

РОЗДІЛ 3. ТЕОРІЯ І МЕТОДИКА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ
ДО БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВАDEVELOPING THE READINESS OF FUTURE FOOD INDUSTRY SPECIALISTS
FOR BUSINESS PLANNING IN THE RESTAURANT INDUSTRY

У статті розглянуто актуальність формування готовності майбутніх фахівців харчової галузі до бізнес-планування у сфері ресторанного господарства. Зазначено, що сучасний ринок вимагає не лише професійних знань із технології приготування страв, але й навичок стратегічного планування, аналізу ризиків, фінансового прогнозування та управління ресурсами. Визначено основні педагогічні умови, методи і технології, які сприяють ефективному формуванню цієї готовності.

Зазначено, що метою навчального процесу є розвиток системних знань, умінь та навичок, необхідних для створення, аналізу та реалізації бізнес-проектів у сфері ресторанного бізнесу. Розглянуто поняття «готовності до бізнес-планування» як сукупність психологічних, пізнавальних та практичних компонентів, що забезпечують здатність прогнозувати, планувати та реалізовувати бізнес-ідеї. Проаналізовано модель формування готовності, яка включає цільовий, змістовно-технологічний, оцінний та результативний блоки.

Описано компетентнісний підхід як ключовий методологічний напрям у професійній підготовці, що забезпечує інтеграцію теоретичних знань, практичних навичок та інноваційного мислення. Окреслено педагогічні умови, що сприяють ефективному засвоєнню матеріалу, зокрема впровадження практико-орієнтованого підходу, використання інноваційних технологій, розвиток критичного мислення. Застосування проектного підходу передбачає розробку студентами бізнес-планів на основі реальних ринкових умов, що сприяє розвитку підприємницького мислення, аналітичних здібностей та командної роботи.

Практико-орієнтований підхід зосереджений на наближенні освітнього процесу до реальних умов бізнесу шляхом виконання кейсових завдань, аналізу фінансових показників та використання цифрових інструментів. Використання інтерактивних методів навчання, таких як ділові ігри, SWOT-аналіз, моделювання ринкових ситуацій, сприяє підвищенню ефективності підготовки студентів.

Оцінювання рівня готовності студентів до бізнес-планування базується на визначених критеріях, зокрема мотиваційно-ціннісному, інформаційно-когнітивному та критерію інноваційної діяльності. Запропоновані підходи сприяють підготовці конкурентоспроможних фахівців, здатних успішно створювати та реалізовувати бізнес-проекти у сфері ресторанного господарства, що, своєю чергою, підвищує ефективність управління закладами ресторанного бізнесу та сприяє їх стійкому розвитку.

Ключові слова: бізнес-планування, ресторанне господарство, професійна підготовка, компетентнісний підхід, проектний підхід, практико-орієнтоване навчання.

The article examines the relevance of developing the readiness of future food industry specialists for business planning in the field of restaurant management. It is noted that the modern market requires not only professional knowledge of culinary technology but also skills in strategic planning, risk analysis, financial forecasting, and resource management. The main pedagogical conditions, methods, and technologies that contribute to the effective formation of this readiness are identified.

It is stated that the goal of the educational process is to develop systematic knowledge, abilities, and skills necessary for the creation, analysis, and implementation of business projects in the restaurant industry. The concept of "readiness for business planning" is considered as a combination of psychological, cognitive, and practical components that ensure the ability to forecast, plan, and implement business ideas. The model of readiness formation is analyzed, including target, content-technological, evaluation, and result-oriented blocks.

The competency-based approach is described as a key methodological direction in professional training, ensuring the integration of theoretical knowledge, practical skills, and innovative thinking. Pedagogical conditions that contribute to effective material assimilation are outlined, including the implementation of a practice-oriented approach, the use of innovative technologies, and the development of critical thinking. The project-based approach involves students developing business plans based on real market conditions, fostering entrepreneurial thinking, analytical abilities, and teamwork.

The practice-oriented approach focuses on bringing the educational process closer to real business conditions through case studies, financial indicator analysis, and the use of digital tools. The use of interactive teaching methods, such as business games, SWOT analysis, and market situation modeling, enhances the effectiveness of student training.

The assessment of students' readiness for business planning is based on defined criteria, including motivational-value, informational-cognitive, and innovation activity criteria. The proposed approaches contribute to the preparation of competitive specialists capable of successfully creating and implementing business projects in the restaurant industry, which, in turn, improves the efficiency of restaurant business management and promotes its sustainable development.

Key words: business planning, restaurant industry, professional training, competency-based approach, project-based approach, practice-oriented learning.

УДК 378.147:54

DOI <https://doi.org/10.32782/2663-6085/2025/81.2.13>

Лазарева Т.А.,

докт. пед. наук,
професор кафедри харчових
технологій, легкої промисловості
і дизайну
Навчально-наукового інституту
«Українська інженерно-педагогічна
академія» Харківського національного
університету імені В.Н. Каразіна

Лазарєв М.І.,

докт. пед. наук,
професор кафедри педагогіки,
методики та менеджменту освіти
Навчально-наукового інституту
«Українська інженерно-педагогічна
академія» Харківського національного
університету імені В.Н. Каразіна

Цихановська І.В.,

докт. техн. наук,
професор кафедри харчових
технологій, легкої промисловості
і дизайну
Навчально-наукового інституту
«Українська інженерно-педагогічна
академія» Харківського національного
університету імені В.Н. Каразіна

Постановка проблеми у загальному вигляді.

Бізнес-планування є ключовою складовою успішного створення і функціонування закладу ресторанного господарства. Воно дозволяє оцінити економічну доцільність і ризики проекту, визначити потребу в ресурсах, а також розробити стратегію маркетингу та спрогнозувати прибутковість. Це ключовий інструмент для визначення напрямків розвитку бізнесу, оцінки потенційних можливостей і ризиків, а також досягнення поставлених цілей.

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства зростає потреба у висококваліфікованих фахівцях харчової галузі, які здатні не лише виконувати технологічні операції, але й володіти підприємницькими компетентностями, необхідними для успішного управління бізнесом. Разом із тим, недостатня інтеграція практико-орієнтованих методів навчання у професійну підготовку студентів зумовлює їхню слабку готовність до розробки бізнес-планів та ухвалення ефективних управлінських рішень. Відсутність системного підходу до формування цієї компетенції в навчальних програмах підкреслює актуальність дослідження проблеми та пошуку шляхів її вирішення.

Таким чином, постає завдання сформувати готовність майбутніх фахівців харчової галузі до бізнес-планування закладів ресторанного господарства шляхом розробки та впровадження ефективних методик навчання.

Аналіз наукових досліджень і публікацій свідчить про значну увагу дослідників до питань підготовки фахівців харчової галузі та розвитку їхньої професійної компетентності. У працях багатьох авторів (Боско Н., 2024; Євсєєва Г., 2023; Колот А., 2014; Олізько Ю., 2015) підкреслюється важливість інтеграції міждисциплінарних знань у процесі професійної підготовки, що дозволяє майбутнім спеціалістам ефективно застосовувати здобуті навички в реальних умовах [2, 6, 8, 11].

Особливе місце в дослідженнях посідає проблема формування підприємницької компетентності (Алексєєва С. В., Теловата М. Т. та ін., 2021; Ткаченко М., 2018; Ткачук С., 2016) [14–16]. На думку дослідників (Житнік Н., 2015; Коберник О., 2012; Майковська В., 2016) розвиток цієї компетенції вимагає використання практико-орієнтованих підходів, які включають проєктне навчання, симуляційні тренінги та кейс-методи [7, 17, 18]. Зазначається, що саме через моделювання реальних бізнес-ситуацій студенти можуть глибше усвідомити процес бізнес-планування.

Інші автори (Бабешко М., 2017; Бурак В., 2020; Волкова Н., 2018; Горбатюк Р., 2018; Лісова С., 2022; Потапкіна Л., 2018; Ткачук С., 2016) акцентують увагу на важливості формування стратегічного мислення у майбутніх фахівців [1, 3–5, 10, 13, 15]. Вони зазначають, що навчальні програми мають включати дисципліни, спрямовані на

розвиток навичок аналізу ринку, управління фінансовими ресурсами та побудови довгострокових бізнес-стратегій.

Попри значний внесок у дослідження проблеми, недостатньо уваги приділено інтеграції бізнес-планування у навчальні програми підготовки фахівців харчової галузі. Зокрема, відсутні дослідження, які б системно описували методики формування готовності до бізнес-планування саме у сфері ресторанного господарства.

Таким чином, виявлена прогалина в наукових дослідженнях обґрунтовує необхідність розробки ефективних методик навчання, що сприяють формуванню у майбутніх фахівців харчової галузі здатності до бізнес-планування, адаптованих до специфіки ресторанного господарства.

Постановка завдання. Мета статті – опанування теоретичних основ бізнес-планування, економічних та управлінських аспектів діяльності закладів ресторанного господарства;

– формування практичних навичок розробки бізнес-планів, прогнозування фінансових показників, оцінювання інвестиційної привабливості та ризиків;

– розвиток підприємницького мислення та креативного підходу до організації й управління ресторанним бізнесом;

– формування здатності до прийняття рішень на основі аналізу ринку, конкурентного середовища, споживчих потреб та тенденцій розвитку індустрії;

– виховання відповідальності та професійної етики у веденні ресторанного бізнесу, орієнтованого на якість продукції та задоволення потреб споживачів.

Змістовно-технологічний блок моделі формування готовності майбутніх фахівців харчової галузі до бізнес-планування закладів ресторанного господарства містить у собі структурні компоненти готовності, педагогічні умови її формування, а також форми і методи їх реалізації.

На основі аналізу професійної діяльності майбутніх фахівців ресторанного бізнесу було визначено такі компоненти готовності:

Мотиваційно-ціннісний компонент – формування позитивної мотивації до професійно-особистісного розвитку, усвідомлення значущості бізнес-планування для ефективного управління ресторанним закладом.

Когнітивний компонент – оволодіння знаннями з бізнес-планування, економіки, фінансового менеджменту, маркетингового аналізу та управління ресурсами у сфері ресторанного господарства.

Діяльнісно-практичний компонент – набуття практичних навичок у створенні бізнес-плану, оцінюванні фінансових ризиків, розробці стратегії розвитку ресторанного закладу та прийнятті управлінських рішень.

Формування готовності майбутніх фахівців харчової галузі до бізнес-планування закладів ресторанного господарства потребує створення відповідного педагогічного середовища, що сприяє розвитку професійних компетентностей, підприємницького мислення та практичних навичок.

На основі аналізу професійної діяльності та особливостей підготовки фахівців ресторанного бізнесу визначено такі **педагогічні умови**:

1) розвиток особистісної значущості професійної діяльності та стійкої мотивації до фахового й особистісного зростання, який реалізується шляхом використання проєктного підходу, створенням мотивації до підприємницької діяльності через ознайомлення з успішними кейсами ресторанного бізнесу; застосуванням інтерактивних методів навчання для підвищення інтересу студентів до бізнес-планування;

2) реалізація практико-орієнтованого підходу в процесі професійної підготовки, яка здійснюється шляхом інтеграції дисципліни «Бізнес-планування закладів ресторанного господарства» з іншими предметами для комплексного підходу до навчання; організацією навчальної та виробничої практики в реальних умовах ресторанного бізнесу; виконанням студентами індивідуальних і групових бізнес-проєктів;

3) використання інноваційних технологій для моделювання професійної діяльності із застосуванням ділових ігор, кейс-методів, методу мозкового штурму для відпрацювання навичок бізнес-планування; використання цифрових технологій (спеціалізованих програм з бізнес-моделювання, маркетингової аналітики тощо) та онлайн-платформ для колективної роботи над бізнес-проєктами;

4) формування критичного мислення та здатності до аналізу й оцінки бізнес-проєктів завдяки використанню SWOT-аналізу, фінансового моделювання, маркетингових досліджень; залученням експертів ресторанного бізнесу до оцінювання студентських проєктів; організацією дискусійних клубів, у яких студенти аналізують реальні бізнес-кейси.

Реалізація цих педагогічних умов забезпечує ефективне формування професійної готовності майбутніх фахівців харчової галузі до бізнес-планування, сприяючи розвитку їх підприємницької компетентності, здатності до самостійного прийняття рішень та успішного управління закладами ресторанного господарства.

Таким чином, змістовно-технологічний блок спрямований на комплексне формування знань, навичок та мотивації майбутніх фахівців харчової галузі, необхідних для ефективного бізнес-планування та управління закладами ресторанного господарства.

Оцінний блок є важливою складовою освітньої моделі, що дозволяє оцінити рівень професійної

підготовки студентів до майбутньої професійної діяльності. В контексті формування готовності майбутніх фахівців до бізнес-планування закладів ресторанного господарства, оцінювання здійснюється через визначення критеріїв сформованості навичок та знань, а також через визначення рівнів готовності студентів до виконання конкретних завдань (рис. 1).

Оцінювання готовності студентів базується на чітких критеріях, які визначають знання, уміння та особистісні якості студентів для успішного виконання завдань у певній професійній сфері. Для бізнес-планування закладів ресторанного господарства ці критерії можуть включати:

мотиваційно-ціннісний критерій – визначає рівень зацікавленості студентів у розробці бізнес-проєктів, прагнення їх до підприємницької діяльності та усвідомлення значущості для розвитку ресторанного бізнесу;

інформаційно-когнітивний критерій – відображає обсяг і якість засвоєних теоретичних знань з різних аспектів бізнес-планування, таких як фінансовий аналіз, маркетинг, менеджмент та управління ресторанним бізнесом;

критерій інноваційної діяльності – характеризує здатність студентів до творчого підходу в розробці бізнес-ідей, здатність приймати економічно обґрунтовані рішення та застосовувати набуті знання на практиці.

Для оцінки рівня професійної підготовки студентів будемо використовувати рівні готовності, що відображають ступінь сформованості зазначених критеріїв, а саме:

– низький рівень – студенти володіють базовими знаннями та навичками, але вони потребують додаткового розвитку і вдосконалення для ефективного виконання завдань;

– середній рівень – студенти мають достатній рівень знань і навичок для виконання більшості завдань у бізнес-плануванні; недостатньо проявлені знання та навички стратегічного планування та аналітичного мислення;

– високий рівень – студенти демонструють глибокі знання та здатність самостійно розробляти та презентувати бізнес-плани, приймати обґрунтовані фінансові рішення, інноваційно підходити до вирішення завдань.

Для визначення рівня сформованості готовності студентів використовували наступні методи оцінювання. Перевірку **теоретичних знань** з питань бізнес-планування, фінансів, маркетингу та управління ресторанним бізнесом здійснювали завдяки розробленим тестовим завданням.

Створені **практичні завдання** дозволили оцінити рівень сформованості умінь та навиків при виконанні студентами окремих компонентів бізнес-плану, маркетингового аналізу, фінансового прогнозування та стратегічного планування.

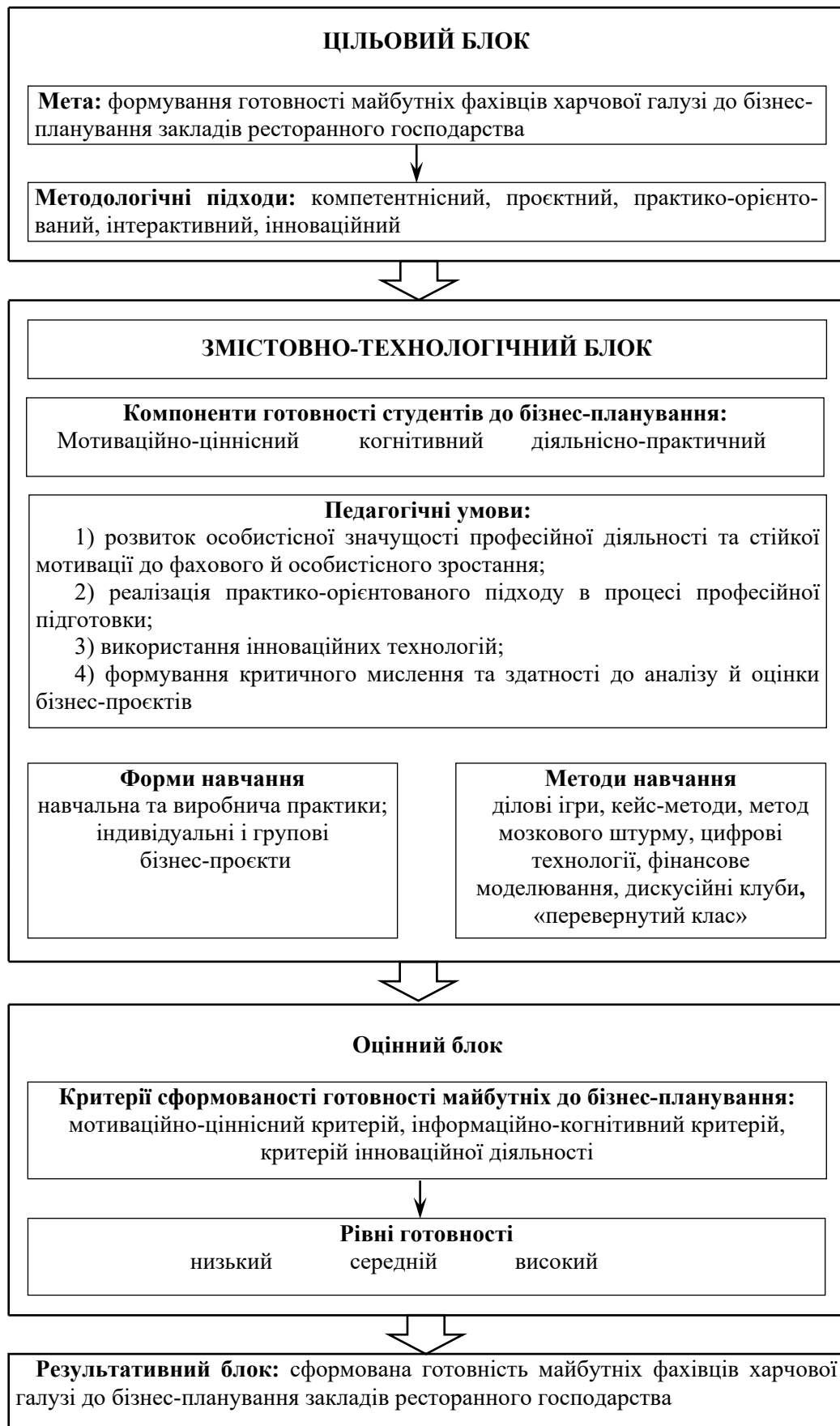


Рис. 1. Модель формування готовності майбутніх фахівців харчової галузі до бізнес-планування закладів ресторанного господарства

Здатність до практичного застосування знань перевіряли в процесі захисту бізнес-проектів, презентацій та аргументованого обґрунтування студентами власних бізнес-ідей.

Самооцінювання застосовували для аналізу студентами власних досягнень, труднощів у навчанні та визначення напрямків для подальшого професійного розвитку.

Оцінний блок є важливим елементом освітнього процесу, який дозволяє не лише виявити рівень готовності студентів до виконання професійних завдань, але й здійснювати коригування навчального процесу для досягнення максимальних результатів у підготовці майбутніх фахівців. Визначення критеріїв та рівнів готовності допомагає створити чітку структуру для оцінки досягнень студентів та подальшого вдосконалення процесу навчання.

Результативний блок формування готовності студентів до бізнес-планування є важливим елементом у визначенні ефективності навчального процесу і досягнень студентів. Він відображає, наскільки успішно студенти оволоділи знаннями, навичками та особистісними якостями, необхідними для розробки бізнес-планів, і дозволяє оцінити реальний рівень їхньої підготовленості до підприємницької діяльності в ресторанному господарстві.

Висновок. Отже, формування готовності майбутніх фахівців харчової галузі до бізнес-планування закладів ресторанного господарства передбачає комплексний розвиток знань, умінь та особистісних якостей, які мають значення не тільки для професійної діяльності, а й для особистісного становлення студентів. Модель, розроблена для цього процесу, включає чотири основні блоки: цільовий, змістовно-технологічний, оцінний та результативний, які взаємопов'язані і створюють зворотні зв'язки, що дозволяють своєчасно коригувати процес навчання.

Компоненти моделі впливають на методологічні підходи та принципи формування готовності, а також на критерії і рівні цієї готовності. В свою чергу, методи навчання визначають форми проведення занять, а підходи до методології – основні принципи викладання. Реалізація моделі супроводжується ретельним діагностуванням рівня професійної підготовленості студентів, а також впровадженням педагогічних умов, що забезпечують ефективне формування необхідних компетентностей для бізнес-планування у ресторанному господарстві.

Таким чином, визначення, обґрунтування та впровадження педагогічних умов стає важливою частиною дослідження, що дозволяє сформулювати у студентів професійну готовність до діяльності в сфері бізнес-планування, і є основою для подальших наукових розробок у цій галузі.

Перспективи подальших досліджень полягають у теоретичному обґрунтуванні та розробленні технології формування готовності майбутніх

фахівців харчової галузі до бізнес-планування закладів ресторанного господарства.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Бабешко М. С. Універсальна модель професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної індустрії. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2017. Вип. 53 (106). С. 63–70.
2. Боско Н. М. Методика реалізації міждисциплінарних зв'язків у професійній підготовці студентів фахових коледжів із застосуванням ІКТ : дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 015 Професійна освіта (цифрові технології) / наук. керівник – доктор педагогічних наук, професор О. О. Лаврентьєва ; Криворізький державний педагогічний університет. Кривий Ріг, 2024. 252 с.
3. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи : дефінітивний аналіз. *Педагогічний альманах*. 2020. № 46. С. 124–131.
4. Волкова Н. В. Системний підхід до професійної підготовки майбутніх інженерів-педагогів у галузі харчових технологій. Професійна освіта: проблеми і перспективи. Київ : ІПТО НАПН України, 2016. Вип. 11. С. 10–15.
5. Горбатюк Р. М., Волкова Н. В. Інтеграція професійної освіти і виробництва як чинник модернізації підготовки майбутніх інженерів-педагогів у галузі харчових технологій. *Ukrainian Journal of Educational Studies and Information Technology*. Том 6. № 2. 2018. С. 89–102.
6. Запровадження міждисциплінарних освітньо-наукових програм як важливий чинник підготовки конкурентоспроможних фахівців / Євсєєва Г. П. та ін. *Scientific bulletin of PUET: economic sciences*. 2023. № 4(110). doi: 10.37734/2409-6873-2023-4-17.
7. Коберник О. Проектна технологія: теорія, історія, практика : монографія. Умань : ПП Жовтий О. О., 2012. 229 с.
8. Колот А.М. Міждисциплінарний підхід як передумова розвитку економічної науки та освіти. *Вісник КНУ імені Т. Шевченка*. Серія: «Економіка», 2014. № 158. С. 18–22.
9. Кривильова О. А., Курило О. Ю. Структурно-функціональна модель підготовки майбутніх інженерів-педагогів харчової галузі до творчої професійної діяльності. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2022. № 85. С. 127–133.
10. Лісова С. В. Проблеми професійного становлення майбутнього фахівця з готельно-ресторанної справи на етапі навчання у вищому навчальному закладі. *Збірник наукових праць «Вісник ЖДУ ім. Франка»*. Житомир : ЖДУ, 2022. № 4. С. 83–95.
11. Олізько Ю. Міждисциплінарний підхід як засіб реалізації основних дидактичних принципів навчання. *Педагогічний дискурс*. 2015. Випуск 18. С. 161–165.
12. Піцул К. С. Модель формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи в результаті професійної підготовки. *Вісник Дніпропетровського універси-*

тету імені Альфреда Нобеля. Серія : Педагогіка і Психологія. 2016. № 1. С. 310–317.

13. Потапкіна Л. Готовність фахівців готельно-ресторанної справи до інноваційної професійної діяльності: рівнева характеристика. *Освітній простір України*. 2018. № 14. С. 108–114.

14. Ткаченко, М. (2017). Новітні підходи до формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства. *Professional Pedagogics*, 14, 93–101. <https://doi.org/10.32835/2223-5752.2017.14.93-101>.

15. Ткачук С. І. Особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій в умовах професійної підготовки. *Вісник Чернігівського національного*

педагогічного університету. Серія: Педагогічні науки. 2016. Вип. 137. С. 58–62.

16. Підприємницька компетентність майбутніх фахівців: методичний посібник / Алексєєва С. В., Базиль Л. О., Байдулін В. Б., Гриценко І. А., Єршова Л. М., Орлов В. Ф., Сохацька Г. В. / За наук. ред. М. Т. Теловатої. Житомир : «Полісся», 2021. 266 с.

17. Житнік Н. В. Практико-орієнтована підготовка фахівців в умовах регіонального вищого навчального закладу. *Професійна освіта: проблеми і перспективи*. 2015. Вип. 9. С. 29–35.

18. Майковська В. І. Практико-орієнтоване навчання як засіб професіоналізації підготовки майбутніх фахівців в Україні. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. 2016. № 50-51.