

УДК 378.147:641/642:338.48-6

**PEDAGOGICAL CHALLENGES AND INNOVATIONS IN THE TRAINING
OF HORECA SPECIALISTS: UKRAINIAN AND GLOBAL CONTEXTS
ПЕДАГОГІЧНІ ВИКЛИКИ ТА ІННОВАЦІЇ У ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ HORECA:
УКРАЇНСЬКИЙ І СВІТОВИЙ КОНТЕКСТИ**

Budnyk N.V./ Будник Н.В.*d.t.s., Head of the Department of Food Technologies /**к.т.н., завідувач кафедри харчових технологій*

ORCID: 0000-0003-2176-0650

Moroz S.E./ Мороз С.Е.*s.p.s., as.prof. / к.пед.н., доц.*

ORCID: 0000-0001-7180-3060

Kalashnyk O.V./ Калашник О.В.*s.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.*

ORCID: 0000-0001-9281-2564

Levchenko Yu.V./ Левченко Ю.В.*s.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.*

ORCID: 0000-0001-7087-3681

*Poltava State Agrarian University, Poltava, Skovorody 1/3, 36003**Полтавський державний аграрний університет, Полтава, Сковороди 1/3, 36003*

Анотація. В роботі розглядається система педагогічної підготовки фахівців для сфери HoReCa у контексті українських та зарубіжних освітніх практик. Аналізуються основні виклики, що постають перед вітчизняною професійною освітою під впливом кризових умов, а також інноваційні підходи, які реалізуються у світовій практиці, зокрема цифровізація навчання, впровадження дуальних моделей і розвиток кулінології як міждисциплінарного напрямку. Порівняння українського та міжнародного досвіду дозволяє визначити спільні тенденції та суттєві відмінності, підкреслити значення інтеграції наукових досліджень у навчальні програми та обґрунтувати перспективи підготовки конкурентоспроможних фахівців HoReCa у глобальному середовищі.

Ключові слова: HoReCa, професійна освіта, інноваційні підходи, кулінологія, харчові технології, світові тенденції, компетентнісний підхід, глобальний контекст.

Abstract. The study examines the system of professional training for specialists in the HoReCa sector within the context of Ukrainian and international educational practices. It analyzes the main challenges facing domestic vocational education under crisis conditions, as well as innovative approaches implemented in global practice, including the digitalization of learning, the introduction of dual education models, and the development of culinary studies as an interdisciplinary field. A comparison of Ukrainian and international experiences allows for the identification of common trends and significant differences, highlights the importance of integrating research into curricula, and substantiates prospects for training competitive HoReCa specialists in a global environment.

Key words: HoReCa, professional education, innovative approaches, culinary arts, food technology, global trends, competency-based approach, global context.

Вступ.

Підготовка фахівців у сфері HoReCa є ключовим чинником розвитку

харчової промисловості та індустрії гостинності, що динамічно реагує на глобальні трансформації економічних, соціокультурних та технологічних систем. Зростання ролі цифровізації, концепції сталого розвитку та зміни споживчих уподобань формують нові вимоги до професійних компетентностей майбутніх спеціалістів. У цьому контексті дослідження педагогічних викликів і впровадження інновацій у професійну підготовку фахівців HoReCa набуває особливої актуальності. Воно зумовлене потребою адаптації освітніх систем до стрімких змін у галузі, забезпечення конкурентоспроможності випускників та інтеграції української освіти у світовий освітньо-науковий простір.

В Україні професійна підготовка фахівців HoReCa стикається з низкою труднощів, зумовлених економічними обмеженнями, історичними та геополітичними чинниками, а також наслідками пандемії COVID-19 і повномасштабного вторгнення Росії у 2022 році. Ці події спричинили масовий перехід закладів вищої освіти на дистанційне навчання, що висвітлив низький рівень цифрової компетентності викладачів і студентів, обмеженість матеріально-технічної бази, психологічний тиск і нестачу програм для безперервного професійного розвитку. У результаті українські освітні програми здебільшого реагують на кризові ситуації, замість того, щоб формувати стратегічний розвиток галузі HoReCa, що посилює розрив між освітньою підготовкою фахівців та вимогами ринку праці.

У світовому контексті, зокрема в країнах Європи та США, педагогічні виклики мають проактивний характер. Вони пов'язані з адаптацією до цифровізації, глобалізації, мультикультурності та інтеграції інноваційних практик у навчальний процес. Закордонні освітні програми активно використовують сучасні технології, від віртуальної реальності, симуляцій ресторанного менеджменту до біотехнологій і аналітики великих баз даних. Важливою тенденцією є розвиток кулінології – наукової дисципліни, що поєднує кулінарне мистецтво й харчову науку, відкриваючи нові можливості для міжнародної співпраці та досліджень (R&D), що значно підвищує конкурентоспроможність випускників.

Порівняльний аналіз українських і закордонних освітніх систем дозволяє виокремити як спільні так і відмінні риси. Спільним є прагнення до практичної орієнтації програм та формування компетентностей, затребуваних ринком праці. Водночас відмінності проявляються у рівні ресурсного забезпечення, інноваційності, масштабі впровадження інновацій і ступені інтеграції міжнародних практик. Це підкреслює необхідність запозичення світового досвіду та адаптації інноваційних методик до української професійної освіти, а також формування стратегічного бачення підготовки фахівців HoReCa, здатних ефективно працювати в умовах постійних трансформацій.

Основний текст

Підготовка кадрів для індустрії гостинності (HoReCa) є однією з ключових умов сталого розвитку харчової промисловості та сфери послуг, яка нині перебуває у стані постійної трансформації під впливом глобальних викликів. Зміни споживчих уподобань, цифровізація, вимоги сталого розвитку, а також нові формати праці вимагають від закладів освіти оновлених підходів до педагогічної діяльності. У міжнародному масштабі простежується тенденція до впровадження інноваційних методик, орієнтованих на формування компетентностей, які дозволяють майбутнім фахівцям ефективно працювати в умовах глобалізації, технологічного прогресу й мультикультурного середовища. Водночас український контекст позначений низкою унікальних викликів, зумовлених історичними чинниками, економічними обмеженнями та кризовими подіями, серед яких пандемія COVID-19 і повномасштабне вторгнення Росії у 2022 році.

Порівняння українських та закордонних педагогічних практик дозволяє чіткіше окреслити як спільні вектори розвитку, так і принципові відмінності. У нинішніх умовах українська система освіти у сфері HoReCa зосереджена на подоланні ресурсних дефіцитів, адаптації до кризових умов та забезпеченні студентів базовими знаннями й навичками. Натомість у країнах Європи та США головний акцент робиться на інтеграції інновацій, мобільності студентів і викладачів, застосуванні цифрових технологій та підвищенні педагогічної

майстерності. Незважаючи на різні вихідні умови, обидва підходи мають спільну мету – підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних відповідати сучасним потребам ринку праці.

В Україні проблеми професійної освіти HoReCa здебільшого мають реактивний характер. Перехід на дистанційне навчання під час пандемії та воєнного стану виявив слабку готовність освітньої системи до цифрових викликів. Студенти та викладачі зіткнулися з браком технічних ресурсів, низьким рівнем цифрової грамотності та обмеженими можливостями для практичної підготовки. Лабораторні заняття, стажування у ресторанах і готелях або зовсім припинилися, або проводилися в урізаному форматі. Це, своєю чергою, призвело до розриву між освітніми програмами та реальними вимогами ринку, зокрема у сфері цифрового маркетингу, управління ланцюгами постачання, розробки екологічно орієнтованих меню.

Додатковим викликом став психологічний тиск на викладачів та студентів, пов'язаний із воєнними подіями. Освітній процес часто набував характеру «педагогіки виживання», коли пріоритетом ставало не впровадження інновацій, а підтримка мінімальної стабільності системи. Це негативно вплинуло на мотивацію студентів і підвищило рівень відрахувань, тоді як нестабільність ринку праці й обмежені фінансові можливості держави ще більше ускладнили ситуацію. У сфері безперервної освіти Україна також відчуває значний дефіцит: програми підвищення кваліфікації для дорослих та онлайн-курси з цифрових інструментів управління ресторанно-готельною діяльністю лише починають розвиватися. Симулятори ресторанного менеджменту чи віртуальні кухні, які є звичними за кордоном, залишаються малодоступними.

Водночас важливо підкреслити, що навіть у складних умовах в Україні реалізуються освітні ініціативи, які поступово модернізують систему підготовки фахівців HoReCa. Зокрема, платформи масових відкритих онлайн-курсів Prometheus [2], EdEra [3], Дія [4] пропонують програми з менеджменту, маркетингу та цифрових навичок, що стають додатковим інструментом для студентів і викладачів. Заслуговують уваги і кейси співпраці університетів із

локальним бізнесом, коли підприємства залучаються до розробки навчальних програм, організації стажувань чи проведення спільних освітніх проєктів [5]. Такі практики створюють своєрідні «острівці інновацій», які, попри обмежені ресурси, сприяють підвищенню якості підготовки та поступовій інтеграції України у глобальні освітні процеси.

У Європі значна увага приділяється безперервному професійному розвитку викладачів і впровадженню новітніх освітніх технологій. Використання віртуальної та доповненої реальності, симуляцій управлінських і кухонних процесів, а також інтеграція модулів зі сталого розвитку та екологічного менеджменту стали обов'язковими елементами навчальних програм. Поширеною є практика створення партнерств між університетами й корпораціями HoReCa, що дозволяє швидко реагувати на зміни ринку. У США педагогічні стратегії орієнтовані на мультикультурність і міжнародну мобільність. Важливим елементом виступають програми обміну та стажування, які формують у студентів здатність працювати в різних культурних середовищах. Значна увага приділяється розвитку дослідницьких навичок: студенти вивчають харчові науки, управління якістю, інноваційні підходи до меню-планування. Це дозволяє випускникам бути не лише висококваліфікованими практиками, а й потенційними науковцями, здатними здійснювати власні дослідження.

Глобальний виклик професійної освіти HoReCa полягає у пошуку балансу між теорією та практикою. Використання штучного інтелекту для оптимізації меню, автоматизованих систем замовлень, інтерактивних онлайн-платформ вимагає оновлення педагогічних стратегій і постійного підвищення кваліфікації викладачів. Тут контраст між Україною та світом особливо помітний: вітчизняна система часто обмежена базовими можливостями, тоді як зарубіжні мають значний спектр ресурсів і технологій.

Разом із тим, схожим для обох контекстів є прагнення до практичної орієнтації освітніх програм. Незалежно від країни, підготовка фахівців передбачає розвиток умінь у сфері управління персоналом, маркетингу,

забезпечення харчової безпеки та адаптації до потреб клієнтів. Програми охоплюють питання етики бізнесу, дотримання міжнародних стандартів (зокрема ISO), а також враховують сучасні підходи до харчування й сталого туризму. Пандемія COVID-19 дала поштовх до масового впровадження дистанційного навчання, яке водночас стало каталізатором розвитку цифрових компетентностей студентів.

Проте відмінності у змісті освітніх програм залишаються вагомими. Українські університети здебільшого обмежуються базовими навичками – приготуванням страв, елементарним менеджментом, сервісом. У той час як європейські та американські програми інтегрують новітні дисципліни: біотехнології у харчуванні, аналітику даних у ресторанному бізнесі, розробку інноваційних меню. Вони також акцентують увагу на міжнародній мобільності студентів, створюючи умови для обмінів та стажувань, що забезпечує майбутнім фахівцям глобальну конкурентоспроможність.

Цікавою інноваційною практикою є розвиток кулінології – напряму, що поєднує кулінарне мистецтво з харчовими технологіями та наукою. Визнана Research Chefs Association (RCA), кулінологія активно розвивається в США та деяких університетах Азії [1]. Вона передбачає не лише опанування кулінарних навичок, а й вивчення хімічних процесів, особливостей текстур продуктів, принципів пакування, безпеки харчування та комерціалізації інноваційних страв. Такі програми існують у 17 університетах США, серед яких Louisiana State University та Southwest Minnesota State University, а також у кількох закладах Малайзії. Випускники цих програм мають широкий спектр кар'єрних можливостей – від роботи у ресторанних мережах до наукових досліджень і харчового виробництва. Глобальна платформа RCA створює мережу для співпраці університетів, промисловості та наукових кіл, пропонуючи студентам стипендії, конкурси, міжнародні конференції [1]. Для України інтеграція кулінології у навчальні програми могла б стати інструментом модернізації освітнього процесу й формування нових наукових шкіл у сфері HoReCa. Це дозволило б готувати фахівців, здатних працювати не лише в межах

національного ринку, а й на глобальній арені.

Порівняльний аналіз українських та зарубіжних систем підготовки фахівців у сфері HoReCa свідчить про нагальну потребу реформ. Українська освіта має значний потенціал для впровадження інноваційних методик, розвитку мультикультурної компетентності та активного використання цифрових технологій. Досвід інших країн демонструє, що висока якість підготовки може зберігатися навіть у кризових умовах, якщо освітня система орієнтована на проактивність та тісну інтеграцію з ринком праці.

Водночас український контекст є унікальним: воєнні дії та їхні наслідки створюють безпрецедентні виклики, що ускладнюють функціонування закладів освіти, водночас змушуючи їх проявляти виняткову гнучкість, адаптивність і здатність до швидких трансформацій. На наш погляд, стратегічною метою України у сфері підготовки фахівців HoReCa має стати перетворення викликів воєнного часу на стимул для модернізації освіти через впровадження міжнародних інновацій і розвиток власних адаптивних рішень.

У глобальному вимірі освіта виступає ключовим чинником трансформації індустрії гостинності. Для України інтеграція передових підходів і технологій у навчальний процес означатиме не лише модернізацію професійної підготовки, а й закладення фундаменту для створення конкурентоспроможної економіки знань, що сприятиме подальшій інтеграції країни у світову систему HoReCa.

Висновки.

Проведений аналіз засвідчив, що професійна підготовка фахівців для сфери HoReCa в Україні перебуває у стані пошуку балансу між наявними обмеженнями, зумовленими насамперед воєнними діями, та потребою в оновленні освітніх підходів. Її реактивність та слабка інтеграція з бізнес-середовищем стримують формування практичних компетентностей, проте наявний потенціал для модернізації є значним. Зарубіжний досвід демонструє переваги проактивних стратегій, орієнтованих на цифровізацію, симуляційне навчання та залучення студентів до досліджень, що в сукупності формує високий рівень професійної готовності випускників.

Спільним орієнтиром для України та світової освітньої практики стає посилення практичної складової та розвиток сервісних і цифрових компетентностей, без яких неможливе формування конкурентоспроможного фахівця. Ключовим напрямом подальшого розвитку виступає міжнародна співпраця та адаптація глобальних інновацій до локального контексту. Саме поєднання світових тенденцій з національними особливостями здатне стати основою для створення стійкої, гнучкої та інноваційної системи підготовки кадрів у HoReCa, що відповідатиме викликам сучасності та сприятиме інтеграції України у глобальний освітній і професійний простір.

Література:

1. Research Chefs Association. Explore the Future of Food with a Degree in Culinology. URL: <https://www.culinology.org/education/culinology-programs> (дата звернення: 23.08.2025).
2. Prometheus. Платформа масових відкритих онлайн-курсів. URL: <https://prometheus.org.ua> (дата звернення: 23.08.2025).
- 3 EdEra. Українська освітня платформа онлайн-курсів URL: <https://www.ed-era.com>, вільний. (дата звернення: 23.08.2025).
- 4 Дія. Цифрова освіта. Платформа онлайн-курсів Міністерства цифрової трансформації України URL: <https://osvita.diia.gov.ua>, вільний. (дата звернення: 23.08.2025).
5. Бурак В. Г. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: дис.... д-ра пед. наук: 13.00.04. Тернопіль, 2023. 654 с.