

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]
DOI <https://doi.org/10.37915/pa.vi50.298>

Кільдеров Д. Е.,
orcid.org/0000-0001-9414-8150

ІНТЕГРАЦІЯ ЗМІСТУ ПРОФЕСІЙНИХ НАУКОВО-ПРЕДМЕТНИХ ДИСЦИПЛІН У ФОРМУВАННІ ІНТЕГРАЛЬНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

У статті проаналізовано сутність і роль інтеграції змісту професійних науково-предметних дисциплін у формуванні інтегральної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Обґрунтовано та вирішено важливе науково-практичне завдання – дослідження форм, методів, засобів, підходів до інтегрованого навчання. У контексті дослідження сформульовано термін «інтегроване навчання» як науково-навчально-пізнавальна діяльність здобувачів освіти, спрямована на набуття навичок та формування мотивації зі встановлення зв'язків між різними дисциплінами навчальних планів, розвиток пізнавального інтересу до світоглядних питань науки. Досліджено та розроблено комплексне поєднання циклів дисциплін навчальних планів підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що передбачають інтегроване (комплексне) навчання та здійснення міждисциплінарних проєктів. Запропоновано доцільне використання форм, методів, засобів, підходів у інтегрованому навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Аргументовано роль інтегральної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у забезпеченні міцних знань навчального матеріалу, здатності правильного й обґрунтованого прийняття необхідних рішень у різних нестандартних ситуаціях, реалізації теоретичних положень дисциплін у практичних розрахунках, аналізі та зіставленні даних об'єктів сфери обслуговування на основі набутих з професійних науково-предметних дисциплін знань та умінь завдяки оволодінню сучасними технологіями і методами розрахунків, самостійному та командному вирішенню поставлених завдань, активній участі в дискусіях, відстоюванні власних позицій тощо. Визначено вплив інтегрованого навчання на особисте становлення здобувачів освіти, формування їхньої індивідуальної траєкторії навчання та соціальної мобільності, особистісно орієнтований фізичний та культурний розвиток, оволодіння культурою підприємництва і готовністю якісно надавати послуги.

Ключові слова: інтегральна компетентність, інтеграція, науково-предметні дисципліни, майбутні фахівці, готельно-ресторанна справа.

Постановка проблеми. Динамічні зміни зовнішнього та внутрішнього середовища в нових економічних умовах потребують адекватного вдосконалення системи підготовки майбутніх фахівців у закладах вищої освіти. Сучасні тенденції переходу світових економік до інформаційно-орієнтованого типу актуалізують дослідження нематеріальних переваг та специфіки роботи підприємців, зокрема сфери обслуговування. Однією з нематеріальних переваг є застосування нових освітніх технологій, їхня ефективна адаптація та використання в освітньому процесі. Важливою особливістю сучасності є підхід до аналізу будь-якого явища чи процесу не з позиції сьогодення, а з точки зору майбутнього, не індивідуалізовано, а в комплексі, тобто системно й інтегрально.

Аналіз досліджень. Низка українських науковців здійснила ґрунтовні дослідження щодо формування інтегральної компетентності під час професійної

© Кільдеров Д. Е.

підготовки майбутніх фахівців, а також інтеграції змісту навчальних дисциплін в означеному процесі. Так, міждисциплінарний проєкт як засіб формування інтегральної компетентності майбутніх ІТ-фахівців досліджували О. Глазунова, В. Ковальчук та Т. Волошина [4], модель інтегральної ключової компетентності майбутніх кваліфікованих робітників швейного профілю – Г. Однорог [9]. Інтегральна компетентність як складник професійної компетентності в педагогічній освіті стала об'єктом наукових пошуків Т. Хоми та С. Стеблук [12]. Основні засади компетентнісного підходу до підготовки фахівців з вищою освітою розглядали Н. Внукова та В. Пивоваров [2], зокрема й у процесі моделювання професійних ситуацій – С. Омеляненко та Н. Омеляненко [8]. Особливостям професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах присвячена праця В. Буряк [1], компетентнісному підходу та його значенню в формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи – Г. Дмитренко та О. Каролоп [3].

Мета статті полягає у визначенні сутності й ролі інтеграції змісту професійних науково-предметних дисциплін у формуванні інтегральної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Виклад основного матеріалу. Чинне законодавство інтегральну компетентність майбутніх фахівців пов'язує з узагальненим описом певного кваліфікаційного рівня, котрий виражається через основні компетентнісні характеристики означеного рівня щодо навчання та/або професійної діяльності.

Інтегральна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи відповідно до Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ототожнено зі здатністю до розв'язування складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу із застосуванням теорій та методів системи наук, спрямованих на формування концепції гостинності, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов [9].

Наявність інтегральної компетентності в означених фахівців пов'язана з комплексом сформованих загальних і професійних компетентностей, соціально-мобільних (м'яких) навичок, конкурентоспроможності та високої готовності до організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу як активних суб'єктів індустрії гостинності. Сервісна й виробничо-технологічна діяльність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи як форма взаємодії суб'єктів ринкових відносин для задоволення їхніх економічних та соціальних інтересів ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, що визначають тенденції та закономірності розвитку сфери обслуговування.

Інтегральність названих процесів ґрунтується на низці основних форм, методів і засобів інтегрованого навчання [5].

Інтегроване навчання, на нашу думку, є науково-навчально-пізнавальною діяльністю здобувачів освіти, спрямованою на набуття навичок та формування мотивації зі встановлення зв'язків між різними дисциплінами навчальних планів, розвиток пізнавального інтересу до світоглядних питань науки. Значущою проблемою запровадження інтегрованого навчання вважаємо невизначеність механізмів поєднання зусиль викладачів різних дисциплін у досягненні високого ефекту їхньої спільної професійно-педагогічної діяльності.

Система навчання з передбаченою систематичною реалізацією міжпредметних зв'язків потребує застосування спеціальної методики для вирішення протиріч між

предметним навчанням і необхідністю формування цілісного уявлення про світ. Здійснений нами аналіз [там само] уможливив визначення організаційних форм, методів і засобів інтегрованого навчання, спрямованих на структурування змісту блоку професійних науково-предметних дисциплін. Так, нами виокремлено такі основні форми інтегрованого навчання: лабораторне та/чи практичне (вправи, семінари, ділові ігри) заняття, лабораторний практикум (відпрацювання навичок перетворення алгоритму дії в індивідуальну практичну діяльність особистості; відпрацювання навичок проведення вивчення реального об'єкта для виявлення фізичних та хімічних явищ досліджуваного предмета, матеріалу; відпрацювання навичок технологічного й математичного моделювання реальних процесів і явищ, пояснення відмінностей реальних та абстрактних властивостей об'єктів; відпрацювання навичок організації колективної діяльності під час проведення навчально-практичних робіт групами від 2 до 6) [5, с. 40].

Модель структури освітнього процесу під час використання інтегрованого навчання включає методи викладання (інформаційно-повідомляючий, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-спонукаючий, спонукаючий) та навчання (репродуктивний, продуктивно-практичний, частково-пошуковий, пошуковий).

Інтегроване навчання передбачає використання комплексу матеріальних засобів навчання (матеріалів, навчальних моделей, вимірювальних інструментів і приладів, друкованих і технічних засобів навчання).

Аналіз стандартів вищої освіти України галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти [9; 10] містять перелік методів, методик і технологій, який представлений загально- та спеціально-науковими методами: економічними, інформаційними, методами обслуговування (технологічно-виробничими, інтерактивними, сервісними); методами забезпечення якості та безпеки; методами обслуговування (інтерактивними, сервісними), цифровими технологіями.

Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання, серед основних називає здійснення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою отримання нових знань та створення нових технологій і видів послуг (продукції) у сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

Вищезазначене актуалізує інтеграцію змісту професійних науково-предметних дисциплін задля сформованості інтегральної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Аналіз досвіду професійної підготовки означених фахівців у закладах вищої освіти уможливив установлення переліку дисциплін професійної та практичної підготовки, до якого входять: «Сучасні різновиди туризму», «Регіональна соціально-економічна географія країн світу та туристичні регіони», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Аналіз діяльності підприємств туристичної індустрії», «Економіка і ціноутворення на підприємствах туристичної індустрії», «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства», «Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства» тощо.

Перелік дисциплін, що формують гуманітарні та соціально-економічні компетентності, включає такі: «Харчова хімія», «Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі», «Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-

ресторанному господарстві», «Товарознавство», «Метрологія, стандартизація і сертифікація», «Професійна комунікація іноземною мовою» тощо.

Надзвичайно актуальним, на нашу думку, в умовах реформи децентралізації (місцевого самоврядування та територіальної організації влади в Україні задля створення умов формування ефективної і відповідальної місцевої влади, спроможність регіонів самостійно, за рахунок власних ресурсів, вирішувати питання місцевого значення) є введення до навчальних планів дисциплін «Місцевий економічний розвиток», «Ризик-менеджмент в територіальному управлінні», «Проектування готелів» тощо.

Глобалізаційні, демографічні, технологічні, політико-економічні, інституціональні чинники сьогодення створили оновлену соціально-економічну реальність та актуалізували вивчення майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи таких навчальних дисциплін: «Управління бізнес-процесами підприємств ГРС», «Бізнес-інжиніринг», «Ресторанний менеджмент», «Ризик-менеджмент», «Управління девелоперськими проектами в готельному бізнесі», «HR-менеджмент готелів і ресторанів», «Сучасні івент-технології», «Бренд-менеджмент» тощо.

Цифровізація всіх сфер життя та діяльності людини надзвичайно широко зачепила і сферу обслуговування, що зі свого боку визначило важливість навчальних дисциплін, пов'язаних із цифровою економікою та бізнесом, як-от: «АРМ фахівця в готельно-ресторанній справі», «Інноваційні технології в готельному господарстві», «Інноваційні технології в ресторанному господарстві», «Робототехнічні системи керування», «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі» тощо.

На особливу увагу заслуговує і блок дисциплін вільного вибору здобувача освіти, де заклади освіти надають достатньо широкий вибір навчальних дисциплін. Так, пропонуються такі дисципліни: «Управління якістю послуг в готелях і ресторанах», «Ціннісно орієнтоване управління», «Організація обслуговування осіб з інвалідністю», «Поведінка споживачів послуг гостинності», «Психологія життєвих криз особистості», «Психологія бізнесу», «Психологія успіху», «Антикризова психологія», «Професійна етика та етикет у закладах готельно-ресторанного господарства», «Культурологія», «Міжнародний протокол та етикет» тощо.

Перелічені нами цикли дисциплін навчальних планів підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачають інтегроване (комплексне) навчання та здійснення міждисциплінарних проектів (досліджень у межах декількох дисциплін, виконання яких пов'язане зі збільшенням ресурсів часу, колаборації зусиль, креативності, планування колективної роботи, забезпеченням цілісних або системних результатів через об'єднання знань із кількох галузей науки та подолання проблем академічної комунікації серед дослідників із різних областей).

В означеному нами контексті міждисциплінарний проект включає системні дослідження та оцінювання стану й перспектив розвитку ринку готельних і ресторанних послуг країни та світу, пріоритетність практичної складової з урахуванням регіонального аспекту, оцінювання перспективності інвестицій у розвиток готельної нерухомості, прогнозування рівня доходів від операцій з комерційною нерухомістю, зокрема й у готельному бізнесі, в умовах динамічного інноваційного середовища.

В інтегрованому навчанні професійні компетентності пов'язані з особистим становленням здобувачів освіти, формуванням індивідуальної траєкторії навчання, соціальної мобільності з можливістю вивчення різних іноземних мов завдяки закордонному стажуванню, особистісно орієнтованого фізичного та культурного розвитку через етичне ставлення до ведення бізнесу, конкурентоспроможністю на ринку праці, оволодінням культурою підприємництва і готовністю якісно надавати послуги

як у регіональних, національних, так і світових готельно-ресторанних операторах. Окремо слід зазначити важливість інтегрованого навчання та міждисциплінарних інноваційних проєктів для формування рефлексивності замовників освітніх послуг як здатності, котра дозволяє оволодівати життєвим і професійним досвідом, керувати власним розвитком, освоїти суб'єкту позицію в суспільних відносинах, уможлиблює самоконструювання, саморозвиток, самоспричинення та самореалізацію у професії.

Вважаємо доцільним в інтегрованому навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи використовувати такі форми: лекції (мультимедійну, лекцію-візуалізацію, інтерактивну), семінари, практичні заняття в малих групах (зокрема із розв'язанням ситуаційних завдань та кейсів, ділові ігри, тренінги, навчальні дискусії, навчальні екскурсії), самопідготовку із використанням дистанційних курсів, роботу з електронними бібліотеками, підготовку доповідей, проєктів (індивідуальних, групових), роботу в комп'ютерних класах, практичну підготовку (приготування страв), індивідуальні консультації тощо.

Значущості в інтегрованому навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи набуває використання таких підходів: особистісно-діяльнісного, рефлексивного, конструктивістського, студентоцентрованого навчання, проблемно-орієнтованого, самонавчання, електронного навчання в системі Moodle, Teams, навчання на основі самостійних досліджень – експериментального тощо.

Найбільш ефективними та прогресивними методами інтегрованого навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи визначаємо: інтерактивні методи навчання (відповіді на запитання та опитування думок здобувачів освіти, аналіз історій і ситуацій, мозковий штурм, ігрове перевтілення тощо), активні методи навчання (моделювання професійної діяльності, рівний рівному, метод активних ігор тощо), інноваційні методи навчання (заняття-аукціон, заняття-лабіринт, заняття-ділова зустріч, заняття-навчальна конференція, заняття-експедиція, заняття-виставка, заняття-інсценування, заняття-експеримент тощо), наочний метод навчання (візуальні ілюстративні матеріали), практичні методи навчання (практичні, лабораторні, семінари, творчі роботи та проєкти), методи дистанційного навчання (відеоконференції та дискусії он-лайн, індивідуальне і групове консультування, віддалені лабораторні практики і тестування, спільна робота студентів і викладача з додатками, комп'ютерними програмами тощо).

Серед матеріальних засобів навчання увагу приділено інструментам та обладнанню: технічному обладнанню та оснащенню для оброблення інформації, спеціалізованим прикладним ліцензованим програмам; виробничому та дослідницькому обладнанню, вимірювальним інструментам, універсальним та спеціалізованим інформаційним системам (інформаційно-комунікаційним, інформаційно-пошуковим, інформаційно-аналітичним) спеціалізованим програмним продуктам для подальшого їхнього застосування в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Висновки. Отже, здійснений попередньо аналіз підтверджує значущість інтеграції змісту професійних науково-предметних дисциплін у формуванні інтегральної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, оскільки забезпечує міцні знання навчального матеріалу, здатність правильного й обґрунтованого прийняття необхідних рішень у різних нестандартних ситуаціях, реалізацію теоретичних положень дисциплін у практичних розрахунках, аналіз та зіставлення даних об'єктів сфери обслуговування на основі набутих з професійних науково-предметних дисциплін знань та умінь завдяки знанню сучасних технологій і методів розрахунків, самостійного

та командного вирішення поставлених завдань, активної участі в дискусіях, відстоювання власних позицій тощо.

Теорія інтеграції професійних науково-предметних дисциплін у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи уможливорює здійснення відбору та формування структури інтегральної компетентності кожного здобувача освіти. Подальший її розвиток забезпечить глибоке вивчення компонентів циклу професійних науково-предметних дисциплін майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи, їхню успішну професійну кар'єру та власну концепцію життєвого успіху.

Список використаних джерел:

1. Буряк В. Г. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. № 35. Том 1. С. 276–282.
2. Внукова Н., Пивоваров В. Компетентнісний підхід до підготовки фахівців з вищою освітою. *VZDELÁVANIE A SPOLOČNOSŤ: II medzinárodný nekonferenčný zborník*. 2017. Р. 376–392.
3. Глазунова О. Г., Ковальчук В. К., Волошина Т. В. Міждисциплінарний проєкт як засіб формування інтегральної компетентності майбутніх ІТ-фахівців. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Педагогіка*. 2019. Вип. 1. С. 136–147.
4. Дмитренко Г., Каролоп О. Компетентнісний підхід та його значення в формуванні професійної компетентності майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи. *Молодь і ринок*. 2020. №6–7 (185–186). С. 11–15.
5. Кільдеров Д. Е. Форми, методи і засоби інтегрованого навчання. *International Academy Journal*. 2018. № 2(20). Vol.2. С. 39–45.
6. Кільдеров Д. Е. Інтеграція змісту професійних науково-предметних дисциплін: принципи та закономірності. *Open Access Peer-reviewed Journal. Science Review*. 2018. № 1(8), Vol.5. С. 92–95.
7. Однорог Г. Модель інтегральної ключової компетентності майбутніх кваліфікованих робітників швейного профілю. *Неперервна професійна освіта: теорія і практика (Серія: Педагогічні науки)*. 2021. Вип. № 3 (68). С. 19–27.
8. Омеляненко С. В., Омеляненко Н. В. Формування загальних компетентностей майбутніх фахівців у процесі моделювання професійних ситуацій. *Науковий вісник Львівської академії. Серія: Педагогічні науки*. 2020. Вип. 7. С. 73–79.
9. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf> (дата звернення: 02.01.2022).
10. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti> (дата звернення: 02.01.2022).
11. Сулима Т. Методичні основи формування професійної компетентності майбутніх маркетологів. *Обрії*. 2017. № 2 (45). С. 84–86.
12. Хома Т. В., Стеблюк С. В. Інтегральна компетентність як складник професійної компетентності в педагогічній освіті. *Інноваційна педагогіка*. 2021. Вип. 31. Т. 1. С. 177–180.
13. Kashyna G., Nazarova K., Burak V. Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of information and communication support. *Edukacija – Technika – Informatyka*. 2019. № 4 (30). Р. 151–155.
14. Khomova O., Yanchycka K., Shkatula O., Burak V., Frolova O. Trends in the development of tertiary education in the context of modern challenges. *Applied Linguistics Research Journal*. 2021. № 5 (4). Р. 126–133
15. Tolochko S. Reforming of ukrainian educational system in the context of transborder integration into the world academic space. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 2 (35). С. 8–13.

16. Yaroshenko O., Kilderov D., Komarovska O., Korotkevych K., Hutsan L., Shekhavtsova S. The factorial role of organizational culture in entrepreneurship and entrepreneurship education. *Academy of Entrepreneurship Journal*. 2020. № 26(3). P. 1–8.

References:

1. Burak, V. H. (2021). Osoblyvosti profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv hotelno-restoranoi spravy v suchasnykh ekonomichnykh umovakh [Special aspects of professional training of future specialists in hotel and restaurant business in modern economic conditions]. *Aktualni pytannia humanitarnykh nauk*, 35 (1), 276–282 [in Ukrainian].
2. Vnukova, N., & Pyvovarov, V. (2017). Kompetentnisnyi pidkhid do pidhotovky fakhivtsiv z vyshchoiu osvitoiu [Competence approach to training specialists with higher education], *Vzdelovaniie a Spolochnost', II medzinarodny nekonferenchny zbornik* [in Ukrainian].
3. Hlazunova, O. H., Kovalchuk, V. K., & Voloshyna, T. V. (2019). Mizhdystyplinarnyi proiekt yak zasib formuvannia intehralnoi kompetentnosti maibutnikh IT-fakhivtsiv [Interdisciplinary project as a means of forming the integrated competence of future IT professionals]. *Naukovi zapysky Ternopilskoho natsionalnoho pedahohichnoho universytetu imeni Volodymyra Hnatiuka. Seria: Pedahohika*, 1, 136–147 [in Ukrainian].
4. Dmytrenko, H., & Karolop, O. (2020). Kompetentnisnyi pidkhid ta yoho znachennia v formuvanni profesiinoi kompetentnosti maibutnikh bakalavriv hotelno-restoranoi spravy [Competence approach and its meaning in the formation of professional competence of future bachelors of the hotel and restaurant sphere]. *Molod i rynek*, 6–7 (185–186), 11–15 [in Ukrainian].
5. Kilderov, D. E. (2018). Formy, metody i zasoby intehrovanoho navchannia [Forms, methods and means of integrated learning]. *International Academy Journal*, 2(20), 2, 39–45 [in Ukrainian].
6. Kilderov, D. E. (2018). Intehratsiia zmistu profesiinykh naukovopredmetnykh dystsyplin: pryntsyipy ta zakonimirnosti [Integration of the content of professional scientific and subject disciplines: principles and regular patterns]. *Open Access Peer-reviewed Journal. Science Review*, 1 (8), 5, 92–95 [in Ukrainian].
7. Odnoroh, H. (2021). Model intehralnoi kliuchovoi kompetentnosti maibutnikh kvalifikovanykh robitnykiv shveinoho profilu [Model of integral key competence of future qualified workers of sewing profile]. *Neperervna profesiina osvita: teoriia i praktyka. Seria: Pedahohichni nauky*, 3 (68), 19–27 [in Ukrainian].
8. Omelianenko, S. V., & Omelianenko, N. V. (2020). Formuvannia zahalnykh kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv u protsesi modeliuvannia profesiinykh sytuatsii [Development of future specialists' general competences in the process of modelling professional situations]. *Naukovyi visnyk Lotnoi akademii. Seria: Pedahohichni nauky*, 7, 73–79 [in Ukrainian].
9. Higher Education Standard of Ukraine of the first (Bachelor's) level, the field of knowledge 24 Service sector in specialty 241 Hotel and restaurant business. Retrieved from <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf> [in Ukrainian].
10. Higher Education Standard of Ukraine of the second (Master's) level, the field of knowledge 24 Service sector in specialty 241 Hotel and restaurant business. Retrieved from <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti> [in Ukrainian].
11. Sulyma, T. (2017). Metodychni osnovy formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh marketolohiv [Methodical bases of formation of professional competence of future specialists in marketing]. *Obrii*, 2(45), 84–86 [in Ukrainian].
12. Khoma, T. V., & Stebliuk, S. V. (2021). Intehralna kompetentnist yak skladnyk profesiinoi kompetentnosti v pedahohichnii osviti [Integral competence as a component of professional competence in pedagogical education]. *Innovatsiina pedahohika*, 31 (1), 177–180 [in Ukrainian].
13. Kashyna, G., Nazarova, K., & Burak, V. (2019). Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of information and communication support. *Edukacja – Technika – Informatyka*, 4 (30), 151–155 [in English].

14. Khomova, O., Yanchycka, K., Shkatula, O., Burak, V., & Frolova, O. (2021). Trends in the development of tertiary education in the context of modern challenges. *Applied Linguistics Research Journal*, 5 (4), 126–133 [in English].
15. Tolochko, S. (2020). Reforming of the Ukrainian Educational System in the context of transborder integration into the World Academic Space. *ScienceRise: Pedagogical Education*, 2(35), 8–13 [in English].
16. Yaroshenko, O., Kilderov, D., Komarovska, O., Korotkevych, K., Hutsan, L., & Shekhavtsova, S. (2020). The factorial role of organizational culture in entrepreneurship and entrepreneurship education. *Academy of Entrepreneurship Journal*, 26(3), 1–8 [in English].

Kilderov D. E.,
orcid.org/0000-0001-9414-8150

INTEGRATION OF THE CONTENT OF PROFESSIONAL SCIENTIFIC AND SUBJECT DISCIPLINES IN FORMATION OF INTEGRATED COMPETENCE OF FUTURE SPECIALISTS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

The article analyzes the essence and role of integration of the content of professional scientific and subject disciplines in formation of integrated competence of future specialists in hotel and restaurant business. Important scientific and practical task of research of forms, methods, means, approaches to integrated learning are substantiated and solved. In the context of the research, the term «integrated learning» is formulated as a scientific-educational-cognitive activity of students, aimed at acquiring skills and motivating to establish links between different disciplines of the curriculum, development of cognitive interest in worldviews. A complex combination of cycles of disciplines of curricula for training future specialists in hotel and restaurant business, which provide integrated (comprehensive) training and implementation of interdisciplinary projects, has been studied and developed. The role of integral competence of future specialists in hotel and restaurant business in providing strong knowledge of educational material, ability to make correct and reasonable decisions in various non-standard situations, realization of theoretical positions of disciplines in practical calculations, analysis and comparison of service sector objects on the basis of professional scientific and subject disciplines knowledge and skills due to knowledge of modern technologies and methods of calculations, independent and team task solving, active participation in discussions, defending their own positions, etc. are advanced. Rational use of forms, methods, means, approaches in integrated training of future specialists of hotel and restaurant business is offered. Influence of integrated learning on students' personal development, formation of their individual trajectory of learning and social mobility, personality-oriented physical and cultural development, mastering the «culture» of entrepreneurship and willingness to provide quality services are determined.

Key words: integrated competence, integration, scientific and subject disciplines, future specialists, hotel and restaurant business.

*Дата надходження статті: 03.11.2021 р.
 Рецензент: доктор педагогічних наук, професор Васюк О. В.*