

7. Koval, L., 2017. Profesiina pidhotovka maibutnikh uchyteliv pochatkovoї shkoly: stan i perspektyvy rozvytku [Professional training of future teachers of primary school: the current state and the development prospects], *Pochatkova shkola*, № 1, s. 39–42.
8. Kocherha, O., 2017. Psykhofiziologhiia chutlyvosti emotsiino-pochuttievoї sfery uchniv pochatkovoї shkoly [Psychophysiology of sensibility of emotional-and-sensory sphere of primary school pupils], *Pochatkova shkola*, № 12, s. 5–8.
9. Medvid, L.P. *Rozvytok emotsiinoho intelektu uchniv pochatkovoї shkoly* [The development of emotional intelligence of primary school pupils]. Dostupno: <<http://sno.udpu.edu.ua>>.
10. *Nova ukrainska shkola* [The New Ukrainian School]. Dostupno: <<http://mon.gov.ua>>.
11. Ponomarova, K. *Realizatsiia zmistovykh liniı pochatkovoho kursu movno-literaturnoi osvity v 2-mu klasi* [Implementing of substantive lines of the beginner course of the linguistic-and-literary education in the 2nd grade]. Dostupno: <<http://lib.iitta.gov.ua>>.
12. *Pochatkova osvita: Metodychni rekomendatsii shchodo vykorystannia v osvitnomu protsesi typovoї osvitnoi prohramy dlia 1 klasiv zakladiv zahalnoi serednoi osvity; typova osvitnia prohrama dlia zakladiv zahalnoi serednoi osvity*, 2018. [Methodological recommendations for the implementation of the model educational program for the 1st grade of the general secondary school in the educational process; the model educational program for institutions of general secondary education]. (kolektyvu avtoriv pid kerivnytstvom O. Ya. Savchenko); metodychni komentari providnykh naukovtsiv Instytutu pedahohiky NAPN Ukrainy shchodo vprovadzhennia idei Novoi ukrainskoї shkoly v pochatkovii osviti. KKy`yiv: UOVTs “Orion”, 160 s.
13. *Typova osvitnia prohramam* [Model educational program], Rozroblena pid kerivnytstvom Savchenko O. Ya. 1 – 2 klas. Dostupno: <<http://nus.org.ua>>.
14. Tiurina, I., 2020. Pedahoh NUSh – resursna osobystist [The pedagogue of NUS – a person of resource], *Pochatkova shkola*, № 2, s. 1–2.
15. Ushynskiy, K., 1983. *Liudyna yak predmet vykhovannia* [A person as a subject of education]. Sproba pedahohichnoi antropologii. Vybrani pedahohichni tvory: V 2 tt., T.1, Kyiv: Rad. shk., s. 192–471.

DOI: <https://doi.org/10.32626/2309-9763.2020-29-276-285>
УДК 378.046-021.64

Каролоп Олена Олександрівна,
старший викладач Навчально-наукового інституту
Київського Національного університету культури і мистецтв
Київ, Україна
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-1272-0422>
ea_karolop@ukr.net

ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ БАКАЛАВРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Анотація. У статті визначено та охарактеризовано комплекс педагогічних умов, які сприяють ефективності процесу формування готовності бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Проаналізовано та розкрито методологічну сутність поняття «педагогічні умови». Проаналізовано стан розробки

питання в науковій літературі. Обґрунтовано вибір та шляхи реалізації педагогічних умов формування професійної компетентності означеної спеціальності. До педагогічних умов віднесено формування особистісного сенсу бакалаврів готельно-ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку; реалізацію практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи; використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи. Доведено, що педагогічні умови підвищення ефективності підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійної взаємодії засобами інноваційних технологій – це комплекс взаємопов'язаних та взаємозумовлених дій, які пов'язані з професійною підготовкою майбутніх фахівців і спрямовані на формування в них готовності до професійної взаємодії засобами інноваційних технологій. Подано та обґрунтовано педагогічні умови підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійної взаємодії засобами інноваційних технологій, до яких віднесено: створення атмосфери партнерської взаємодії викладачів і студентів в освітньому середовищі закладу вищої освіти на засадах проектного підходу; активізацію самостійної пізнавальної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи за допомогою інноваційних технологій; високий рівень компетентності викладачів закладу вищої освіти, їх майстерність у реалізації інноваційних технологій та гармонійному їх поєднанні в навчальній та позанавчальній діяльності студентів. Роз'яснено суть кожної з визначених умов.

Ключові слова: педагогічні умови; готовність до професійної діяльності; бакалаври готельно-ресторанної справи; інноваційні технології.

1. ВСТУП / INTRODUCTION

Постановка проблеми. У сучасних умовах економічних, політичних та соціально-культурних перетворень, динамічного розвитку, технологізації готельно-ресторанної галузі все більш нагальними стають питання якості обслуговування в готельно-ресторанній індустрії, а отже, і рівня підготовки кваліфікованих бакалаврів готельно-ресторанної справи як важливої складової національної системи вищої освіти, ключовим показником якої є здійснення ефективної професійної взаємодії.

Готовність до здійснення професійної діяльності є складним інтегрованим утворенням, яке має складну структуру і передбачає сформованість професійних знань, умінь, навичок та певних професійно-важливих якостей особистості - бакалаврів готельно-ресторанної справи. Як відомо, вони формуються і розвиваються у процесі відповідної діяльності, зокрема навчально - пізнавальної, яка має професійну спрямованість. Тому ефективність формування і розвитку зазначених якостей у бакалаврів готельно-ресторанної справи, а отже, їх професійної готовності в цілому, визначається особливостями організації цієї діяльності. Одним із факторів, які впливають на сформованість готовності до професійної діяльності у бакалаврів готельно-ресторанної справи в результаті професійної підготовки є, насамперед, педагогічні умови.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Необхідно зазначити, що проблема формування готовності до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи досліджувалась науковцями аспектно, переважно у контексті професійної підготовки фахівців для індустрії гостинності. Певне значення стосовно означеної нами проблеми мають результати досліджень Ю. Безрученкова, О. Дишко, С. Батищева, І. Зязюна, Н. Ничкало, Л. Романишиної та інших науковців. Однак, недостатньо дослідженим є питання виокремлення педагогічних умов формування готовності у майбутніх фахівців з готельної і рестораної справи до професійної діяльності.

Актуальність проблеми дослідження спонукає до визначення та обґрунтування педагогічних умов підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійної взаємодії викладачів і студентів із засобами інноваційних технологій, які б забезпечили позитивний результат у розвитку досліджуваного явища.

2. МЕТА І ЗАВДАННЯ / AIM AND TASKS

Метою статті є визначення та обґрунтування педагогічних умов підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійної взаємодії засобами інноваційних технологій.

Для досягнення мети виокремлено низку **завдань**:

- дослідити і розвинути понятійно-термінологічний апарат у сфері педагогічних умов підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи;
- обґрунтувати відбір необхідних і достатніх умов оптимізації процесу фахової підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи щодо формування готовності до професійної взаємодії засобами інноваційних технологій.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ / RESEARCH FINDINGS

Процес удосконалення системи професійної підготовки фахівців різних галузей у широкому розумінні утверджує нові підходи до організації вищої освіти, стимулює використання інноваційних технологій, оновлення форм, методів, засобів навчання і виховання. Задля забезпечення цілеспрямованості й системності означеного процесу у педагогічній теорії і практиці використовують поняття «педагогічні умови».

Для визначення педагогічних умов підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійної взаємодії засобами проектних технологій звернемося до понять «умова» і «педагогічні умови».

У даний час поняття «педагогічні умови» використовується у науковій літературі, присвяченій проблемам професійної підготовки майбутніх фахівців, у різних аспектах.

Так, у тлумачному словнику української мови умова розглядається як «необхідна обставина, яка робить можливим здійснення, створення, утворення чого-небудь або сприяє чомусь» [5]. У свою чергу, філософська енциклопедія тлумачить поняття «умова» як сукупність об'єктів (речей, процесів, відносин), що необхідні для виникнення, існування або зміни певного об'єкта [8]. Отже, умови – це певні обставини, від яких залежить реалізація будь-якого процесу. Підкреслимо, що педагогічні умови – це певні обставини, від яких залежить успішність навчального процесу.

Поняття «педагогічні умови» розуміється як обставини, від яких залежить та в яких відбувається цілісний продуктивний педагогічний процес професійної підготовки фахівців, що опосередковується активністю особистості, групою людей [9]; становище, в якому компоненти навчального процесу представлені в найкращій взаємодії, що дає викладачеві змогу результативно працювати, керувати навчальним процесом, а тим, хто навчається – успішно працювати [2]. Ураховуючи сутність поняття «педагогічні умови», зазначимо, що вони сприяють досягненню певної педагогічної мети, забезпеченню цілісного продуктивного педагогічного процесу професійної підготовки майбутніх фахівців.

Педагогічні умови професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійної взаємодії у нашому дослідженні передбачають реалізацію шляхів формування готовності до професійної взаємодії майбутніх фахівців. Тому педагогічні умови розуміємо як комплекс взаємопов'язаних та взаємозумовлених факторів, які забезпечують цілеспрямований процес формування готовності бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійної взаємодії засобами інноваційних технологій.

Обґрунтування педагогічних умов підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійної взаємодії засобами інноваційних технологій здійснювалося з урахуванням впливу таких факторів: аналіз особливостей функціонування готельно-ресторанної індустрії в сучасних економічних умовах; вимоги до професійної підготовки майбутніх фахівців у сфері готельно-ресторанної індустрії в умовах закладу вищої освіти; пізнавальні потреби й інтереси студентів щодо забезпечення професійної взаємодії; змістове наповнення поняття ключових професійних якостей бакалаврів готельно-ресторанної справи; особливості комунікативної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи тощо.

Узагальнюючи результати дослідження підходів науковців до формування готовності до професійної діяльності у майбутніх фахівцях, практику формування цього феномену у сучасній вищій школі, власний досвід роботи у сфері викладацької діяльності, вважаємо, що формування готовності до професійної діяльності у бакалаврів готельно-ресторанної справи буде ефективним за рахунок реалізації наступних педагогічних умов, а саме:

- формування особистісного сенсу бакалаврів готельно-ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку;
- реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи;
- використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Першою умовою в нашому дослідженні обрано формування особистісного сенсу бакалаврів готельно-ресторанної справи та позитивної мотивації до професійно-особистісного саморозвитку.

Будь-яка діяльність протікає більш успішно і приносить позитивні результати, якщо при цьому людина чимось мотивована, оскільки це викликають бажання працювати з повною віддачею сил та наполегливо просуватися до наміченої мети. Все це також має пряме відношення і до навчальної діяльності, яка протікає більш успішно, якщо у студентів є інтерес та бажання в отриманні знань, якщо вони впевнені, що у майбутньому вони зможуть знайти для себе гідну роботу.

У формуванні мотивації найважливіша роль відводиться мотиву досягнення – потреби та бажанні людини досягнути успіху у різних видах діяльності: до них належить бажання вчитися, пізнавати, розуміти, потреба бути не гірше за інших, самовдосконалюватися, бажання визнання тощо.

Отже, найбільш складним та важливим завданням вищої школи є *формування мотивації до опанування професійною діяльністю у студентів*. При наявності такої мотивації, діяльність студента має пристрасний та наполегливий характер. Тоді він отримує насолоду від навчання, яке викликає в нього позитивні емоції та бажання якомога скоріше оволодіти професійними знаннями та практичними навичками. Мотивовані студенти виявляють ініціативу та демонструють готовність до успішної, результативної навчально-професійної діяльності.

Процес формування мотивації поділяємо на три етапи, які сприяють поступовому формуванню мотивації бакалаврів готельно-ресторанної справи та її зміцненню за весь період навчання.

1. *Етап ознайомлення* – студенти проходять у першого курсу навчання, особливо у першому семестрі. На цьому етапі відбувається поступове звикання студентів до навчального процесу, тому, починаючи з перших занять з першокурсниками, важливо, щоб зміст навчального матеріалу був зрозумілим для студентів та викликав якомога більше позитивних емоцій. Саме в цей час, як зазначає І. Андріанова, емоційно-ситуаційний інтерес до професії повинен перейти в стадію мотиваційно-пізнавального, що сприятиме набуттю студентами основ професії, збагаченню уявлення про неї, пошуку власного місця в майбутній діяльності, накладанню на мотиви вибору професії мотивів оволодіння нею [1].

Оскільки значна частина першокурсників, які приходять на навчання у ЗВО, мають недостатньо знань про майбутню професійну діяльність, велике значення необхідно приділити дисципліні «Вступ до фаху». Дуже доречним було би запрошення до викладання цієї дисципліни успішного представника готельно-ресторанної індустрії, який би яскраво та емоційно розповів про свій кар'єрний шлях, специфіку професійної діяльності та послугував би прикладом для студентів.

Науковцями встановлено, що емоційний вплив – це один із найсильніших і правильних шляхів збудження інтересу, тому щира захопленість представника галузі своєю професійною діяльністю в умілій розповіді, спричинить живий інтерес у студентів та бажання оволодіти майбутньої професією якомога краще. Така форма робочої комунікації сприятиме формуванню у студентів професійної мотивації з точки зору розуміння ними вимог і специфіки майбутньої професійної діяльності. У рамках дисципліни «Вступ до фаху», також вважаємо необхідним додавати екскурсії в заклади готельної та ресторанної індустрії та організовувати зустрічі з керівниками цих закладів після екскурсій. У ході екскурсій студенти зможуть отримати первинні знання щодо організації та специфіки роботи закладів готельно-ресторанного профілю. А на зустрічах після екскурсій зможуть задати нагальні питання та отримати настанови від керівників підприємств готельно-ресторанної індустрії.

2. *Перехідний етап.* Цей етап формування мотивації починається з другого семестру II курсу та триває до третього курсу навчання включно. На II та III курсі, коли поступово пізнавальна мотивація стає початком розвитку мотивації до професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи, необхідно більш широко застосовувати в освітньому процесі активні методи навчання, які пов'язують зміст навчання з контекстом професійних і життєвих ситуацій. Студенти, що перебувають на цьому етапі вже вміють працювати самостійно, не бояться висловлювати свою думку, але вони зовсім не підготовлені для виробничої діяльності. Тому, вважаємо за необхідне застосовувати активні методи навчання в межах викладання дисциплін професійного циклу, таких як: «Організація готельного господарства» та «Організація ресторанного господарства», які стимулюватимуть студентів, дозволять їм взаємодіяти з іншими студентами та працювати в команді, ділитися досвідом і думками, і тим самим підготують їх до виробничої практики.

Рекомендуємо використовувати кейс-методи або аналіз конкретних ситуацій, метод випадків та майстер-класи від фахівців готельно-ресторанної індустрії. У даний час майстер-класи від представників галузі займають найбільшу популярність серед активних методів навчання. Такі майстер-класи можуть проводитися як в самому ЗВО, так і на території роботодавця (в готелі, в ресторані). Представниками готельно-ресторанної індустрії актуально було б проводити майстер-класи з використанням програми R-keeper, «ІС:ресторан», а також майстер-класи з використанням програм бронювання від представників готельного бізнесу. Оскільки саме відсутність практичних навичок у використанні цих програм особливо гостро відчувається при влаштуванні на роботу випускників ЗВО. Окрему популярність зараз займають майстер-класи від барменів. У даний час значна частина студентів починають поєднувати роботу з навчанням, і практичні навички їм особливо необхідні. Майстер - класи від барменів можуть бути на такі теми: «Придбання навичок Work Flair, Exhibition Flair - вміння готувати коктейль і одночасно кидати пляшки», «Основи міксології в приготуванні коктейлів», «Придбання навичок латте-арту (малюнок на каву)», «Основи барною психології».

Отже, застосування викладачем активних методів навчання в процесі професійної підготовки впливає на формування мотивації до навчальної діяльності, оскільки примушує всіх студентів бути активними, не відставати від інших, вчить умінню спілкуватись, висловлювати свої думки та розвивають творчий потенціал.

3. *Етап відтворення професійної ситуації.* Студенти проходять його на останніх курсах навчання, тому важливою є організація такого навчання, яке буде відтворювати майбутню професійну діяльність.

Серед найбільш вживаних відзначимо ділові та імітаційні ігри, а також метод проектів. Метод проектів – метод навчання, який полягає у вирішенні конкретних завдань студентами на основі їх знань, навичок і соціальної компетентності. Він є способом досягнення дидактичної мети через детальну розробку проблеми, яка повинна завершитися цілком реальним, відчутним практичним результатом, оформленим тим або іншим способом [5].

Нами визначено, що однією із сучасних технологій активізації самостійної пізнавальної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи є проектна технологія. Необхідно зауважити, що проектні технології спрямовані на розвиток особистості студентів, їхніх творчих здібностей, самостійність у виконанні проекту. «При цьому проектна технологія поєднує в собі всі види навчально-пізнавальної роботи: індивідуальної, парної, групової, колективної» [8].

При підготовці бакалаврів готельно-ресторанної справи в якості проекту може виступати дипломна робота. Кінцевим результатом написання такої роботи буде або спроектоване підприємство готельного або ресторанного бізнесу, або вдосконалення будь-яких окремих процесів на підприємстві.

Але треба зазначити, що проектні технології відіграють важливу роль в активізації навчально-пізнавальної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи, їхніми перевагами є те, що студенти засвоюють знання на рівні пізнання, розуміння, застосування, оцінювання. Водночас зазначимо, що застосування проектних технологій навчання потребує, передусім, компетентності щодо цих технологій, уміння викладача переглянути і перебудувати свою роботу.

Єдність теорії і практики в процесі професійної підготовки знайшло своє відображення і в широкому застосуванні імітаційних і ділових ігор, сутність яких полягає в моделюванні реальних бізнес-процесів і бізнес-проектів.

Враховуючи те, що ділові ігри моделюють життєві та виробничі ситуації, професійні стосунки людей допомагають студентам подолати невпевненість та сприяють самоствердженню, вважаємо за необхідне використовувати їх для формування особистісного сенсу майбутнього фахівця та мотивації до професійної діяльності в межах викладання дисциплін «Технологія ресторанного господарства» та «Технологія готельного господарства».

Велике значення у формуванні мотивації до професійної діяльності займає виробнича практика, яка є могутнім стимулом для професійно-особистісного саморозвитку у студентів.

Виробнича практика – це перехід від студента до фахівця – період професійного становлення, коли до студентів приходить усвідомлення і розуміння того, що здобуті знання дійсно можна використовувати на практиці. Виконана студентом робота в процесі проходження виробничої практики дає відчуття задоволення значущості та причетності, що є дуже могутнім мотиваційним стимулом. Коли успішно виконуються невеликі доручення та завдання керівника в процесі проходження виробничої практики, це надихає на виконання більш складних завдань майбутньої професійної діяльності.

Отже, вважаємо поетапність формування мотивації допоможе викладачу підтримувати інтерес до майбутньої професійної діяльності впродовж усього періоду навчання та сформує особистісний сенс у майбутній професійній діяльності.

Другою педагогічною умовою обрання реалізація практико-зорієнтованого підходу в процесі професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Практико-орієнтований підхід до навчання передбачає таке навчання, метою якого є формування у студентів професійних навичок практичної роботи, затребуваних роботодавцями, а також формування розуміння того, де, як і для чого отримані навички та компетенції застосовувати на практиці [5].

Навчання на основі практико-орієнтованого підходу повинно орієнтуватися на конкретну практику, а не на підручники, має здійснюватися у тісній співпраці навчальних закладів і виробничих організацій. Студенти повинні освоювати певну діяльність не за підручниками, а безпосередньо включаючись у її найпростіші форми. Змістом такого навчання стає зміст діяльності – її форми організації, способи роботи, робочі операції і т.д.

Вважаємо за необхідне визначити основні напрямки взаємодії роботодавців з освітніми установами. Така взаємодія дозволить досягти відповідності результатів навчання вимогам індустрії гостинності та ринку праці і, тим самим, дозволить збільшити конкурентоспроможність ЗВО і випускників.

Таким чином, можна відзначити те, що на сьогодні основним напрямком розвитку освіти є концентрація зусиль освітніх організацій на розвиток практико-орієнтованого навчання, на максимальне залучення організацій-роботодавців в освітню діяльність, що в кінцевому підсумку забезпечить поєднання академічної підготовки випускників з отриманням останніми практичного досвіду і навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, а також скоротить час адаптації випускників на підприємствах.

Третьою педагогічною умовою виділяємо використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності бакалаврів готельно-ресторанної справи.

Інноваційні технології в закладах готельно-ресторанного господарства дуже специфічні та дуже стрімко розвиваються. Враховуючи такий стрімкий розвиток науково-технічного прогресу, появу нових програм, студенти не в змозі ознайомитись із ними усіма, навіть під час проходження виробничої практики. Однак випускники мають бути обізнані із найновітнішими та найефективнішими формами обслуговування клієнтів і мають бути готовими до роботи з різної технікою та обладнанням (як із традиційним, так і з сучасним, і новітнім). Вважаємо, що вирішити окреслену проблему, зв'язати теорію з практикою, зацікавити, умотивувати студентів та урізноманітнити навчальний матеріал допоможе використання в освітньому процесі комп'ютерних програм, що максимально адаптовані до специфіки роботи ресторанного та готельного закладу.

Заклади освіти обирають різні програмні продукти, на основі яких демонструють можливості управління та контролю за готельно-ресторанним господарством, а також навчають організовувати цей процес. В основному, це такі програми, як R-Keeper, «1С: Бухоблік і Торгівля» (БІТ), «Парус -Ресторан», «АСТОР: Ресторан 4.0 Проф». Використання цих програм в освітньому процесі допомагають, перш за все, здобути реальні практичні навички роботи та сформувані готовність до професійної діяльності.

Зараз також для моделювання професійної діяльності у процесі навчання активно використовуються відеоматеріали. Використання відео-архіву допоможе моделювати на заняттях професійну діяльність майбутнього бакалавра готельно-ресторанної справи, «наситити» освітній процес, зробити його більш цікавим, наочним та доступним. Науковцями доведено, що навчальний матеріал, представлений у вигляді відео засвоюється набагато краще, оскільки активізує одразу зорове та слухове сприйняття інформації. Це особливо актуально в сучасних умовах, оскільки виробнича практика в готелях і ресторанах є нетривалою, а практичні заняття не завжди можна провести в умовах закладу, тому що не всі керівники дають згоду на проведення занять безпосередньо на базі їх підприємства [5].

4. ВИСНОВКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ ДОСЛІДЖЕНЬ / CONCLUSIONS AND PROSPECTS FOR FURTHER RESEARCH

Отже, можна зробити висновок, що використання відеофільмів в освітньому процесі дозволить підвищити інтерес і мотивацію студентів до навчання, покращити рівень та сприйняття навчального матеріалу, а також підвищити їх активізацію.

Оптимізація процесу формування готовності бакалаврів готельно-ресторанної справи має реалізовуватися шляхом активізації певних педагогічних умов, котрі орієнтуватимуть фахову підготовку на діяльність у готельно-ресторанному бізнесі, сприятимуть виробленню вмінь студентів до навчальних предметів і процесу пізнавальної діяльності, самостійно оцінювати свою підготовленість до професійної діяльності, мотивувати всіх суб'єктів освітнього процесу на створення в студентській аудиторії позитивного психологічного мікроклімату і, отже, підвищують ефективність навчально-

Перспективою подальших напрямів наукових пошуків вважаємо детальніше дослідження педагогічних умов підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи до професійної взаємодії засобами інноваційних технологій, до яких відносимо: створення атмосфери партнерської взаємодії викладачів і студентів в освітньому середовищі ЗВО на засадах проєктного підходу; активізацію самостійної пізнавальної діяльності майбутніх бакалаврів за допомогою проєктних технологій; високий рівень компетентності викладачів ЗВО, їх майстерність у реалізації проєктних технологій і гармонійному їх поєднанні в навчальній та позанавчальній діяльності.

5. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ТРАНСЛІТЕРАЦІЯ / REFERENCES (TRANSLATED AND TRANSLITERATED)

1. Андрианова, И. А., 2009. Развитие профессиональных интересов студентов туристического вуза в сфере гостеприимства: *дисс. кандидата пед. наук: 13.00.08*, Москва, 208 с
2. Баглай, О. І., 2013. Формування готовності майбутніх фахівців міжнародного туризму до міжкультурного спілкування у професійній підготовці: *Автореферат дисертації кандидата педагогічних наук: 13.00.04*, Київ, 22 с.
3. Бражнич, О. Г., 2001. Педагогічні умови диференційованого навчання учнів загальноосвітньої школи: *дисертація кандидата педагогічних наук: 13.00.04*, Кривий Ріг, 238 с.
4. Гуцан, Т. Г. Педагогічні умови формування готовності майбутніх вчителів економіки до профільного навчання старшокласників [Електронний ресурс]. Доступно: <<http://intkonf.org>> [Дата звернення 15 Листопада 2020]
5. *Инновационное обучение и наука*, 1992. Научно-аналитический обзор. под ред. В. Я. Ляудис. Москва, 52 с.
6. Качалова, Л. П., 2006. Педагогическая импровизация: теоретическое обоснование основных понятий, обеспечивающих диссертационное исследование: монография, Шадринск: *Исеть*, 185 с.
7. *Новий тлумачний словник української мови*, 1999. У 4 т., Т. 2, Київ: Аконіт, 910 с.
8. *Словник-довідник з професійної педагогіки*, 2006 [ред.-упоряд. А. В. Семенова], Одеса; Пальміра, 272 с.
9. Розумна, Т. С., 2015. Активізація пізнавальної діяльності студентів засобами проєктної технології на заняттях з іноземної мови у ВНЗ, *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія», № 2 (10)*, с. 275-279.

PEDAGOGICAL CONDITIONS FOR FORMATION OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS UNDERGRADUATE STUDENTS' READINESS FOR PROFESSIONAL ACTIVITY

Olena Karolop,

Senior Lecturer Educational and Scientific Institute

Kyiv National University of Culture and Arts

Kyiv, Ukraine

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-1272-0422>

ea_karolop@ukr.net

Abstract. The article deals with pedagogical conditions that promote the formation of students' readiness for doing hotel and restaurant business. The author analyzes the methodological content of the concept "pedagogical conditions" and the relevant scientific literature, as well as discusses the pedagogical conditions for the formation of students' professional competence in a specific specialty. Pedagogical conditions include development of students' personal meaning of and motivation for hotel and restaurant business and personal self-development; use of a practice-oriented approach in students' training in hotel and restaurant business; use of innovative technologies for simulating students' professional activities in hotel and restaurant business. The author argues that pedagogical conditions for developing hotel and restaurant business students' readiness for IT-based professional interaction are a set of interconnected and interdependent actions which should be developed during students' profession training. The pedagogical conditions, each of which are described in detail, include the creation of atmosphere of teacher-student partnership in the educational environment using a project approach; promotion of hotel and restaurant business students' independent cognitive activity by means of innovative technologies; high teachers' competences and skills in using innovative technologies both in university and extracurricular activities.

Keywords: pedagogical conditions; readiness for professional activity; hotel and restaurant business students; innovative technologies.

REFERENCES (TRANSLATED AND TRANSLITERATED)

1. Andrianova, I. A., 2009. *Razvitie professionalnykh interesov studentov turisticheskogo vuza v sfere gostepriimstva* [Development of Tourism University Students' Professional Interests]: *diss. kandidata ped. nauk: 13.00.08*, Moskva, 208 s
2. Baglie, O. I., 2013. *Formuvannya gotovnosti maybutnikh fakhivtsiv mizhnarodnogo turizmu do mizhkulturnogo spilkuvannya u profesiyniy pidgotovtsi* [Formation of International Tourism Students' Readiness for Intercultural Communication]: *Avtoreferat dysertatsii kandydata pedahohichnykh nauk: 13.00.04*, Kyiv, 22 s.
3. Brazhnych, O. G., 2001. *Pedagogichni umovy diferentsiyovanogo navchannya uchniv zagalnoosvitnoyi shkoly* [Pedagogical Conditions for Secondary School Students' Differentiated Education]: *dysertatsiia kandydata pedahohichnykh nauk: 13.00.04*, Kryvyi Rih, 238 s.
4. Gutsan, T. G. *Pedagogichni umovy formuvannya gotovnosti maybutnikh vchyteliv ekonomiky do profilnogo navchannya starshoklasnykiv* [Pedagogical Conditions for the Formation of Future Economics Teachers' Readiness for High School Teaching]. Dostupno: <<http://intkonf.org>> [Data zvernennia 15 Lystopada 2020].

5. Liaudis, V. Ya. (1992). *Innovatsionnoe obuchenie i nauka: Nauchno-analiticheskiy obzor* [Innovative Teaching and Science: A Scientific and Analytical Review], *Nauchno-analytycheskiy obzor. pod red. V. Ya. Liaudys, Moskva*, 52 s.
6. Kachalova, L. P. (2006). *Pedagogicheskaya improvizatsiya: teoreticheskoe obosnovanie osnovnykh ponyatiy, obespechivayuschikh dissertatsionnoe issledovanie* [Improvised Teaching: Theoretical Substantiation of the Basic Concept]: monografiya, Shadrinsk: *Iset'*, 185 s.
7. *Novyi tlumachnyi slovnyk ukrayinskoyi movi, 1992* [New Explanatory Dictionary of the Ukrainian Language], U 4 t., T. 2, Kyiv: Akonit, 910 s.
8. Semenova, A. P. (2006). *Slovnyk-dovidnyk z profesiynoyi pedagogiky* [Reference Dictionary on Professional Pedagogy]; [red.-uporiad. A.V. Semenova], Odesa; Palmira, 272 s.
9. Rozumna, T. S., 2015. Aktivizatsiya piznavalnoyi diyalnosti studentiv zasobami proektnoyi tekhnologiyi na zanyattiyakh z inozemnoyi movi u VNZ [Promotion of University Students' Foreign Language Class Cognitive Activity by Means of Project Technology], *Visnyk Dnipropetrovskoho universytetu imeni Alfreda Nobelia. Seriya «Pedahohika i psykholohiia», № 2 (10), s. 275-279.*

DOI: <https://doi.org/10.32626/2309-9763.2020-29-285-294>
УДК 378.14+004.42

Коломієць Альона Анатоліївна,

канд. пед. наук, доцент кафедри вищої математики

Вінницький національний технічний університет

Вінниця, Україна

ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0002-7665-6247>

alona.kolomiets.vnt@gmail.com

МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ЯК ЗАСІБ ПОГЛИБЛЕННЯ ФУНДАМЕНТАЛЬНОЇ МАТЕМАТИЧНОЇ ОСВІТИ ІНЖЕНЕРА

Анотація. У статті розглянуто основні питання математичного моделювання, зроблено аналіз досліджень науковців, що присвячені обраній проблемі. Дослідження науковців розкривають різні аспекти математичної підготовки студентів технічних спеціальностей, які охоплюють застосування математичних знань до розв'язування застосункових задач, проектування розв'язків математичних моделей тощо.

Проблемі впровадження в навчальний процес методу математичного моделювання присвячена ціла низка робіт науковців. Водночас поза увагою залишилося дослідження концепції з математичного моделювання задач, що вивчаються студентами галузі електроніки та телекомунікації. Тому в роботі запропоновано декілька прикладів, які можна використати в процесі математичної підготовки майбутніх бакалаврів спеціальностей саме цієї галузі. Проведені дослідження дефініції «модель» дали змогу зробити висновок про те, що це поняття характеризується двома аспектами: модель є схематичним аналогом простішого явища чи процесу, і, по-друге, модель дає можливість певною мірою описати явище, спростивши деякі його елементи.

Під поняттям математичної моделі будемо розуміти абстрактну модель, яка зображає систему S математичних відношень, що описує певний процес чи явище. Водночас у роботі підкреслено, що модель не може повністю показати змодельований процес чи явище. Основна функція моделі – це продемонструвати зв'язки, що входять до явища, процесу чи системи, що моделюється.