

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-77-14>

УДК 378: [338.488:640.4]

ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЗА УМОВ КРИЗОВИХ СИТУАЦІЙ

PROFESSIONAL TRAINING OF HOSPITALITY INDUSTRY SPECIALISTS UNDER CRISIS CONDITIONS

Котенко Руслан Михайлович

кандидат історичних наук, доцент,

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3539-6159>**Kotenko Ruslan**

Vasyl Stefanyk Prykarpattia National University

Стаття присвячена професійній підготовці фахівців готельно-ресторанної справи за умов кризових ситуацій, російсько-української війни. Акцентовано увагу на викладанні предмета «Організація готельного господарства» – базового курсу, що забезпечує фундаментальні знання і вміння майбутніх фахівців у сфері готельно-ресторанної. За умов повномасштабного вторгнення РФ на територію України відбулося переосмислення вивчення цієї дисципліни. Підкреслено важливість набуття студентами знань про безпеку й безпечне середовище для гостей і працівників за умов війни; психоемоційну підтримку гостей і персоналу; ефективне керівництво готельною індустрією за умов невизначеності, воєнних дій тощо. Наголошено на формуванні в здобувачів освіти низки важливих компетентностей. Схарактеризовано окремі інноваційні підходи до підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи в контексті формування в них емоційного інтелекту.

Ключові слова: професійна підготовка, готельна інфраструктура, майбутній бакалавр готельно-ресторанної справи, дисципліна «Організація готельного господарства», кризові ситуації, формування емоційного інтелекту, готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

The article is devoted to the professional training of specialists in the hospitality industry under crisis conditions, particularly in the context of the Russian-Ukrainian war, which has caused changes not only in socio-political and socio-economic aspects but has also affected the education sector and the hospitality industry, influencing the professional training of future hotel and restaurant professionals. Special attention is given to the teaching of the subject «Hotel Management Organization», a fundamental course that provides essential knowledge and skills in the field of hospitality (specialty J2 «Hotel and Restaurant Business and Catering»; field of study J «Transport and Services»). It is noted that with the full-scale invasion of Ukraine by the Russian Federation, there has been a reevaluation of the approach to studying this discipline. The article emphasizes the importance of students acquiring knowledge about safety and creating a secure environment for guests and employees during wartime; providing psycho-emotional support to guests and staff; effectively managing the hotel industry under conditions of uncertainty and military conflict, taking into account environmental, logistical, and service-related factors, as well as other challenges associated with crises. It also highlights the role of hotels as part of crisis infrastructure; inclusivity and accessibility; the accommodation of internally displaced persons; and the implementation of environmentally friendly practices in hotels. The formation of key competencies in students is underlined, such as the development of emotional intelligence, flexibility and adaptability in a changing environment, crisis communication with guests and hotel infrastructure personnel, speech etiquette in non-standard situations, leadership skills, and more. The article also characterizes certain innovative approaches to the training of bachelor's degree students in the hospitality industry in the context of developing their emotional intelligence as a response to modern challenges. Emotional intelligence in future hospitality professionals is primarily defined as the ability to manage their own emotional state, create a positive emotional climate in the professional environment, and effectively interact with clients during the execution of professional duties.

Keywords: professional training, hotel infrastructure, future bachelor in hospitality, subject «Hotel Management Organization», crisis situations, development of emotional intelligence, hospitality and catering.



Постановка проблеми. Російсько-українська війна, що триває понад 10 років, а з особливою силою розгорнулася після 24 лютого 2022 року, спричинила не тільки зміни в суспільно-політичному, соціально-економічному житті, а й вплинула на сферу освіти, індустрію гостинності. Заклади вищої освіти (ЗВО) після повномасштабного вторгнення змушені були переглянути традиційні підходи до організації освітнього процесу, реагувати на виклики війни, кризові ситуації, уживати безпекових заходів тощо. Усе це відобразилося й на професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: ЗВО переглядають освітні програми, науково-педагогічні працівники, розробляючи робочі програми й силабуси дисциплін, намагаються враховувати виклики війни. Так, у процесі викладання предмета «Організація готельного господарства» у своїй практичній діяльності в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника фокусуємо увагу не тільки, як раніше, на сервісній якості, ефективному управлінні, конкурентоспроможності об'єктів готельної індустрії, а до змісту дисципліни включаємо заходи безпеки під час повітряних тривог, навчання різних аспектів безпеки, управління за умов кризових ситуацій, адаптації до нестабільного середовища.

Унаслідок воєнного вторгнення певна частина готельного господарства України зруйнована або тимчасово виведена з експлуатації [1]. Готельна інфраструктура західних, центральних областей держави стала місцем розміщення тимчасово внутрішньо переміщених осіб (ВПО), волонтерських центрів, гуманітарних штабів, іншими словами, готель сьогодні розглядається як кризова інфраструктура. За умов війни цей трансформаційний досвід теж вимагає осмислення в освітньому процесі ЗВО, який готує фахівців у сфері готельно-ресторанної справи. Понад те, професійна підготовка фахівців набуває нових аспектів, які орієнтовані на гнучкість, формування емоційного інтелекту (EI), стресостійкості, здатності ухвалювати рішення за умов невизначеності, воєнних дій, інших викликів, пов'язаних з російською агресією.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Попри те, що різні аспекти проблеми розвитку готельно-ресторанної справи в Україні за умов кризових ситуацій та повномасштабного вторгнення РФ на територію нашої держави є предметом вивчення українських науковців (розвиток готельного господарства за умов російсько-української війни аналізували

Л. Безручко, С. Білоус, М. Філь [2]; адаптація готельного бізнесу в період війни в контексті сучасних трендів стала об'єктом розгляду Я. Коробейникової, Р. Котенко, Г. Щуки [3]; управління готельним підприємством за умов кризових ситуацій, війни, у післякризовий період вивчали В. Самодай, С. Рибальченко, Є. Орищенко [4], І. Поворознюк [5], І. Чорненька [6]; розвиток готельно-ресторанного бізнесу в деокупованих регіонах схарактеризували Ю. Стадницька, А. Чвартковська [7]; професійну підготовку фахівців у готельно-ресторанній справі в контексті сучасних тенденцій та інноваційних методів аналізували Р. Корсак, Т. Гуштан, М. Кашка [8]), проте порушена в назві статті наукова проблема ґрунтовно авторами не вивчалася й потребує окремого розгляду.

Формулювання цілей статті. Мета статті – схарактеризувати роль дисципліни «Організація готельного господарства» у професійній підготовці фахівців готельно-ресторанної справи за умов кризових ситуацій.

Виклад основного матеріалу дослідження. Незважаючи на повномасштабне вторгнення РФ на територію України, індустрія гостинності, до складу якої входить готельно-ресторанний бізнес і кейтеринг, існує за умов кризових ситуацій, демонструючи свою стійкість та можливості реагувати на виклики війни. ЗВО, у яких готують фахівців у галузі готельно-ресторанної справи, попри умови воєнного часу (обстріли, повітряні тривоги, перебої з електропостачанням, евакуацію викладачів і студентів у безпечні регіони, міграцію здобувачів освіти та науково-педагогічних працівників за кордон тощо), продовжують надавати освітні послуги в очному, дистанційному чи змішаному форматі, активно використовуючи цифрові інструменти (Zoom, Moodle, Google Classroom та ін.). Викладачі ЗВО для ефективної професійної підготовки майбутніх фахівців, які б відповідали вимогам часу та ринку праці, переглядають зміст дисциплін з урахуванням нових реалій, оновлюють робочі програми й силабуси дисциплін, динамічно реагуючи на виклики сьогодення. Попри кризові ситуації, є попит на кваліфікованих фахівців, здатних ефективно керувати підприємствами готельної індустрії, організовувати обслуговування на високому рівні, адаптуватися до змін у середовищі. З-поміж базових курсів, що забезпечує фундаментальні знання і вміння у цій галузі, – дисципліна «Організація готельного господарства» (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна

справа»; спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»; галузь знань J «Транспорт та послуги») [9].

Так, відповідно до силабусу навчального предмета «Організація готельного господарства» [10], метою вивчення дисципліни є формування в студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо сутності й структури організації послуг гостинності, системи дій, спрямованих на виробництво, просування та реалізацію готельного продукту в типових та спеціалізованих закладах розміщення. Унаслідок реалізації цієї мети майбутні фахівці повинні оволодіти відповідними знаннями та навичками у сфері організації надання готельних послуг та управління закладами готельного господарства (табл. 1).

Окрім цих (класичних) знань і вмінь (див. табл. 1), за умов воєнного часу додаються низка інших, а саме: знання про безпеку та безпечне середовище для гостей і працівників готельних об'єктів за умов війни (укриття, дотримання норм цивільного захисту); психо-емоційну підтримку гостей і персоналу; ефективне керівництво готельною індустрією за умов невизначеності, воєнних дій, з урахуванням екологічних, логістичних, сервісних чинників, інших викликів, пов'язаних з кризовими ситуаціями (евакуаційні протоколи, сценарне планування, швидка релокація персоналу та ін.); готель як кризову інфраструктуру (тимчасове розміщення ВПО, координація дій з місцевою владою, громадськими організаціями, Карітасом, волонтерами та ін.); інклюзивність, безбар'єрність; екологічні практики в готелях

тощо, а також володіння емоційним інтелектом, стресостійкістю, гнучкістю, мовленнєвим етикетом та ін.

Отже, дисципліна «Організація готельного господарства» покликана забезпечити відповідні теоретичні знання й практичні навички, ознайомити здобувачів освіти з технологічними основами організації надання готельних послуг та управління закладами готельного господарства з урахуванням кризових ситуацій, у яких опинилася готельно-ресторанна індустрія за умов російського вторгнення. У табл. 2 відображено компетентності, якими повинні оволодіти в процесі вивчення предмета «Організація готельного господарства» студенти-бакалаври, що опановують освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»; галузь знань J «Транспорт та послуги»), та програмні результати навчання.

Як бачимо з інформації, уміщеної в табл. 2, дисципліна «Організація готельного господарства» сприяє формуванню в майбутніх бакалаврів з готельно-ресторанної справи загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних завдань і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного й ресторанного бізнесу. Акцентовано на здобутті спеціалізованих концептуальних знань у готельній та ресторанній сфері, розвитку творчого мислення, креативності, інноваційній діяльності тощо.

Таблиця 1

Знання та вміння, якими повинні оволодіти здобувачі в процесі вивчення дисципліни «Організація готельного господарства»

Знання про	Уміння щодо
– суть предмета; – складники послуг гостинності та їх характеристики; – технологію гостинності та концепції гостинності; – особливості сучасної цінової політики в індустрії гостинності; – стандарти й процес сертифікації послуг гостинності; – організацію процесу виробництва послуг гостинності; – організаційні форми підприємств готельного типу та їхню структуру; – інноваційні форми надання послуг гостинності тощо.	– проєктування послуги гостинності, складання перспективних програм розвитку готельних підприємств; забезпечення найбільш ефективного завантаження засобу розміщення; – аналізу нормативно-правових актів, що регламентують процес надання готельних послуг; – організації процесу виробництва готельних послуг з урахуванням особливостей ринку; – розроблення та впровадження інноваційних форм організації праці в закладах готельного господарства.

Таблиця 2

**Компетентності, якими повинні оволодіти здобувачі в процесі вивчення дисципліни
«Організація готельного господарства», та програмні результати навчання**

Компетентності	Програмні результати навчання
ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ФК 01. Розуміння предметної галузі й специфіки професійної діяльності. ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 05. Здатність управляти підприємством, ухвалювати рішення в господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції й послуг і сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною й іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 05. Розуміти принципи, процеси й технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати й моделювати на основі чинних наукових концепцій сервісні, виробничі й організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних і ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного й ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Варто зазначити: готельна індустрія на Прикарпатті – це одна з провідних галузей, що не втрачає своєї перспективності навіть за умов кризових ситуацій, воєнного часу. До війни готельна інфраструктура Івано-Франківщини репрезентувала один з найбільш успішно розвинутих напрямів вітчизняного бізнесу в Україні: за кількістю готелів, закладів відпочинку область посідала шосте місце в нашій державі. Розвитку готельних об'єктів, а значить, і потреби у фахівцях з готельно-ресторанної справи активно сприяли найбільший гірсько-лижний курорт України «Буковель», розбудова

туристичних міст (Косів, Верховина, Ворохта, Яремче, Микуличин та ін.), а також постійний інтерес мешканців і гостей краю до природних локацій, Карпат, національної кухні, гуцульських, бойківських, покутських тощо етнотрадицій та культури. Не випадково освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування (освітня кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи) здобула схвальні рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів – відомих

на Прикарпатті та й в Україні представників готельно-ресторанної справи, як-от: ГО «Ресторанна Гільдія»; ПрАТ «Івано-Франківськтурист»; ТзОВ «Фірма «Надія»; «Сім'я ресторанів Лейбова гора»; готель «Яеікагіг Парк Готель Івано-Франківськ»; готельно-ресторанний комплекс 8iiUEГ-Івано-Франківськ [9].

За умов кризових ситуацій у процесі вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» звертаємо увагу здобувачів освіти на розвиток таких важливих компетентностей, як формування емоційного інтелекту, гнучкість і адаптивність у змінному середовищі, кризова комунікація з гостями, працівниками готельної інфраструктури, мовленнєвий етикет за нестандартних ситуацій, формування лідерських якостей та ін.

Стисло схарактеризуємо окремі інноваційні підходи до підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи (більш докладно про це – у нашій окремій публікації [11]) у контексті формування в них емоційного інтелекту як відповідь на сучасні виклики. Відомо, наприкінці ХХ – на початку ХХІ ст. істотно зросли вимоги до професіограми фахівця в галузі готельно-ресторанної справи, що, окрім іншого, зумовлено не тільки розвитком національної системи освіти, глобалізаційними процесами, прагненням України до євроат-

лантичної інтеграції, а й дедалі більшою конкуренцією на ринку праці, модернізацією світової туристичної індустрії тощо. Українська система вищої освіти активно й творчо впроваджує елементи чинних моделей підготовки фахівців у сфері туризму, готельної індустрії (американську, європейську, австралійську, японську та ін.). Так, наприклад, ефективною, за оцінкою знаного японського дослідника Ін'ю Ох, є японська модель, що ґрунтується на холістичному підході, який передбачає формування менеджера туризму як гармонійної особистості, що повинен володіти не лише комплексом необхідних компетентностей у галузі організації готельного господарства, а й мати високий рівень психофізіологічної підготовленості [12].

За умов воєнного часу у зв'язку з підвищенням рівня відповідальності та психоемоційного напруження у взаємодії з учасниками готельної індустрії актуалізується необхідність належної морально-вольової та фізичної підготовки майбутніх фахівців, тобто формування в них ЕІ. На початку ХХІ ст. концепцію ЕІ почали розглядати як важливу альтернативу традиційному розумовому інтелекту, оскільки в її основі – поєднання когнітивних та емоційно-чуттєвих процесів. У сучасній вітчизняній та зарубіжній науці [11–15] розро-

Таблиця 3

**Ключові показники визначення рівнів сформованості емоційного інтелекту
за основними компонентами й шкалами
в майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи**

Компонент і шкала	Основні показники
Самосвідомість – шкала 1: усвідомлення особистих почуттів та емоцій.	Розвинутість емоційної самосвідомості; потреба в самопізнанні; адекватність самооцінки; розвинутість рефлексії та інтуїції; здатність до саморефлексії та ін.
Самоконтроль – шкала 2: управління власними почуттями та емоціями.	Здатність контролювати, керувати своїми емоціями і почуттями; уміння використовувати свої емоції і почуття для досягнення мети; усвідомлення свого психоемоційного стану «тут і зараз»; розвинутість самоконтролю і толерантності; позитивність мислення; оптимістичність сприйняття себе, оточення, світу та ін.
Емпатія – шкала 3: розуміння почуттів та емоцій інших.	Здатність розпізнати емоції особи; спроможність розуміти почуття людини; розвинутість соціального співчуття, співпереживання; здатність до щирих емоційних стосунків із партнерами; уміння прогнозувати процес комунікації залежно від емоційного стану партнера та ін.
Управління стосунками – шкала 4: вплив на почуття та емоції інших.	Здатність адекватно сприймати соціальне оточення; уміння управляти емоційним і психічним станом партнера; здатність ухвалювати оптимальне рішення з урахуванням інтересів своїх та інших; здатність запобігати конфліктним ситуаціям та ефективно їх розв'язувати; уміння використовувати вербальні й невербальні засоби впливу на співрозмовника.

Джерело: [14]

блено низку підходів до розуміння EI. Ми орієнтуємося на узагальнене визначення цього феномена як комплексу навичок і здібностей особистості розпізнавати, розуміти й інтерпретувати як власні емоції, наміри й потреби, так і емоційний стан інших людей, а також управляти ними задля ефективного розв'язання практичних завдань [13]. Погоджуємося з думкою дослідників Б. Савчука, Г. Білавич [14] щодо того, що ці вимоги найбільш чітко концентруються в концепції EI, що охоплює такі важливі складники, як здатність до саморегуляції, емоційна стабільність, емпатія, уміння управляти власними емоціями та будувати ефективні міжособистісні стосунки (табл. 3).

Як видно з табл. 3, сформованість EI (його компоненти) можна діагностувати в студентів за певними показниками. За умов кризових ситуацій саме теоретичні засади EI сприяють розвитку в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи таких умінь, як адекватне сприйняття ситуації та вміння впливати на неї; інтуїтивне відчуття потреб інших людей; пізнання індивідуальних особливостей характеру; здатність зберігати самоконтроль у стресових ситуаціях і водночас залишатися відкритою, привабливою особистістю [15].

Науковці [11–15] зазначають, що з-поміж методів і технологій розвитку EI концептуально найбільш близькою до нього є філософія та методика коучингу. Коучинг зарекомендував себе як ефективний інструмент у підготовці менеджерів, підприємців, педагогів та інших фахівців, позаяк його засади логічно узгоджуються з ключовими положеннями теорії EI. Сутнісні ознаки EI, концепції коучингу та психофізіологічних характеристик фахівця готельно-ресторанної справи створюють теоретичну базу для професійної підготовки бакалаврів у цій сфері за умов кризових ситуацій, повномасштабного вторгнення рф на

територію України. В її основі – важливі методологічні засади, а саме: компетентнісний і особистісно орієнтований підходи, а також принцип студентоцентризму, які є ключовими парадигмами модернізації вищої освіти в Україні.

Висновки. За умов повномасштабного вторгнення рф на територію України відбулося переосмислення вивчення дисципліни «Організація готельного господарства». Наголошено на важливості набуття студентами знань про безпеку та безпечне середовище для гостей і працівників за умов війни; психоемоційну підтримку гостей і персоналу; ефективне керівництво готельною індустрією за умов невизначеності, воєнних дій, з урахуванням екологічних, логістичних, сервісних чинників, інших викликів, пов'язаних з кризовими ситуаціями; готель як кризову інфраструктуру; інклюзивність, безбар'єрність, внутрішньо переміщених осіб; екологічні практики в готелях тощо. Концепція емоційного інтелекту та коучинговий підхід добре узгоджуються з психофізіологічними вимогами до професіограми фахівця готельно-ресторанної справи. Емоційний інтелект майбутнього фахівця в галузі готельно-ресторанної справи кваліфікуємо як здатність керувати власним емоційним станом, створювати позитивний емоційний клімат у команді та взаємодії з клієнтами під час виконання професійних обов'язків. Відтак коучинг-технології розглядаються як ефективна технологія особистісного розвитку, що сприяє формуванню вміння саморегуляції та здатності позитивно впливати на емоційний стан інших учасників професійної комунікації.

Подальшого вивчення потребує проблема розгляду використання інноваційних освітніх технологій у професійній підготовці фахівців у сфері готельно-ресторанної справи за умов війни.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Державна служба статистики України. Туризм в Україні: статистичний збірник 2023. URL: <https://ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 18.04.2025).
2. Безручко Л., Білоус С., Філь М. Готельне господарство України в умовах війни: сучасний стан та перспективи розвитку. *Економіка та суспільство*. 2023. № 47. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-43> (дата звернення: 01.08.2025).
3. Коробейникова Я. С., Котенко Р. М., Шука Г. П. Адаптація готельного бізнесу в період війни в контексті сучасних трендів (кейси Івано-Франківської області). *Економіка та суспільство*. 2024. Випуск № 65. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4488/4427> (дата звернення: 01.08.2025).
4. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. *Економіка та суспільство*. 2022. № 44. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805> (дата звернення: 01.08.2025).

5. Поворознюк І. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності під час кризи. *Економіка та суспільство*. 2022. № 42. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656> (дата звернення: 01.08.2025).
6. Чорненька І. В. Становлення готельно-ресторанного бізнесу у післякризовий період. *Економіка та держава*. 2022. № 12. С. 41–44.
7. Стадницька Ю., Чвартковська А. Чинники розвитку готельно-ресторанного бізнесу в деокупованих регіонах. *Економіка та суспільство*. 2025. № 75. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-75-26> (дата звернення: 04.08.2025).
8. Корсак Р. В., Гуштан Т. В., Кашка М. Ю. Професійна підготовка фахівців у готельно-ресторанній справі: сучасні тенденції та інноваційні методи. *Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка*. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 74. С. 426-431.
9. Освітньо-професійні програми. URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/33/2023/07/opp_hrs_2023.pdf. (дата звернення: 04.08.2025).
10. Силабуси_ГРС_2025_2026. URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/sylabusy_hrs_2025_2026/ (дата звернення: 04.08.2025).
11. Savchuk B., Yehoroval., Vintoniak O., Kotenko R., Fedchyshyn N., Nesterova S., Bilavych H. Emotional Intelligence as a factor in strengthening the students' mental health during the COVID-19 pandemic. *Wiadomosci Lekarskie Medical Advances*. 2023. LXXVI, Issue 6. P. 1470-1477.
12. Oh I. Japanese management: past, present, and future. Singapore: Pearson/Prentice Hall, 2004. 113 p.
13. Smith M. K. Howard Gardner and multiple intelligences'. *The encyclopedia of pedagogy and informal education*. 2008. URL: <https://www.infed.org/mobi/howard-> (дата звернення: 04.08.2025).
14. Савчук Б., Білавич Г. Коучинг у вищій школі: теорія, технологія, експеримент. Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2022. 332 с.
15. Govard I. B. A Functional Theory of the Emotions [with discussion by Hughes, McMullen, Cannon, and Wilm]. 2007. URL: https://brocku.ca/MeadProject/sup/Howard_1928.html. (дата звернення: 04.08.2025).

REFERENCES:

1. Derzhavna sluzhba statystyky Ukrainy. (2023) Turyzm v Ukraini: statystychnyi zbirnyk [Tourism in Ukraine: Statistical Compendium]. Available at: <https://ukrstat.gov.ua> (accessed April 18, 2025).
2. Bezruchko, L., Bilous, S., & Fil, M. (2023) Hotelne gospodarstvo Ukrainy v umovakh viiny: suchasnyi stan ta perspektyvy rozvytku [The hotel industry of Ukraine in the conditions of war: current state and prospects for development]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and Society*, vol. 47. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-43> (accessed August 01, 2025)
3. Korobeinykova Ya. S., Kotenko R. M., Shchuka H. P. (2024) Adaptatsiia hotelnoho biznesu v period viiny v konteksti suchasnykh trendiv (keisy Ivano-Frankivskoi oblasti) [Adaptation of the hotel business during the war in the context of modern trends (cases of Ivano-Frankivsk region)]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and Society*, vol. 65. Available at: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4488/4427> (accessed August 01, 2025)
4. Samodai V., Rybalchenko S., Oryshchenko Ye. (2022) Antykrizove upravlinnia hotelnym pidpriemstvom v umovakh viiny [Anti-crisis management of a hotel enterprise in wartime]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and Society*, vol. 44. Available at: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805> (accessed August 01, 2025)
5. Povorozniuk I. (2022) Upravlinnia yakistiu posluh na pidpriemstvakh industrii hostynnosti pid chas kryzy [Service quality management at hospitality industry enterprises during the crisis]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and Society*, vol. 42. Available at: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656> (accessed August 01, 2025)
6. Chornenka I. V. (2022) Stanovlennia hotelno-restorannoho biznesu u pisliakrizovyi period [Formation of hotel and restaurant business in the post-crisis period]. *Ekonomika ta derzhava – Economics and the State*, vol. 12, pp. 41–44.
7. Stadnytska Yu., Chvartkovska A. (2025) Chynnyky rozvytku hotelno-restorannoho biznesu v deokupovanykh rehionakh [Factors of development of the hotel and restaurant business in the deoccupied regions]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and Society*, vol. 75. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-75-26> (accessed August 04, 2025)

8. Korsak R. V., Hushtan T. V., Kashka M. Iu. (2024) Profesiina pidhotovka fakhivtsiv u hotelno-restorannii spravi: suchasni tendentsii ta innovatsiini metody [Professional training of specialists in the hotel and restaurant business: modern trends and innovative method]. *Aktualni pytannia humanitarnykh nauk: mizhvuzivskyi zbirnyk naukovykh prats molodykh vchenykh Drohobyskoho derzhavnoho pedahohichnoho universytetu imeni Ivana Franka* – *Current issues of the humanities: interuniversity collection of scientific works of young scientists of the Ivan Franko Drohobych State Pedagogical University*. Drohobych: Vydavnychiy dim «Helvetyka», vol. 74, pp. 426-431.
9. Osvitno-profesiini prohramy [Educational and professional programs]. Available at: https://kgrks.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/33/2023/07/opp_hrs_2023.pdf. (accessed August 04, 2025)
10. Sylabusy_HRS_2025_2026 [Syllabus_GRS_2025_2026]. Available at: https://kgrks.pnu.edu.ua/sylabusy_hrs_2025_2026/ (accessed August 04, 2025)
11. Savchuk V., Yehoroval., Vintoniak O., Kotenko R., Fedchyshyn N., Nesterova S., Bilavych N. (2023). Emotional Intelligence as a factor in strengthening the students mental health during the COVID-19 pandemic. *Wiadomosci Lekarskie Medical Advances*, vol. 76(6), pp. 1470-1477.
12. Oh I. (2004) Japanese management: past, present, and future. Singapore: Pearson/Prentice Hall.
13. Smith M. K. (2008) Howard Gardner and multiple intelligences. The encyclopedia of pedagogy and informal education. Available at: <https://www.infed.org/mobi/howard-> (accessed August 04, 2025)
14. Savchuk B., Bilavych H. (2022) Kouchynh u vyshchii shkoli: teoriia, tekhnolohiia, eksperyment [Coaching in higher education: theory, technology, experiment]. Ivano-Frankivsk : Prykarpatskyi natsionalnyi universytet imeni Vasylia Stefanyka. (in Ukrainian)
15. Govard I. V. (2007) A Functional Theory of the Emotions [with discussion by Hughes, McMullen, Cannon, and Wilm]. Available at: https://brocku.ca/MeadProject/sup/Howard_1928.html (accessed August 04, 2025)