

Ю. В. Безрученков, ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”

ПРОФЕСІЙНА КУЛЬТУРА У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: СУТНІСТЬ ТА КОМПОНЕНТИ

Безрученков Ю. В.

Професійна культура у сфері ресторанного господарства: сутність та компоненти

Професійна культура фахівців сфери ресторанного господарства є актуальною педагогічною проблемою. Професійна культура фахівців сфери ресторанного господарства автором розглядається як інтегративне особистісне утворення до складу якого входять мотиваційно-ціннісний, діяльнісний та когнітивний компоненти, що взаємопов'язані між собою та взаємообумовлені.

У статті зазначено, що взаємозв'язок цих компонентів забезпечує цілісність системи та дозволяє дослідити феномен професійної культури фахівців в статичі та динаміці, для чого необхідно визначити критерії та рівні сформованості професійної культури в цілому та її компонентів.

Ключові слова: професійна культура, професійна культура фахівців сфери ресторанного господарства, мотивація, професійні знання та уміння.

Безрученков Ю. В.

Профессиональная культура в сфере ресторанного хозяйства : сущность и компоненты

Профессиональная культура специалистов сферы ресторанного хозяйства является актуальной педагогической проблемой. Автором профессиональная культура специалистов сферы ресторанного хозяйства рассматривается автором как интегративное личностное образование, в состав которого входят мотивационно-ценностный, деятельностный и когнитивный компоненты. В статье отмечается о том, что взаимосвязь этих компонентов обеспечивает целостность системы и позволяет исследовать феномен профессиональной культуры специалистов в статике и динамике, для чего необходимо определить критерии и уровни сформированности профессиональной культуры в целом и ее компонентов.

Ключевые слова: профессиональная культура, профессиональная культура специалистов сферы ресторанного хозяйства, деятельность, ценностные ориентиры, профессиональные знания и умения.

Сучасний етап розвитку суспільства ставить якісно нові завдання у сфері освіти й розвитку особистості. Глобальною метою освіти сьогодні є підготовка людини до життєдіяльності у складному й суперечливому світі, надання майбутньому фахівцеві можливості активно й творчо використовувати знання. Саме тому наявна система вищої професійної освіти має бути спрямована на реалізацію в процесі професійної підготовки фахівців умов формування їх професійної культури.

Зазначимо, що тривалий час проблеми формування професійної культури фахівців залишалися поза увагою науковців, оскільки в нових соціально-економічних умовах нагального розв'язання потребували питання оновлення змісту освіти, створення й упровадження у навчальний процес сучасних педагогічних технологій, забезпечення суб'єкт – суб'єктної взаємодії учасників навчального процесу. Паралельно з цим відбувалися зміни у напрямках професійної підготовки, під впливом часу виникали нові спеціальності, які потребували теоретико-методичного підґрунтя для підготовки фахівців в системі вищої освіти. До таких спеціальностей можна віднести й фахівців ресторанного господарства як представників сфери обслуговування.

Бурхливий розвиток ресторанної індустрії, підвищення рівня потреб населення до якості ресторанних послуг в останні роки стали вимагати принципово нового змісту професійної підготовки фахівців для цієї галузі, спрямованого на формування цілісної професійної культури у майбутніх фахівців ресторанного господарства. На сучасному етапі можна відмітити достатньо низький інтерес серед науковців до формування професійних навичок фахівців ресторанного господарства, серед них, можна відмітити праці І. Вологдіна, Г. Короткова та І. Довженко присвячені дослідженню діяльності фахівців сфери обслуговування. Питання формування професійною культури майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства, на жаль, залишилися поза увагою вчених [1].

Метою цієї статті є визначення сутності та структури професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства.

Оскільки професійна культура особистості знаходиться під значним впливом особливостей та специфіки певної сфери діяльності, то встановлення сутності та структури професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства ми пов'язуємо із з'ясуванням особливостей цієї галузі та специфіки діяльності її працівників.

Сервіс як культурний феномен є частиною побутової культури, що протягом багатьох століть створював особливі матеріальні, естетичні, етичні цінності для задоволення повсякденних потреб людини. Під ресторанним сервісом розуміється таке обслуговування, яке приносить задоволення не тільки відвідувачам ресторанів, але й його обслуговуючому персоналу. Специфікою діяльності ресторанних закладів є виробництво та реалізація послуг. Працівники цих закладів повністю або частково виконують послуги в присутності клієнта, замовника й несуть відповідальність за якість, терміни виконання та культуру обслуговування. У змісті праці робітників закладів ресторанного господарства можливо виділити такі елементи трудового процесу як спілкування з клієнтами, проектування послуг, технологічне керівництво або самостійне виконання послуг.

Зміст діяльності управлінського складу підприємств ресторанної індустрії має значну складність, оскільки передбачає здійснення управління всім виробничим процесом, його матеріально-технічним забезпеченням, формуванням та обслуговуванням технологічного обладнання, управління колективом підприємства, вибудовування стратегії й тактики діяльності та розвитку підприємства, створення його іміджу, налагодження відносин з клієнтами, замовниками, постачальниками, конкурентами, владними структурами, представниками державних установ тощо. Від професіоналізму, професійної культури менеджера ресторанної справи, чия особа стає об'єднуючим центром всього колективу, залежить діяльність підприємства та якість надання послуг.

Відповідно до класифікації Є. Климова, фахівці ресторанного господарства в більшій мірі відносяться до типу „людина – людина”, оскільки

для них властиві професійні функції, обумовлені процесом спілкування із споживачами послуг, а також безпосередні ділові та опосередковані контакти з іншими людьми. Спираючись на зміст професійної діяльності, М. Левітов визначив вимоги, які висуваються для особистості професій типу „людина – людина”: чуттєве та уважне відношення до людей, розуміння їх індивідуальних особливостей та психічного стану, поєднання вимогливості та м’якості, пам’ять на обличчя, вміння розподіляти та переводити увагу з одних речей на інші тощо.

Оскільки сучасні підприємства ресторанного господарства є високотехнологічними закладами, то фахівець ресторанної справи, задля забезпечення конкурентоспроможності підприємства, повинен планувати, управляти й контролювати технологічними й виробничими процесами. Це передбачає знання типових харчових технологій, технологій організації та розвитку організацій, технологій управління виробництвом, наданням послуг та управлінням їхньою якістю тощо. Означене свідчить, що професійна діяльність фахівців сфери ресторанного господарства несе ознаки професій типу „людина – техніка (технологія)”, робить діяльність цих фахівців поліфункціональною, а їх професій культуру багатоаспектним явищем.

Ця специфіка діяльності фахівців сфери ресторанного господарства, на думку науковців, свідчить, що формування професійної культури цих фахівців повинно ґрунтується, перш за все, на створенні й розвитку у студентів системи ціннісних орієнтацій, мотивації, навичок творчої самореалізації у справі, професійної позиції, професійної культури поведінки. Так, Н. Хуснулліна вважає, що майбутній фахівець ресторанного господарства повинен спиратися у професійній діяльності на оновлену філософську картину світу, на професійно-ціннісні орієнтації, які сприятимуть створенню зразка успішного, конкурентоспроможного менеджера ресторанного сервісу [1]. У зв’язку з цим, дослідниця під професійно-ціннісними орієнтаціями фахівця ресторанного господарства розуміє відображення у його свідомості й поведінці професійних цінностей, що визнаються як стратегічні цілі, сприяють професійно-

особистісному удосконаленню й здійсненню ефективної управлінської діяльності в ресторані.

Втім не тільки цінності є важливим аспектом професійної культури фахівця. Принципове значення для будь-якої діяльності має мотивація, яка у загальній концепції психічної регуляції виступає стрижневим, визначальним компонентом. Професійна мотивація є внутрішнім рушійним чинником розвитку професіоналізму й особистості майбутнього фахівця, так як тільки на основі високого рівня розвитку професійної мотивації можливий ефективний розвиток професійної освіченості та культури особистості [2].

Специфіка мотивації професійної діяльності менеджера сфери ресторанного бізнесу, на думку М. Воробйової, полягає у сукупності груп мотивів, які представлені власно професійними мотивами, соціальними мотивами, мотивами самореалізації та професійного розвитку й кар'єрного зростання, пізнавальними й прагматичними мотивами.

Продовжуючи тему необхідності формування мотиваційно-ціннісної сфери фахівців ресторанного господарства, І. Андріанова зазначає, що сьогодні від них вимагаються знання у багатьох сферах, але найголовніше – це зацікавленість у своїй праці, оскільки специфіка цієї сфери полягає у тому, що продукти діяльності носять й невідчутний характер. Ця невідчутність ресторанного продукту виявляється у враженнях, які створюються у відвідувачів закладів ресторанного господарства й служать передумовою їх повернення туди. Враження гостей – це результат професійної культури персоналу, їх доброзичливості, уважності й піклування, це атмосфера гостинності, яка створюється зацікавленими у своїй роботі співробітниками ресторану.

Саме вміння фахівця, на думку О. Артемонова, добре, тонко й точно відчувати інших, встановлювати з ним контакт, налаштовуватись на емоційний рівень, і, внаслідок цього, діяти на основі цінностей, норм й зразків професійної поведінки, є ознаками його професійної культури.

Певною ознакою мотиваційно-ціннісної сфери фахівця сфери

ресторанного господарства та його професійної культури є професійно-важливі, значущі якості, які необхідні для успішного оволодіння професією та ефективною професійною діяльністю. Дослідження М. Лобур дозволили визначити професійно-значущі для фахівців сфери ресторанного господарства якості, до яких науковець відносить: інтерес до професії, відповідальність, моральність, особисту активність, самостійність, готовність до ризику, готовність до прийняття нестандартних рішень, старанність, працелюбність, товариськість, організаторські здібності, комунікативні здібності, доброзичливість, привітність, емпатію, ініціативність, прагнення до професійного зростання [3].

Втім, всі ці якості фахівець ресторанного господарства виявляє тільки в діяльності. Діяльнісний напрям його професійної культури включає в себе способи й прийоми професійної діяльності, які пов'язані зі специфічними об'єктами її реалізації в обраній галузі. Багато психологів і педагогів вказують на провідний характер умінь у здійсненні діяльності та формуванні професійної культури фахівця. Зокрема К. Платонов вважає уміння найвищою людською властивістю, здатністю особистості виконувати певну діяльність в нових умовах. Оскільки в основі дій та операцій лежать уміння, то О. Леонтьєв, вказує, що відсутність умінь лишає діяльність сенсу. Поділяємо погляд В. Гриньової, що уміння в структурі професійної культури включають інтелектуальні та комунікативні уміння, а також професійну техніку.

Відповідно до галузевих стандартів фахівець з ресторанного господарства займається широким колом питань і здійснює діяльність у напрямках визначення стратегії розвитку підприємства; організації та управління господарською, фінансовою, комерційною, маркетинговою, інформаційною та інноваційною діяльністю ресторанного закладу, його матеріально-технічного забезпечення, формування й управління персоналом підприємства, розробки інструктивно-методичної документації тощо [4].

Тому якщо говорити про інтелектуальні уміння, то професію менеджера ресторанного господарства відрізняє володіння навичками роботи по

забезпеченню конкурентоспроможності ресторанного закладу, навичками планування, управління та контролю за виробничими процесами, господарською та комерційною діяльністю ресторану. Досить важливим для ефективної роботи ресторану є забезпечення його рекламної діяльності, вибудовування та реалізації маркетингової стратегії.

Фахівець ресторанного господарства повинен виявляти та аналізувати основні чинники, які визначають необхідність упровадження нових технологій та ресторанних послуг, технологічного обладнання. При цьому, інноваційний розвиток потребує забезпечення підготовки персоналу до перетворень, організації його додаткового професійного навчання, підвищення кваліфікації та перепідготовки кадрів. Це досить важливий аспект роботи управлінців з персоналом, що може здійснюватися у напрямку організації самоосвіти за індивідуальним планом, участі у постійно діючих семінарах, короткострокове навчання та стажування на передових підприємствах ресторанної індустрії тощо.

Формування професійної команди ресторанного закладу, створення системи матеріального та морального стимулювання персоналу, вміле використання знань й досвіду кожного працівника, потребує від фахівців ресторанного господарства знання як теорії управління та мотивації персоналу, так і володіння навичками психології управління, методикою ведення бізнесу підприємства.

Уміння встановлювати психологічний контакт з різними людьми – ознака професійної діяльності фахівців ресторанної індустрії та один з аспектів їх професійної техніки. Ці уміння дозволяють зрозуміти поведінку клієнтів для вибору найкращого варіанту їхнього обслуговування, а також краще пізнати „свій внутрішній світ з метою свідомого саморегулювання власної поведінки” .

Науковці також вважають, що сучасного фахівця в сфері обслуговування відрізняє вміння справлятися зі складними професійними ситуаціями, зі стресами; бути толерантним по відношенню до інших; вміти управляти своїм часом; дотримуватись законодавства; оформляти ділову документацію тощо.

Оволодіння вказаними „життєвими навичками” є першим кроком до формування професійної культури.

Особливістю діяльності працівників ресторанних закладів є постійне спілкування з клієнтами. Під спілкуванням розуміється процес взаємодії конкретних людей, що базується на обміні думками, почуттями завдяки словам та виразним рухам. Як зазначає І. Довженко, „від уміння професійно спілкуватися залежить імідж, налагодження контакту з клієнтами, успіх у кар'єрі фахівців сфери обслуговування” [5]. Культура професійного спілкування, як складова професійної культури фахівців сфери обслуговування, впливає на якість наданих послуг оскільки для встановлення контакту з клієнтами працівники ресторанних закладів повинні володіти нормами усної та письмової літературної мови; майстерно їх використовувати, добираючи найбільш точні, доречні вислови; знати фахову термінологію й використовувати різноманітні комунікативні засоби.

Особливістю професійного спілкування фахівців ресторанної індустрії є її здійснення у формі діалогу культур. Вітчизняні представники галузі туристичної освіти впевненні, що ознайомлення із самобутністю культур інших народів збагачує нас, відкриває невідомі горизонти нашої власної культури, стимулює наш творчий потенціал. Як зазначає Л. Кнодель, всі ланки туристичної індустрії забезпечують синергетику культур, розширюють канали комунікації між різними соціумами в умовах глобальних процесів.

Поєднання всіх названих вище умінь, які ми визначаємо як організаційно-діяльнісні, потребує від фахівця ресторанного господарства вміння оперувати великими обсягами інформації, знаходити її, аналізувати, оцінювати та фіксувати [5]. Це не можливо без розв'язання фахівцем таких завдань по організації та здійсненню професійної діяльності, як аналітико-рефлексивних, конструктивно-прогностичних, оцінно-інформаційних та коригувальних завдань. Можливість вирішувати ці завдання дозволяє фахівцеві цілеспрямовувати та конструювати свою професійну діяльність, здійснювати її аналіз та рефлексію, оцінювати особистісні зміни та їх вплив на ефективність

роботи за професією, визначити рівень освіченості, вихованості, особистого загальнокультурного та професійного розвитку, вносити корективи у свою діяльність.

Багатоаспектність завдань практичної діяльності фахівця ресторанного господарства потребує значного підґрунтя у вигляді теоретичних знань у різних сферах. Оце значне інформаційне поле, важливе для формування професійної культури, характеризує особливості становлення професіоналу, специфіку його професійної діяльності, розкриває механізми оволодіння нею та втілення як творчого акту.

На нашу думку, фахівець ресторанного господарства вступає у взаємовідношення з професійною культурою у трьох площинах: по-перше, коли засвоює культуру професійної діяльності під час навчання у вищому навчальному закладі; по-друге, він живе та діє у певному соціально-культурному середовищі як носій і транслятор загальнолюдських цінностей; по-третє, створює й розвиває професійну культуру як суб'єкт власної професійної творчості. При цьому знання, як вважає А. Маркова, є об'єктивними характеристиками професійної діяльності фахівця.

Для успішного входження у суспільне та трудове життя, на думку О. Коржуєвої, сучасний фахівець повинен володіти широким спектром знань у сфері соціології, економіки та політики, а також широким кругозором та ерудицією, високим рівнем загальної культури.

Крім того, відповідно до основних напрямків діяльності фахівець ресторанного господарства повинен володіти теоретичними знаннями в сфері менеджменту, маркетингу, економіки й права, ділового спілкування, етики та етикету, психології, рідною та іноземною мовами, сучасного вітчизняного та зарубіжного досвіду ресторанної індустрії, сучасних технологій виробництва та обладнання ресторанного господарства, екології, охорони праці, санітарії та гігієни тощо.

Ми вже зазначали, що професійна культура фахівця виникає та спирається на систему ціннісних орієнтирів та мотивів. Тому когнітивний

напрямок формування професійної культури, також, передбачає пошук аксіологічних знань і фіксацію їх у свідомості майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Це втілюється в певні уявлення, поняття, ідеї про ідентифікацію особистості з майбутньою професією. Набуваючи цінності професійної культури, фахівець ресторанного господарства перетворює, інтерпретує їх відповідно до особистісних властивостей та характеру його професійної діяльності. Саме в цій діяльності виявляється й розв'язуються протиріччя творчої самореалізації особистості: між рівнем розвитку сил й здібностей особистості [6].

Означені нами особливості мотиваційно-ціннісної, діяльнісної та когнітивної сфери професійної культури фахівців ресторанного господарства існують у взаємодії, поділ їх досить умовний. Як інтегративне утворення вони складають основу професійної культури фахівця сфери ресторанного господарства.

Спираючись на аналіз підходів науковців до сутності феномену професійної культури фахівців професій типу „людина – людина”, дослідження сутності й особливості професійної діяльності фахівців сфери ресторанного господарства, сфер виявлення його професійної культури, вимог ринку праці, а також власний досвід діяльності у ресторанному бізнесі дозволив нам під професійною культурою фахівця сфери ресторанного господарства розуміти інтегративне особистісне утворення, яке відображає ступень оволодіння фахівцем теоретичних знань і практичних умінь задля діяльності в сфері ресторанного господарства, що здійснюється ним завдяки стійкої мотиваційно-ціннісної системи, розвинутих професійно важливих якостей і дозволяє ефективно й творчо задовольняти потреби й гармонізувати інтереси споживачів та підприємств ресторанної індустрії [6].

Надане визначення свідчить про багаторівневу природу професійної культури і дозволяє розглядати її як систему, що функціонує у єдності її структурних компонентів і характеризувати цей феномен у статиці й динаміці. Як зазначає О. Коржуєва, зміст будь-якого культурного феномену визначається

сукупністю властивих йому елементів, в яких безпосередньо виявляється призначення, спрямованість та мета .

При встановленні структури професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства ми дослідити погляди В. Гринькової, І. Вологдіної, Н. Качуровської, О. Коржуєвої, Г. Короткової та інших науковців. Співставлення різних підходів до структурування професійної культури, надані нами характеристики різноманітних сфер її прояву в діяльності фахівця сфери ресторанного господарства дозволили нам зробити певні загальні висновки і надати власний погляд структури професійної культури цих фахівців. Вважаємо, що система професійної культури фахівців сфери ресторанного господарства є єдністю *мотиваційно-ціннісного, діяльнісного та когнітивного компонентів*, які взаємопов'язані та взаємообумовлені між собою.

Мотиваційно-ціннісний компонент професійної культури фахівця сфери ресторанного господарства відображає свідомий вибір особистості реалізувати свої здібності та інтереси у ресторанній індустрії, оволодіти для цього обраною професією, яка усвідомлюється в особистісному та соціальному плані як цінність; відповідально та творчо здійснювати професійну діяльність на морально-етичному підґрунті, постійно спрямовуючи свій професійний та особистісний розвиток.

Діяльнісний компонент дозволяє фахівцю сфери ресторанного господарства застосовувати всі набуті способи та прийоми професійної діяльності для розв'язання різноманітних завдань по організації та управлінню роботою ресторанного закладу з метою задоволення потреб та інтересів споживачів, а також забезпечення ефективної та конкурентоспроможної діяльності підприємства ресторанного господарства. У зв'язку з цим, діяльнісний компонент передбачає певні дії особистості щодо професійного саморозвитку, удосконалення власної діяльності та діяльності оточення, від якого безпосередньо залежить якісне надання ресторанних послуг.

Когнітивний компонент є сукупність професійно важливих та загальнокультурних знань, які характеризують професійну діяльність в сфері

ресторанного господарства, а також складають її теоретичне підґрунтя, стають основою для формування професійних умінь, забезпечують ціннісне відношення до реалізації особистості в обраній професійній сфері.

Визначені нами компоненти професійної культури фахівця сфери ресторанного господарства утворюють цілісну систему. При цьому вони мають свою внутрішню організацію, яка впливає на стан сформованості кожного компоненту, їх взаємозв'язок, рівень розвитку та стійкість професійної культури як системи.

Проведене нами дослідження дозволяє констатувати, що сфера ресторанного господарства – це галузь економіки країни, пов'язана із наданням послуг та задоволенням потреб споживачів у харчуванні та організації дозвілля. Різноманітні завдання та особливості діяльності ресторанної індустрії роблять її важливим соціальним інститутом, пов'язаним з процесами соціалізації у суспільстві, що висуває підвищені вимоги до кваліфікації фахівців сфери ресторанного господарства та свідчить про необхідність формування у них професійної культури.

Професійна культура фахівців сфери ресторанного господарства розглядається нами як система до структури якої входять мотиваційно-ціннісний, діяльнісний та когнітивний компоненти. Взаємозв'язок цих компонентів забезпечує цілісність системи та дозволяє дослідити феномен професійної культури фахівців в статичній та динамічній, для чого необхідно визначити критерії та рівні сформованості професійної культури в цілому та її компонентів і провести діагностику сформованості у майбутніх фахівців сфери ресторанного господарства. Означене стає напрямом та завданням подальшого нашого дослідження.

Література

1. **Хуснуллина Н. Х.** Формирование профессионально-ценностных ориентаций у будущих менеджеров ресторанного и гостиного сервиса : Дис ... канд. пед. наук: 13.00.08 / Хуснуллина Нэлли Хисматуллаевна. – Челябинск,

2010. – 192 с.

2. **Щука Г. П.** Система професійної освіти у сфері туризму в Російській Федерації, України та Республіці Білорусь : монографія / Г.П.Щука; Держ. закл. «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка» . – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2013. – 264 с.

3. **Лобур М. С.** Формування професійно значущий якостей майбутніх молодших фахівців сфери харчування : Дис ... канд.. пед. наук: 13.00.04 / Лобур Микола Сергійович. – К., 2006. – 253 с.

4. **Кнодель Л. В.** Теория и практика подготовки специалистов сферы туризма в странах-членах Всемирной туристической организации : Дис... докт. пед. наук : 13.00.04 / Кнодель Людмила Владимировна. – К., 2008. – 650 с.

5. **Довженко І. В.** Формування культури україномовного спілкування у майбутній професійній діяльності фахівців сфери обслуговування: Дис ... канд.. пед. наук: 13.00.02 / Довженко Інна Віталіївна. – Херсон, 2008. – 255 с.

6. **Безрученков Ю. В.** Професійна культура фахівця ресторанного господарства як складова якості туристичної послуги / Безрученков Ю. В. // Перспективи розвитку туристичної індустрії в Україні : регіональні аспекти : збірник тез за матеріалами Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конференції / ред.кол. А. Л. Бержанір та ін. – Умань : Вид.-поліг. цен.«Візаві», 2013. – С. 107 – 109.

Bezruchenkov Yu. V.

Professional Culture in the Sphere of Restaurant Industry: the Content and Components

In article it is specified that the professional culture of experts of the sphere of a restaurant economy is an actual pedagogical problem. The professional culture of these experts is under the influence of specifics and features of their activity in the restaurant industry. The professional culture of experts of the sphere of a restaurant economy is considered by the author as integration personal education which structure includes motivational and valuable, activity and cognitive components.

We have analyzed professional culture of people who work in restaurant business as a system which consists of motive-and-value, active and cognitive components. The interconnection of these components provides the unity of the whole system and allows to investigate the phenomenon of professional culture in static and dynamic states. In order to achieve this one must determine the set of criteria and levels of professional culture in general and of its constituent components

in particular, as well as diagnose the level of general personality development of future experts in restaurant management. All this will become the object for our further research.

Key words: professional culture, professional culture of experts of the sphere of a restaurant economy, activity, valuable reference points, motivation, professionally important qualities, professional knowledge and abilities.

Відомості про автора

Безрученков Юрій Володимирович – асистент кафедри туризму та готельного господарства ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”. Сфера наукових інтересів – формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного господарства.

Стаття надійшла до редакції 25.12.2013 р.

Прийнято до друку 28.02.2014 р.

Рецензент – д. п. н., доцент Щука Г.П.