

*Олійник Н. Ю.*

## **ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ В ПРОЦЕСІ НАВЧАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»**

Формування інноваційної компетентності у майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу є критично важливим. Готельно-ресторанний бізнес є одним з найдинамічніших і конкурентних секторів економіки. Успіх підприємств у цій сфері значною мірою залежить від здатності фахівців адаптуватися до швидких змін і впроваджувати нові ідеї та технології. Здатність фахівців розробляти і впроваджувати нові продукти, послуги та процеси є однією із переваг, що дозволяє підприємствам випереджати конкурентів. Інновації також є важливим інструментом для підвищення якості обслуговування клієнтів у готельно-ресторанному бізнесі.

Сучасні технології та методи дозволяють створювати нові стандарти якості та покращувати клієнтський досвід. До того ж сучасні споживачі очікують високого рівня технологічності та новаторства від готельно-ресторанних підприємств. Це включає в себе як технічні рішення (наприклад, онлайн-бронювання, мобільні додатки), так і нові форми послуг (наприклад, тематичні ресторани, інтерактивні розваги).

Досліджуючи специфіку формування компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти, Буряк Валентина [1] наголошує на важливості розвитку полікультурної компетентності для роботи в міжнародному середовищі, необхідності інтеграції інформаційно-цифрових навичок у навчальний процес, значенні емоційно-інтелектуальних навичок для якісної взаємодії з клієнтами. Одночасно з тим, підкреслюється важливість інноваційного мислення та креативності у сфері гостинності.

При цьому авторка відводить значне місце інноваційній компетентності, яку визначає як аналітичне мислення, оригінальність та ініціативність, здатність продукувати нові ідеї, відмову від традиційних схем мислення; розроблення нових послуг (продукції) та обслуговування інноваційними технологіями виробництва й обслуговування споживачів. Ці аспекти можуть бути використані для розробки або оновлення навчальних програм та курсів, спрямованих на підготовку фахівців у

сфері гостинності, з акцентом на інноваційність і відповідність сучасним вимогам ринку.

Формування інноваційної компетентності у студентів під час навчання дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» можна представити як багатокомпонентний процес, що включає кілька ключових етапів та елементів. Структура цього процесу може мати такий вигляд (табл. 1):

Таблиця 1 – Структура процесу формування інноваційної компетентності

<b>1. Визначення цілей навчання</b>	
Цілі	Оволодіння теоретичними знаннями про інноваційні технології
	Розвиток практичних навичок впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
	Формування аналітичних і творчих здібностей
<b>2. Структура навчального процесу</b>	
Компоненти	Теоретична підготовка: Лекції, семінари, аналіз кейсів
	Практичні заняття: Лабораторні роботи, практичні завдання, майстер-класи
	Самостійна робота: Пошук інформації, виконання індивідуальних та групових проектів
	Оцінювання: Поточний та підсумковий контроль знань і навичок
<b>3. Інтерактивні методи навчання</b>	
Методи	Проектне навчання: Студенти розробляють та презентують інноваційні проекти для готельно-ресторанного бізнесу
	Ділові ігри та симуляції: Відтворення реальних ситуацій для прийняття управлінських рішень
	Кейсовий метод: Аналіз і розв'язання реальних бізнес-кейсів
<b>4. Застосування інноваційних технологій навчання</b>	
Технології	Використання спеціалізованого програмного забезпечення для управління готельно-ресторанним бізнесом
	Інтерактивні платформи для навчання (онлайн курси, вебінари)
	Віртуальна та доповнена реальність для моделювання готельно-ресторанних середовищ
<b>5. Співпраця з бізнесом</b>	
Співпраця	Організація стажувань і практик у реальних підприємствах
	Залучення до навчального процесу експертів з індустрії
	Спільні проекти з бізнесом для реалізації інноваційних ідей
<b>6. Оцінка та коригування процесу</b>	
Оцінювання	Регулярний моніторинг успішності студентів
	Анкетування та опитування для зворотного зв'язку
	Аналіз результатів для коригування навчальних програм і методів

Примітка: Розроблено автором на основі аналізу літератури [1, 2, 3, 4, 5]

Формування інноваційної компетентності в готельно-ресторанному бізнесі потребує інтегрованого підходу, який включає теоретичне навчання, практичні заняття, використання сучасних технологій, співпрацю з бізнесом і постійне оцінювання та вдосконалення навчального процесу.

Така модель забезпечує всебічний розвиток студентів і підготовку їх до впровадження інновацій у професійній діяльності, формування у них інноваційної компетентності як складного інтегрованого інтелектуального, професійного та особистісного утворення, яке формується в процесі професійної підготовки здобувачів освіти у закладі вищої освіти, проявляється, розвивається і вдосконалюється у професійній діяльності, а ефективність реалізації професійної діяльності при цьому суттєво залежить від видів теоретичної, практичної та психологічної готовності фахівця до неї.

#### Література:

1. Буряк В. (2021). Специфіка формування компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти. *New pedagogical thought*. 106. 32-38. 10.37026/2520-6427-2021-106-2-32-38.
2. Віндюк А. В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: теорія та методика : монографія. / А. В. Віндюк, Запоріжжя : КПУ, 2011. 340 с.
3. Лисюк Т. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві / Т. Лисюк, О. Терещук, М. Пасічник // *Економіка та суспільство*. – 2022. – № 40.
4. Нижник О. С. Моделювання процесу формування інноваційної спрямованості професійно-педагогічної компетентності студентів інженерно-педагогічного закладу вищої освіти / О. С. Нижник // *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. – 2019. – № 65. – Стор. 69-83. <http://repo.uira.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6296/1/9.pdf>
5. Завадинська О. Ю. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства / Завадинська О. Ю., Кінчур А. А., Деревиський Є. В. // *Підприємство і торгівля*. – 2019. – Вип. 25. – С.54–59