** становлять концептуальні положення сучасної філософії освіти (В. Андрущенко, І. Зязюн, В. Кремень, П. Саух та ін.); теорії і методики професійної (професійно-технічної) освіти (С. Батишев, С. Гончаренко, П. Лузан, Н. Ничкало, В. Радкевич, О. Щербак та ін.); теорії психології особистості (Г. Балл, В. Зінченко, В. Рибалка, О. Леонт'єв, В. Роменець та ін.); наукові положення культурологічного, особистісного, компетентнісного, діяльнісного, системного підходів (О. Асмолов, Н. Бібік, І. Божович, В. Беликов, В. Дістервег, Є. Зеєр, Т. Іванова, Є. Істоміна, Є. Клімов, Н. Крилова, О. Леонт'єв, А. Маслоу, А. Маркова, С. Мельничук, О. Пометун, К. Платонов, О. Овчарук, К. Роджерс, С. Рубінштейн, С. Сисоєва та ін.); теорії культури та культурної діяльності (О. Арнольдів, В. Давидович, Л. Коган, В. Межуєв); концептуальні ідеї формування професійної культури особистості

(О. Барабаншиков, О. Бондаревська, С. Дружилов, І. Зарецька, І. Ісаєв, І. Сабатовська та ін.).

Для вирішення поставлених завдань і перевірки гіпотези використано **методи дослідження**: *теоретичні* – системно-структурний аналіз філософської, педагогічної, психологічної літератури, навчально-методичних і нормативних документів із проблеми дослідження для визначення сутності базових понять і уточнення змісту поняттєво-термінологічного апарату; моделювання для розроблення моделі формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу; *емпіричні* – спостереження, інтерв'ювання, бесіди з учнями, викладачами, майстрами виробничого навчання, роботодавцями задля визначення компонентів професійної культури фахівця сфери ресторанного сервісу, критеріїв і показників їх сформованості; педагогічний експеримент (констатувальний, формувальний) з метою перевірки ефективності методики формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу; *статистичні* – методи кількісної та якісної обробки експериментальних даних; встановлення статистичної значущості результатів дослідження.

**Організація та етапи дослідження.** Дослідження здійснювалося впродовж 2015 – 2021 рр. і охоплювало чотири взаємопов'язані етапи.

*На першому етапі* (2015 – 2016 рр.) визначено методологічні й теоретичні засади наукового пошуку, об'єкт, предмет, мету, сформульовано гіпотезу і завдання дослідження; систематизовано й опрацьовано джерельну базу; розроблено програму дослідно-експериментальної роботи.

*На другому етапі* (2016 – 2018 рр.) проведено констатувальний експеримент, у ході якого на основі визначених критеріїв та їх показників визначено рівні сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу; розроблено модель та методику формування професійної культури, підготовлено навчально-методичний комплекс, спрямований на формування означеної якості.

*На третьому етапі* (2018– 2020 рр.) проведено формувальний педагогічний експеримент, мета якого полягала в перевірці ефективності авторської методики формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу; оброблялися та порівнювалися експериментальні дані з метою з'ясування динаміки рівнів сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу.

*На четвертому етапі* (2020 – 2021 рр.) проаналізовано та узагальнено результати наукового пошуку; здійснено кількісний і якісний аналіз результатів дисертаційного дослідження; сформульовано загальні висновки; визначено перспективи подальших наукових розвідок.

**Експериментальна база дослідження.** Дослідно-експериментальна робота проводилася на базі Державного професійно-технічного закладу «Київське вище професійне училище водного транспорту», Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування, Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу, Відокремленого структурного підрозділу «Бурштинський торгівельно-

економічний фаховий коледж» Київського національного торговельно-економічного університету, Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму» Національного університету харчових технологій». На різних етапах дослідження в експерименті брали участь 194 особи, з них – 134 учні, 34 випускника вищих професійних училищ і коледжів, 26 роботодавців та фахівців ресторанного бізнесу.

**Наукова новизна та теоретичне значення** одержаних результатів дослідження полягають у тому, що *вперше*: теоретично обґрунтовано й розроблено модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах, що враховує положення культурологічного, особистісного, компетентнісного, діяльнісного і системного підходів та принципів (загальнодидактичні й специфічні), містить теоретико-методологічний, змістово-процесуальний, діагностувально-результативний блоки, відображає цілісний освітній процес формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу; визначено педагогічні умови формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах, а саме: збагачення змісту предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної підготовки на основі посилення культурологічної складової; професійно-культурологічна спрямованість виробничого навчання і виробничої практик; активізація позакласної роботи, спрямованої на формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу; розроблено та експериментально перевірено авторську методику формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах, що охоплює три взаємопов'язані етапи (мотиваційно-цільовий, професійно-орієнтований та творчо-реалізуючий), кожен з яких характеризується своїм змістовим наповненням, формами, методами, засобами, прийомами; *уточнено* сутність понять «професійна культура», «професійна культура майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу», «формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу»; *удосконалено* діагностичний інструментарій дослідження сформованості професійної культури фахівців сфери ресторанного сервісу за потребово-мотиваційним, знаннево-діяльнісним, емоційно-конативним, особистісно-рефлексивним критеріями; *подальшого розвитку набули* зміст, форми, методи та засоби формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу.

**Практичне значення одержаних результатів дослідження** полягає у розробленні й впровадженні в освітній процес вищих професійних училищ і коледжів навчально-методичного комплексу, що містить змістові модулі предметів професійно-теоретичної підготовки; програму та методичні розробки занять гуртка «Професійна культура майбутнього фахівця сфери ресторанного сервісу»; програми навчальної й виробничої практик; глосарій професійних термінів для фахівців сфери ресторанного сервісу; творчі практичні завдання; методичні матеріали для самостійної роботи учнів; методичні рекомендації

«Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу».

Основні результати дослідження, навчально-методичний комплекс можуть бути використані у процесі навчально-виховної діяльності викладачів та майстрів виробничого навчання у вищих професійно-технічних навчальних закладах, викладачами інститутів післядипломної педагогічної освіти.

**Результати дослідження** впроваджено в освітній процес Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу (довідка № 26 від 17.02.2020 р.), Державного професійно-технічного навчального закладу «Київське вище професійне училище водного транспорту» (довідка № 71 від 16.02.2020 р.), Бурштинського торгівельно-економічного фахового коледжу Київського національного торгівельно-економічного університету (довідка № 1031/1 від 15.12.2020 р.), Івано-Франківського фахового коледжу ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій (довідка № 39/01-10 від 18.02.2021 р.).

**Апробація результатів дисертації.** Теоретичні положення та практичні результати дослідження доповідалися та обговорювалися на науково-практичних конференціях, семінарах, педагогічних читаннях, зокрема, *міжнародних науково-практичних конференціях*: «Освітні інновації: філософія, психологія, педагогіка» (Суми, 2015); «Сучасні проблеми підготовки вчителя і його професійного удосконалення» (Чернігів, 2016); «Проблеми та інновації і природничо-математичній, технологічній і професійній освіті» (Кропивницький, 2017); «Міжнародні наукові читання, присвячені академіка Сергія Яковича Батишева» (Миколаїв, 2016); «Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми (Київ-Вінниця, 2016); «Якісна освіта в Україні: тенденції, проблеми, перспективи» (Чернівці, 2017); *міжнародних педагогічних читаннях*: пам'яті професора О.П. Рудницької «Педагогіка мистецтва і мистецтво педагогічної дії» (Київ, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020); *всеукраїнських науково-практичних конференціях*: «Вища школа і ринок праці: інтеграція, модернізація, інтернаціоналізація» (Мукачеве, 2016); «Актуальні проблеми мистецької освіти в системі вищої школи» (Херсон, 2016); *всеукраїнському семінарі* «Естетичні засади розвитку педагогічної майстерності викладачів мистецьких дисциплін» (Умань, 2016); *всеукраїнських педагогічних читаннях*: пам'яті академіка Семена Устиновича Гончаренка (Київ, 2015; 2016; 2017; 2019), пам'яті видатного вченого-педагога Олени Степанівни Дубинчук (Київ-Тарасівка, 2014, 2016, 2020); *звітних науково-практичних конференціях* ШООД імені Івана Зязюна НАПН України (Київ, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020), *засіданнях відділу андрагогіки* ШООД імені Івана Зязюна НАПН України тощо.

**Публікації.** Основні теоретичні положення і результати дисертаційної роботи висвітлено у 14 одноосібних наукових працях, з них: 6 статей у наукових фахових виданнях України; 1 методичні рекомендації; 1 глосарій; 6 публікацій у збірниках наукових праць та матеріалів науково-практичних конференцій.



**Структура роботи.** Дисертація складається з анотацій, вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел (286 найменувань), 23 додатки на 86 сторінках. Повний обсяг дисертації – 322 сторінки, із них – 182 сторінки основного тексту. Робота містить 19 рисунків, 15 таблиць.

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У **вступі** обґрунтовано актуальність проблеми дослідження; розкрито ступінь її розробленості, визначено об'єкт, предмет, мету, завдання, методологічні й теоретичні основи дослідження; висвітлено наукову новизну та практичне значення одержаних результатів; висвітлено зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами; подано відомості про апробацію й упровадження результатів дослідження.

У першому розділі – **«Теоретичні засади формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах»** – здійснено теоретичний аналіз досліджуваної проблеми в науковій літературі та освітній практиці; уточнено сутність і структуру поняття «професійна культура майбутнього фахівця сфери ресторанного сервісу»; проаналізовано стан формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

Узагальнення результатів вивчення наукових праць з суголосних проблем дослідження засвідчило, що питання формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу є актуальною проблемою теорії і практики професійної (професійно-технічної) освіти. Здійснений теоретичний аналіз доробку вітчизняних та зарубіжних учених (С. Алієв, Е. Баллер, Г. Балл, С. Батишев, М. Бахтін, В. Біблер, В. Белоліпецький, Ю. Безрученков, М. Бердяєв, Л. Висоцька, А. Дистервег, С. Дружилов, К. Іванова, І. Ісаєв, А. Ігнатова, Л. Коган, А. Казьмерчук, В. Ковальчук, К. Коновалова, А. Короткова, Н. Крилова, Н. Лосский, А. Лимарь, В. Лихвар; Ю. Мішиним, І. Модель, В. Межуєв, А. Музалєв, О. Рудницька, Є. Подольська, В. Подмарков, І. Сабатовська, Б. Соколова, Т. Третьякова, М. Хайдеггер, Н. Чавчавадзе, К. Чернова, П. Флоренський, О. Цюняк, О. Шабалін та ін.) щодо визначення базових понять дослідження («культура», «професійна культура», «фахівець», «ресторанний сервіс») став підставою для уточнення сутності професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу як складного інтегрованого утворення, що поєднує особистісно-професійні якості, характеризується стійкою професійною спрямованістю щодо її формування, наявністю системи професійних теоретичних знань та практичних умінь і навичок, що дозволяє якісно здійснювати культуротворчу професійну діяльність у сфері ресторанного сервісу.

Під формуванням професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах розуміємо

процес, що передбачає послідовну зміну цієї особистісно-професійної якості, розкриття внутрішнього потенціалу, ціннісно-світоглядних позицій, а також організацію педагогічних умов, спрямованих на формування творчо-активної особистості фахівця, здатного реалізовувати набуті знання, уміння, навички у професійній діяльності через взаємодію з соціально-культурним середовищем.

Згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 «Класифікатор професій» до фахівців сфери ресторанного сервісу належать професії «Офіціант», «Бармен» (розділ 5КП «Працівники сфери торгівлі та послуг», підклас «Офіціанти та буфетники»), підготовка яких здійснюється у закладах професійної (професійно-технічної) освіти, зокрема у вищих професійних училищах та у закладах вищої освіти, які мають відокремлені структурні підрозділи – фахові коледжі.

Аналіз наукових джерел і врахування особливостей професійної діяльності фахівців сфери ресторанного сервісу дали можливість визначити компоненти професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу, саме: професійно-мотиваційний когнітивно-праксеологічний, особистісно-поведінковий, професійно-рефлексивний, які взаємопов'язані, взаємодіють між собою, що уможливорює цілісно схарактеризувати майбутнього фахівця як особистість і як професіонала та виступають орієнтиром у формуванні його професійної культури.

Вивчення фактичного стану формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах відбувалося шляхом аналізу навчальних планів, програм підготовки, проведення інтерв'ювання, опитування, бесід з учнями, випускниками вищих професійних училищ і коледжів та потенційними роботодавцями та фахівцями ресторанного бізнесу. Виявлено низку недоліків, що ускладнюють процес формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу. Найбільш суттєвими з них є неналежна увага до наповненості змісту предметів загальнопрофесійної і професійно-практичної підготовки культурологічною складовою; недостатнє використання професійно-культурологічного потенціалу виробничого навчання і виробничої практики; пріоритет вузькопрофесійної підготовки та відсутність цілеспрямованого формування в майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу усвідомленого сприйняття професії як соціокультурної за своєю сутністю, неврахування ціннісно-сміслових аспектів знань щодо професійної культури як професійно значущої якості; перевантаження традиційних методів навчання. Це зумовило розроблення й теоретичне обґрунтування моделі та навчально-методичного комплексу формування майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

У другому розділі – **«Методичні засади формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах»** – представлено критеріальну характеристику рівнів сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу; визначено педагогічні умови формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу;

розроблено та обґрунтовано модель і авторську методику формування майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

Відповідно до структурних компонентів (професійно-мотиваційного, когнітивно-праксеологічного, особистісно-поведінкового, професійно-рефлексивного) професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу визначено критерії її діагностики.

Професійно-мотиваційному компоненту професійної культури фахівців сфери ресторанного сервісу відповідає потребово-мотиваційний критерій, що характеризується наявністю стійкої мотивації до професійної діяльності в сфері ресторанного сервісу та досягнення відповідного рівня професійної культури; ціннісними орієнтаціями на формування професійної культури, особистісною потребою у професійному зростанні та творчій самореалізації.

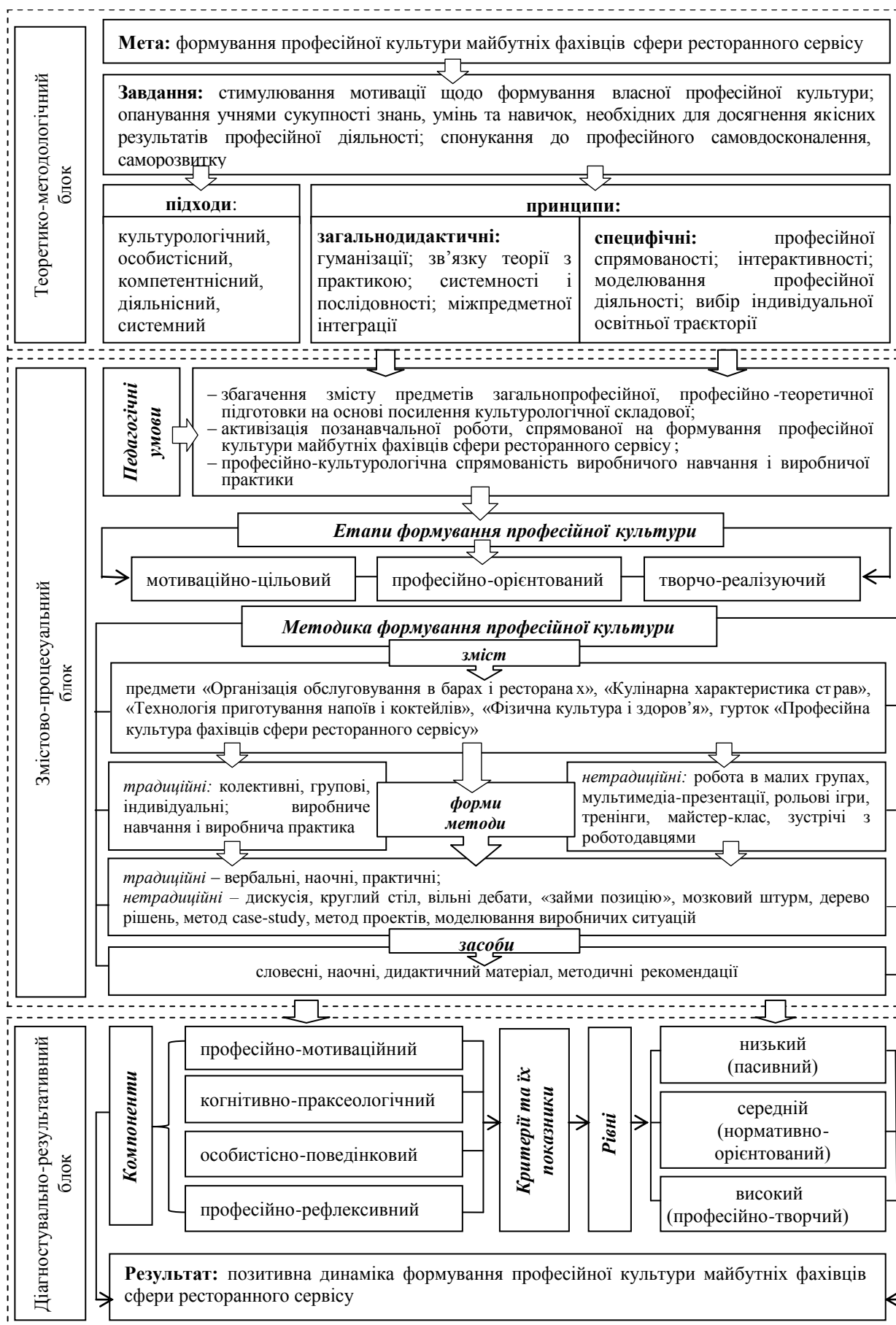
Когнітивно-праксеологічний компонент реалізується через знанневодієвий критерій, який визначає рівень фахової компетентності майбутніх фахівців, що виявляється у глибині, міцності, повноті сукупності теоретичних знань (фахових, культурологічних, спеціальних), актуалізація яких у співвіднесенні з розв'язанням професійно виробничих завдань та їх трансформація у способи сервісної діяльності створюють основу для професійної самореалізації, успішного формування професійної культури та ступенем розуміння сутності та структури означеної культури.

Особистісно-поведінковий компонент професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу співвідноситься з емоційно-конативним критерієм та виявляється у здатності керувати власними емоційними станами (вербально і невербально, мімічно, жестикуляційно); здатності до професійної та міжособистісної комунікації, до самоконтролю поведінки в різних професійних ситуаціях.

Особистісно-рефлексивний критерій професійно-рефлексивного компонента професійної культури пов'язаний зі здатністю майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу, що характеризується за показниками: рівень розвитку рефлексійності; здатність до самоаналізу та самооцінювання результатів професійної діяльності з метою самовдосконалення; здатність до постійного професійного саморозвитку).

Визначення критеріїв і показників компонентів (професійно-мотиваційного, когнітивно-праксеологічного, особистісно-поведінкового, професійно-рефлексивного) професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу дозволило виділити та схарактеризувати три рівні сформованості цієї якості: високий (професійно-творчий), середній (нормативно-орієнтований) та низький (пасивний).

Теоретично обґрунтовано і розроблено модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу вищих професійних училищах і коледжах, що складається із взаємопов'язаних, взаємодоповнюючих елементів та презентована трьома блоками: теоретико-методологічним, змістово-процесуальним та діагностувально-результативним (рис. 1).



**Рис. 1. Модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах**

Теоретико-методологічний блок відображає мету, відповідно до якої вирішувалися завдання, зокрема: стимулювання мотивації щодо формування власної професійної культури; опанування учнями сукупністю знань, умінь та навичок, необхідних для досягнення якості та результатів професійної діяльності; спонукання до професійного самовдосконалення, саморозвитку, що ґрунтується на провідних (культурологічному, особистісному, компетентнісному, діяльнісному, системному) підходах і загальнодидактичних (гуманізації, зв'язку теорії з практикою системності і послідовності, міжпредметної інтеграції) й специфічних (професійної спрямованості, інтерактивності, моделювання професійної діяльності, вибір індивідуальної освітньої траєкторії) принципах формування професійної культури майбутнього фахівця сфери ресторанного сервісу.

Змістово-процесуальний блок відображає поетапність формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу з урахуванням визначених педагогічних умов (збагачення змісту предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної підготовки на основі посилення культурологічної складової; професійно-культурологічна спрямованість виробничого навчання і виробничої практики, активізація позакласної роботи, спрямованої на формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу), включає основоположний складник моделі – авторську методiku (зміст (предмети: «Кулінарна характеристика страв», «Організація обслуговування в ресторанах» / «Організація обслуговування в барах і ресторанах», «Культура спілкування», «Технологія приготування напоїв і коктейлів», «Фізична культура і здоров'я» / «Фізична культура», гурток «Професійна культура фахівця сфери ресторанного сервісу»); форми традиційні (колективні, групові, індивідуальні; виробниче навчання і виробнича практика), нетрадиційні (робота в малих групах, мультимедіа-презентації, рольові ігри, тренінги, майстер-класи, зустрічі з роботодавцями); методи традиційні (вербальні, наочні, практичні), нетрадиційні (дискусія, круглий стіл, вільні дебати, займи позицію, мозковий штурм, дерево рішень, метод case-study, метод проектів, моделювання виробничих ситуацій) і засоби (словесні, наочні, дидактичний матеріал, методичні рекомендації).

Діагностувально-результативний блок моделі містить інструментарій для оцінювання компонентів (професійно-мотиваційного, когнітивно-праксеологічного, особистісно-поведінкового, професійно-рефлексивного) професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу: за критеріями (потребово-мотиваційним, знаннево-діяльнісним, емоційно-конативним, особистісно-рефлексивним), що дає можливість їх оцінювання на трьох рівнях: високому (професійно-творчому), середньому (нормативно-орієнтованому) і низькому (пасивному), а також відображає очікуваний результат – позитивну динаміку формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу.

**У третьому розділі – «Експериментальна перевірка ефективності методики формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах» –**

представлено програму дослідно-експериментальної роботи; висвітлено хід констатувального експерименту; подано опис дослідно-експериментальної роботи з перевірки ефективності методики формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах; здійснено статистичну обробку та аналіз результатів дослідно-експериментального дослідження.

Педагогічний експеримент проведено на базі Державного професійно-технічного закладу «Київське вище професійне училище водного транспорту», Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу, відокремленого структурного підрозділу «Бурштинський торгівельно-економічний фаховий коледж Київського національного торгівельно-економічного університету», відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму» Національного університету харчових технологій» з учнями, які здобували кваліфікацію за професією 5123 «Бармен», «Офіціант».

Аналіз стану сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу, проведений на етапі констатувального експерименту, засвідчили недостатній рівень сформованості означеної якості, що підтверджується переважанням двох рівнів – низького (пасивного) (КГ – 68,10 %; ЕГ – 67,86 %) і середнього (нормативно-орієнтованого) (КГ – 17,67 %; ЕГ – 17,86 %). Отримані дані довели необхідність удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу шляхом розроблення та упровадження авторської методики формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу.

Реалізація авторської методики відбувалася на етапі формувального експерименту, який проходив в природних умовах освітнього процесу у вищих професійних училищах і коледжах упродовж трьох взаємопов'язаних і взаємодоповнюючих етапів: мотиваційно-цільового, професійно-орієнтованого та творчо-реалізуючого. Учні КГ навчалися за традиційною методикою, що склалася у процесі педагогічної діяльності викладачів та майстрів виробничого навчання, а в ЕГ освітній процес був організований із застосуванням авторської методики, спрямованої на формування всіх компонентів професійної культури.

На мотиваційно-цільовому етапі, розвиваючи професійну спрямованість, позитивне ставлення до формування власної професійної культури та активізуючи потреби майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у самостійній професійній діяльності, зміст предметів «Кулінарна характеристика страв», «Організація обслуговування в ресторанах» / «Організація обслуговування в барах і ресторанах», «Фізична культура і здоров'я» / «Фізична культура», «Культура спілкування», «Технологія приготування напоїв і коктейлів» було збагачено культурологічною компонентою. Це сприяло усвідомленню учнями суспільної та особистісної значущості професійної культури фахівця сфери ресторанного у сучасному соціокультурному просторі.

На професійно-орієнтованому етапі використовувалися можливості позакласної діяльності, зокрема гурткової роботи. Було створено гурток «Професійна культура фахівця сфери ресторанного сервісу», діяльність якого

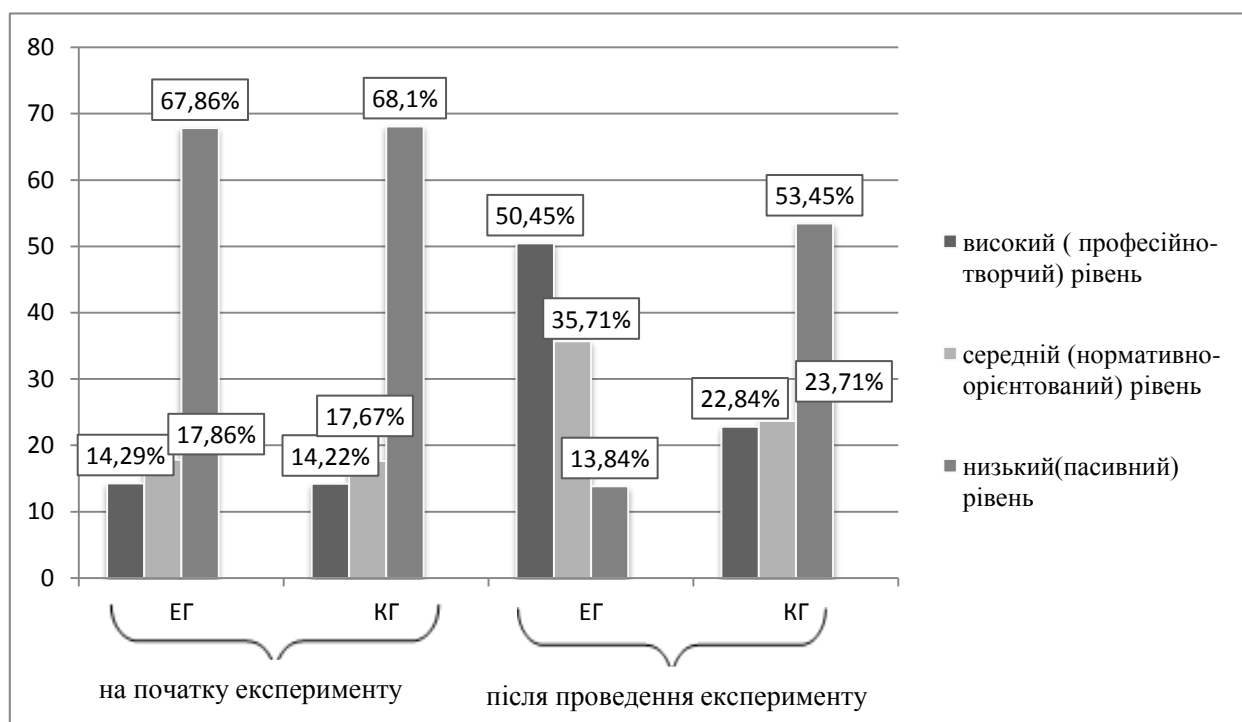
спрямовувалася на оволодіння учнями фаховими, культурологічними, спеціальним знаннями та вміннями їх використовувати у формуванні власної професійної культури; розвиток компонентів професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу відповідно до її структури; набуття вмінь і навичок культуротворчої сервісної діяльності; активізацію пізнавальної активності та усвідомлення себе як носіїв культурних зразків самореалізації у сервісній діяльності. З цієї метою на теоретичних заняттях було використано інтерактивні методи навчання, зокрема такі, як: дискусія, круглий стіл, вільні дебати, «займи позицію», мозковий штурм, дерево рішень, метод case-study тощо. Під час практичних занять учні виконували вправи на розвиток дивергентного мислення; на оволодіння культурою мовлення та мовленнєвої виразності (розвиток привального дихання, інтонація, темп, логічний наголос, емоційне забарвлення тощо); вправи з мімічної й пантомімної виразності; вправи на управління агресією; вправи на моделювання та вирішення виробничих ситуацій; залучалися до квазіпрофесійної діяльності; проведення ситуативно-рольових ігор, тренінгів; виконання індивідуальних творчих проєктів тощо.

Педагогічна цінність різноманітних форм творчої діяльності полягала в тому, що при їх виконанні створювався культурно-професійний простір для самостійних дій учнів, оволодіння фаховими, культурологічними та спеціальними знаннями та вміннями їх використовувати у формуванні власної професійної культури, формувалася власний професійно-культурний стиль.

На творчо-реалізуючому етапі методики відбувалася творча реалізація набутого учнями професійно-культурного досвіду в період проходження навчальної та виробничої практик, а також залучення до позанавчальної діяльності у процесі організації, підготовки й проведенні свят, турнірів професійного спрямування; здійснення волонтерської діяльності; участі у міжнародних конкурсах та майстер класах. Така діяльність забезпечувала учням свободу вибору професійно-культурної діяльності, виявлення їхньої творчої активності й ініціативності, створення комфортних умови для професійного й особистісного розвитку, стимулювала до культурного саморозвитку та соціокультурної самореалізації.

Узагальнення результатів формувального етапу експерименту підтвердило значні відмінності у кількісних і якісних показниках рівнів сформованості професійної культури учнів ЕГ та КГ (рис. 2).

У ЕГ простежується зростання загального рівня сформованості професійної культури: високий (професійно-творчий) – з 14,29 % до 50,45 %; середній (нормативно-орієнтований) – з 17,86 % до 23,71 % і тільки 13,84 % становить низький (пасивний) рівень. У КГ зафіксоване незначне підвищення зростання загального рівня сформованості професійної культури: високий (професійно-творчий) – 22,84 % (було 14,22 %); середній (нормативно-орієнтований) – 23,71 % (було 17,67 %); низький (пасивний) – 53,45 % (було 68,1 %).



**Рис. 2. Динаміка рівнів сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу на початку формувального етапу експерименту та після його завершення**

Статистичну значущість експериментальних даних доведено за t-критерієм Стьюдента, що засвідчило не випадковість отриманих даних і стало підставою для висновку щодо ефективності методики формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

Таким чином, мету наукового пошуку досягнуто, поставлені завдання виконано, гіпотезу дослідження підтверджено.

## ВИСНОВКИ

У дисертації здійснено теоретичне обґрунтування та запропоновано практичне вирішення проблеми формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах. Отримані в ході дослідницького пошуку результати дозволили зробити такі висновки:

1. Вивчення стану розробленості проблеми дослідження в педагогічній теорії та освітній практиці засвідчило актуальність і значущість формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу. Зростання ролі сфери послуг, зокрема ресторанного сервісу, в економічному та соціокультурному житті суспільства потребує фахівців сфери



ресторанного сервісу, яким притаманна соціокультурна відповідальність за результати своєї професійної діяльності, здатних виконувати професійні обов'язки на високому рівні, які володіють комплексом професійних і особистісних якостей для успішного виконання професійної діяльності.

Аналіз стану підготовки фахівців для сфери ресторанного сервісу, який інтенсивно розвивається і постійно розширюється, уможливив висновок, щодо потреби випереджувального підходу, оновлення змісту, форм, методів професійного навчання у вищих професійних училищах і коледжах з метою формування їхньої професійної культури.

2. На підставі студіювання наукових джерел, семантичного аналізу базових категорій дослідження уточнено сутність поняття професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу як складного інтегрованого утворення, що поєднує особистісно-професійні якості, характеризується стійкою професійною спрямованістю щодо її формування, наявністю системи професійних теоретичних знань та практичних вмінь і навичок, що дозволяє якісно здійснювати культуротворчу професійну діяльність у сфері ресторанного сервісу. Професійна культура майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу має чотирикомпонентну структуру і складається з компонентів: професійно-мотиваційного, когнітивно-праксеологічного, особистісно-поведінкового та професійно-рефлексивного. Визначено критерії і показники сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу, а саме: потребово-мотиваційний (показники: наявність стійкої мотивації до професійної діяльності у сфері ресторанного сервісу та досягнення відповідного рівня професійної культури; професійно-ціннісні орієнтації на формування професійної культури та усвідомлення її особистісного сенсу; особистісна потреба у професійному зростанні та творчій самореалізації); знаннево-діяльнісний (показники: повнота, міцність, усвідомленість системи знань (фахових, культурологічних, спеціальних); ступінь сформованості умінь та навичок (фахових, комунікативних, імпровізаційних); системність використання сукупності знань, умінь, навичок у сервісній діяльності); емоційно-конативний (показники: здатність керувати власними емоційними станами (вербально і невербально, мімічно, жестикуляційно); здатність до професійної та міжособистісної комунікації; здатність до самоконтролю поведінки у різних професійних ситуаціях); особистісно-рефлексивний (показники: рівень розвитку рефлексійності; здатність до самоаналізу та самооцінювання результатів професійної діяльності з метою її самовдосконалення; здатність постійного професійного розвитку та саморозвитку). Відповідно до визначених критеріїв та їх показників схарактеризовано три рівні (високий (професійно-творчий), середній (нормативно-орієнтований) і низький (пасивний)) сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу.

3. Розроблено та теоретично обґрунтовано модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфер ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах, яка є схематичним відображенням розгорнутого у часі освітнього процесу та містить три взаємопов'язані блоки:

теоретико-методологічний, змістово-процесуальний та діагностувально-результативний. Теоретико-методологічний блок охоплює мету, завдання, методологічні підходи та принципи (загальнодидактичні й специфічні), на основі яких здійснюється формування професійної культури майбутніх фахівців. З урахуванням специфіки професійної діяльності фахівців сфери ресторанного сервісу у змістово-процесуальному блоці представлено педагогічні умови, методика (зміст, форми, методи, засоби) організації пізнавальної і практичної діяльності упродовж трьох етапів (мотиваційно-цільового, професійно-орієнтованого та творчо-реалізуючого). Діагностувально-результативний блок відображає критерії, показники, рівні сформованості компонентів професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу та результат – позитивну динаміку формування означеної якості.

4. Авторська методика формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах відображає поетапне оновлення змісту професійної підготовки з урахуванням культурологічного компоненту та містить методи, форми організації навчальної та позанавчальної діяльності учнів. У методиці домінують інтерактивні методи навчання, що дають змогу розвивати всі компоненти професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу шляхом активізації пізнавальної активності та спрямування учнів до усвідомлення себе як носіїв культурних зразків професійної самореалізації, набуття сукупності фахових та загальнокультурних знань, вироблення вмінь і навичок культуротворчої професійної діяльності; актуалізації потреби культурно-професійного самовдосконалення.

Результати експериментальної перевірки методики формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу за потребово-мотиваційним, знаннево-діяльнісним, особистісно-поведінковим, особистісно-рефлексивним критеріями підтвердили її ефективність, про що свідчить позитивна динаміка формування професійної культури в респондентів експериментальної групи. Відбулося зростання показників високого (професійно-творчого) рівня на 17,41 % і середнього (нормативно-орієнтованого) на 17,88 % та зменшення низького (пасивного) рівня на 54,02 %. В учнів КГ відповідні показники не зазнали суттєвих змін: високий (професійно-творчий) (+8,62 %), середній (нормативно-орієнтований) (+6,04 %) та низький (пасивний) (-14,65 %).

5. Підготовлено навчально-методичний комплекс з формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах. Його складниками стали: методичні розробки змістових модулів предметів професійно-теоретичної підготовки, програма та методичні розробки занять гуртка «Професійна культура майбутнього фахівця сфери ресторанного сервісу»; програми навчальної й виробничої практик; глосарій професійних термінів для фахівців сфери ресторанного сервісу; практичні творчі завдання; методичні матеріали для самостійної роботи студентів. Розроблені матеріали можуть використовуватися

в освітньому процесі викладачами, майстрами виробничого навчання закладів професійної (професійно-технічної) освіти із метою вдосконалення професійної підготовки фахівців.

Виконане дослідження не вичерпує всіх теоретичних і практичних аспектів порушеної проблеми. Подальшого вивчення потребують питання: вдосконалення підготовки педагогів професійного навчання щодо формування професійної культури фахівців сфери гостинності; формування у фахівців сфери ресторанного сервісу інших видів культури; розвиток професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу в умовах неформальної освіти.

## **СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ**

### ***Наукові праці, в яких опубліковано основні результати дисертації***

1. Мартиненко, Л. В. (2012). Інноваційні підходи до підготовки фахівців ресторанного сервісу. *Професійно-технічна освіта*, 1, 33-36.
2. Мартиненко, Л. В. (2015). Професійне зростання майбутніх фахівців ресторанного сервісу у процесі навчально-практичної діяльності. *Освітні інновації: філософія, психологія, педагогіка*, 2, 98-100.
3. Мартиненко, Л. В. (2016). Сутність професійної культури та чинники впливу на її формування в учнів ПТНЗ ресторанного сервісу. *Вісник Чернігівського національного педагогічного університету* (Серія «Педагогічні науки»), 137, 254-258.
4. Мартиненко, Л. В. (2016). Формування в учнів ПТНЗ кулінарного профілю знань технологій раціонального харчування. *Молодь і ринок*, 9(140), 140-144.
5. Мартиненко, Л. В. (2017). Естетико-психологічна підготовка фахівців сфери обслуговування. *Наукові записки. Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти*, 11(4), 162-166.
6. Мартиненко, Л. В. (2019). Формування професійних здібностей учнів ЗПТО: структура та етапи. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми: зб. наук. пр.*, 54. Київ-Вінниця: ТОВ фірма «Планер», 41-45.

### ***Наукові праці, які засвідчують апробацію матеріалів дисертації***

7. Мартиненко, Л. В. (2011). Інноваційна спрямованість навчальної діяльності педагогів як основа формування професійної культури фахівців ресторанного сервісу. *Проблеми і досвід удосконалення професійної освіти в сучасних умовах: матеріали П'ятих Міжнародних наукових читань, присвячених пам'яті академіка Сергія Яковича Батишева, 7-8 вересня 2011 р.*, Т. 2, Миколаїв: МНУ імені В.О. Сухомлинського, 190-198.
8. Мартиненко, Л. В. (2015). Професійне зростання майбутніх фахівців ресторанного сервісу у процесі навчально-практичної діяльності. *Освітні інновації: філософія, психологія, педагогіка: матеріали II Міжнародної*

науково-практичної конференції 3 грудня 2015р., Ч. 2, Суми: ВВП «Мрія», 98-100.

9. Мартиненко, Л. В. (2016). Мистецтво у формуванні професійної культури майбутніх фахівців ресторанного сервісу. *Педагогічна майстерність як система професійних і мистецьких компетентностей: збірник матеріалів XIV Міжнародних педагогічно-мистецьких читань пам'яті професора О.П. Рудницької, 1-2 грудня 2016 р., 7(11), 233-238.*

10. Мартиненко, Л. В. (2020). Особистісно орієнтована освіта як фактор професійної орієнтації. *Неперервна педагогічна освіта XXI століття: збірник матеріалів XVII Міжнародних педагогічно-мистецьких читань пам'яті професора О.П. Рудницької, 28 листопада 2019р., 3 (15). 111-112.*

### ***Наукові праці, що додатково відображають наукові результати дисертації***

11. Мартиненко, Л. В. (2012). Підготовка фахівців ресторанного сервісу: культурологічний підхід. *Культурологічна складова професійного розвитку педагога, 96-100.*

12. Мартиненко, Л. В. (2018). Творча реалізація вчителя як результат розвитку його естетичного досвіду. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука», 1(41), 21-24.*

13. Мартиненко, Л. В. (2019). *Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу: метод. рекомендації.* Київ: ДСК-Центр.

14. Мартиненко, Л. В. (2019). *Глосарій професійних термінів для фахівців сфери ресторанного сервісу.* Київ: ДСК-Центр.

## **АНОТАЦІЇ**

**Мартиненко Л.В. Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.** – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. – Інститут педагогічної освіти і освіти дорослих імені Івана Зязюна НАПН України, Київ, 2021.

Дисертаційна робота є теоретико-експериментальним дослідженням проблеми формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

У дисертації з'ясовано стан розробленості проблеми формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу з урахуванням сутнісних характеристик понять «культура» та «професійна культура». Визначено структурні компоненти професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу (професійно-мотиваційного, когнітивно-праксеологічного, особистісно-поведінкового, професійно-рефлексивного), а також уточнено їх зміст. Відповідно до компонентів схарактеризовано критерії,

показники (потребово-мотиваційний, знаннєво-діяльнісний, емоційно-конативний, особистісно-рефлексивний) та рівні (низький (пасивний), середній (нормативно-орієнтований), високий (професійно-творчий)) сформованості професійної культури фахівців сфери ресторанного сервісу. Розроблено модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу та доведено ефективність авторської методики формування означеної якості в освітньому процесі вищих професійних училищах і коледжах. Підготовлено та впроваджено в освітній процес вищих професійних училищ і коледжів навчально-методичний комплекс щодо формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу.

**Ключові слова:** культура, професійна культура, формування професійної культури, майбутні фахівці сфери ресторанного сервісу, авторська методика, модель.

**Мартыненко Л.В. Формирование профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного сервиса в высших профессиональных училищах и колледжах.** – Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.04 – теория и методика профессионального образования. – Институт педагогического образования и образования взрослых имени Ивана Зязюна НАПН Украины, Киев, 2020.

Диссертация является теоретико-экспериментальным исследованием проблемы формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного сервиса в высших профессиональных училищах и колледжах.

В диссертации установлено состояние разработанности проблемы формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного сервиса с учетом сущностных признаков понятий «культура» и «профессиональная культура». Определены структурные компоненты профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного сервиса (профессионально-мотивационный, когнитивно-праксеологический, личностно-поведенческий, профессионально-рефлексивный), а также уточнено их содержание. Согласно компонентов охарактеризованы критерии, показатели (потребностно-мотивационный, знаниево-деятельностный, эмоционально-конативный, личностно-рефлексивный) и уровни (низкий (пассивный), средний (нормативно-ориентированный), высокий (профессионально-творческий)) сформированности профессиональной культуры специалистов сферы ресторанного сервиса. Разработана модель формирования профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного сервиса и доказана эффективность авторской методики формирования указанного качества в образовательном процессе высших профессиональных училищ и колледжей. Подготовлено и внедрено в образовательный процесс высших профессиональных училищ и колледжей учебно-методический комплекс по формированию профессиональной культуры будущих специалистов сферы ресторанного сервиса.

**Ключевые слова:** культура, профессиональная культура, формирование профессиональной культуры, будущие специалисты сферы ресторанного сервиса, авторская методика, модель.

**Martynenko L. Formation of Professional Culture of Future Specialists in the Field of Restaurant Service in Higher Vocational Schools and Colleges. – Submission.**

The dissertation on competition of a scientific degree of the candidate of pedagogical sciences on a specialty 13.00.04 – the theory and a technique of professional education. – Ivan Zyazyun Institute of Pedagogical and Adult Education of the National Academy of Pedagogical Sciences of Ukraine, Kyiv, 2021.

The dissertation is a theoretical and experimental study of the problem of formation of professional culture of future specialists in the field of restaurant service in higher vocational schools and colleges.

The dissertation clarifies the state of development of the problem of formation of professional culture of future specialists in the field of restaurant service, considering the essential characteristics of the concepts of «culture» and «professional culture».

Based on the study of scientific sources, semantic analysis of basic research categories, the essence of the concept of professional culture of future restaurant service professionals as a complex integrated personal education, combining personal and professional qualities, characterized by a stable professional orientation in its formation, the presence of professional theoretical knowledge and practical skills and skills that allow to carry out high-quality cultural professional activity in the field of restaurant service.

The structural components of the professional culture of future specialists in the field of restaurant service (professional and motivational, cognitive and praxeological, personal and behavioral, professional and reflexive) are determined, and their content is specified. According to the components, the criteria, indicators (need and motivational, knowledge and activity, emotional and conative, personal and reflexive) and levels (low (passive), medium (normative-oriented), high (professional-creative)) of the formation of professional culture of restaurant service specialists are characterized.

The model of formation of professional culture of future specialists in the field of restaurant service is developed and the efficiency of the author's methodology of formation of the specified quality in the educational process of higher professional schools and colleges is proved. An educational and methodological complex on the formation of professional culture of future specialists in the field of restaurant service has been prepared and introduced into the educational process of higher vocational schools and colleges.

**Key words:** culture, professional culture, formation of professional culture, future specialists in the field of restaurant service, author 's methodology, model.