

УДК 377.03:64

DOI: 10.36550/2415-7988-2026-1-223-287-290

ISSN 2415–7988 (Print) ISSN 2521–1919 (Online)

ГЛІНЧУК Юлія –

доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри технологічної, професійної освіти та цивільної безпеки Рівненського державного гуманітарного університету
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3328-5594>
e-mail: yuliyaglinchuk@ukr.net

ФОРМУВАННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНОГО СКЛАДНИКА ПРАЦЕОХОРОННОЇ (ПРОФЕСІЙНО-БЕЗПЕКОВОЇ) КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Актуалізується проблема формування санітарно-гігієнічного складника працезахоронної (професійно-безпекової) компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема, в контексті європейського поступу України, нещодавньої пандемії COVID-19 і війни.

Звертається увага на залежність потоку клієнтів від рівня безпеки, зокрема, санітарно-гігієнічної в готельно-ресторанних комплексах та на відповідні соціальні й економічні наслідки. Підкреслюється, що в інформаційному суспільстві санітарно-гігієнічні недоліки швидко оприлюднюються та поширюються для значної кількості аудиторії.

Апелюється до результатів дослідників щодо необхідності вдосконалення санітарно-гігієнічної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи як необхідної умови забезпечення високого рівня охорони праці (професійної безпеки) в майбутній фаховій діяльності.

Стверджується про недостатню розробку означеної проблеми.

Мета публікації – висвітлення ключових засад формування санітарно-гігієнічного складника працезахоронної (професійно-безпекової) компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Наводиться авторська позиція щодо основ формування санітарно-гігієнічного складника працезахоронної (професійно-безпекової) компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: формування мотивації до неухильного дотримання санітарно-гігієнічних норм; забезпечення оволодіння знаннями санітарно-гігієнічних норм для об'єктів готельно-ресторанного обслуговування й готовності до їх оновлення та поповнення протягом усього періоду професійної діяльності; розвиток розуміння взаємозв'язку між параметрами санітарно-гігієнічних чинників і формування навичок їх регуляції, контролю й управління за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог; стимулювання до вивчення й упровадження передового досвіду щодо забезпечення високого рівня санітарно-гігієнічного стану в сфері діяльності.

Ключові слова: охорона праці (професійна безпека), санітарія та гігієна, компетентність, формування, майбутні фахівці готельно-ресторанної сфери.

HLINCHUK Yuliia –

Doctor of Pedagogical Sciences, Professor,
Professor of the Department of Technological, Vocational Education and Civil Safety of Rivne State University of Humanities
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3328-5594>
e-mail: yuliyaglinchuk@ukr.net

FORMATION OF THE SANITARY-HYGIENIC COMPONENT OF LABOR PROTECTION (OCCUPATIONAL SAFETY) COMPETENCE OF FUTURE HOTEL AND RESTAURANT SPECIALISTS

The problem of forming the sanitary-hygienic component of labor protection (occupational safety) competence of future hotel and restaurant specialists is highlighted, in particular, in the context of Ukraine's European integration, the recent COVID-19 pandemic and war.

Attention is drawn to the dependence of the flow of customers on the level of safety, in particular, sanitary and hygienic in hotel and restaurant complexes, and to the corresponding social and economic consequences. It is emphasized that in the information society, sanitary-hygienic deficiencies are quickly made public and disseminated to a significant audience.

The appeal is made to the results of researchers on the need to improve the sanitary and hygienic training of future hotel and restaurant specialists as a necessary condition for ensuring a high level of labor protection (occupational safety) in future professional activities.

The insufficient development of the specified problem is argued.

The purpose of the publication is to highlight the key principles of forming the sanitary-hygienic component of labor protection (occupational safety) competence of future hotel and restaurant professionals.

The author's position on the foundations of the formation of the sanitary-hygienic component of labor protection (occupational safety) competence of future hotel and restaurant specialists is given: the formation of motivation for strict adherence to sanitary-hygienic standards; ensuring mastery of knowledge of sanitary-hygienic standards for hotel and restaurant service facilities and readiness for their updating and replenishment throughout the entire period of professional activity; developing an understanding of the relationship between the parameters of sanitary-hygienic factors and developing skills for their regulation, control and management of compliance with sanitary-hygienic requirements; stimulating the study and implementation of best practices in ensuring a high level of sanitary-hygienic conditions in the field of activity.

Key words: labor protection (occupational safety), sanitation and hygiene, competence, formation, future hotel and restaurant specialist.

Постановка та обґрунтування актуальності проблеми. Інтеграція України до Європейського Союзу актуалізує проблему працезахоронної (професійно-безпекової) компетентності фахівців, адже в усіх розвинутих країнах рівень охорони праці ототожнюється з рівнем розвитку держави, а відпо-

відальність із охорони праці – з соціальною відповідальністю.

Відповідно до ЗУ «Про охорону праці» (ст. 1), охорона праці – це система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувально-профілактичних заходів та

засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я і працездатності людини у процесі трудової діяльності [12]. Відтак, цілком логічно, що одним із складників працезахоронної компетентності є санітарно-гігієнічний.

На те, що дотримання санітарно-гігієнічних норм є частиною охорони праці в готельно-ресторанній справі звертає увагу Я. Мельникова [11, с. 206 – 207].

Роль санітарно-гігієнічної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи важко переоцінити, адже невеликий (як може здатись) недолік санітарно-гігієнічного характеру може обернутись втратою здоров'я (чи й, навіть, життя) для значної кількості людей.

Означена проблема стала ще багатограннішою в контексті нещодавньої пандемії COVID-19 і війни. Адже, наприклад, унаслідок війни наразі мають місце проблеми відповідності продукції санітарно-гігієнічним вимогам через порушення логістики; проблеми відповідності температури, вологості санітарно-гігієнічним нормам через обстріли енергосистеми тощо [7].

Означене актуалізує необхідність удосконалення формування санітарно-гігієнічного складника працезахоронної (професійно-безпекової) компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. На тому, що принципи сучасної гостинності висувають високі вимоги до забезпечення безпеки як працівників, так і клієнтів готельно-ресторанних комплексів акцентує увагу М. Бужанська [4].

Залежність потоку туристів від стану безпеки готельно-ресторанних об'єктів підкреслює Н. Корнілова [8, с. 206–207]. Її висновки корелюють з висновками В. Сопіги про те, що індустрія гостинності повинна більше уваги приділяти питанням охорони праці, позаяк високий рівень безпеки сприяє підвищенню уваги з боку стейкхолдерів та туристів [13].

Відповідно до результатів дослідження Д. Харенка, Ю. Дишкантюк та Л. Осипової, відсутність системного підходу до управління безпекою праці створює передумови для підвищеного виробничого травматизму та зниження загальної продуктивності підприємств ресторанної галузі, оскільки міжнародні та локальні дослідження підтверджують, що систематичне навчання працівників з охорони праці та впровадження сучасних методів управління ризиками значно знижує рівень травматизму, підвищує продуктивність і створює безпечне робоче середовище [17].

Відповідно до результатів дослідження О. Юдіної, В. Язіної та О. Вишнікіної, у багатьох країнах світу заклади гостинності почали приділяти більше уваги попередженню можливих проблем, пов'язаних із недотриманням норм охорони праці, розуміючи, що інвестиції в це ведуть до появи економічних та соціальних переваг, сприяючи ефективності, продуктивності та конкурентоспроможності бізнесу [18].

Виклики працезахоронного (професійно-безпекового) характеру у практиці діяльності готельно-ресторанних господарств логічним чином сформуvalи запити до вдосконалення працезахоронної (професійно-безпекової) підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери, зокрема, стосовно санітарно-гігієнічного складника.

Про те, що в процесі підготовки майбутніх

фахівців сфери послуг слід зважати на необхідність удосконалення безпеки клієнтів та охорони праці співробітників, стверджують В. Сопіга та Т. Сорока [15, с. 39].

Здоров'язбережувальний компонент у підготовці майбутніх фахівців готельно-курортної справи виділяє А. Вільнюк [5]. А здоров'язбереження неможливе без дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Зокрема, це підкреслюють В. Люльченко, Н. Поліщук [10], Т. Бабіна, Н. Цвіркун [2], В. Герасимчук [6], О. Литвинова, О. Качмар [9], Ю. Танасійчук [16] та ін.

Про те, що працівник готельного господарства є ключовим носієм та виконавцем інформації щодо санітарії та гігієни, говорить М. Бабешко [1].

Дослідниця В. Бурак у підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти виділяє рефлексивно-безпековий компонент, безпековий складник якого, зокрема, включає забезпечення охорони праці та техніки безпеки на робочому місці [3, с. 150].

Важливість санітарно-гігієнічної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи підкреслюють В. Люльченко та Н. Поліщук, зазначаючи, що її першоосною повинна бути відповідна мотивація [10, с. 122].

Загалом проведений аналіз досліджень і публікацій дозволяє стверджувати про актуалізацію уваги дослідників до санітарно-гігієнічного складника охорони праці (професійної безпеки) в готельно-ресторанних господарствах і, відповідно, до питання вдосконалення санітарно-гігієнічної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Проте загалом означена проблема на сьогодні є недостатньо розробленою.

Мета статті – навести ключові засади формування санітарно-гігієнічного складника працезахоронної (професійно-безпекової) компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Виклад основного матеріалу дослідження. Спрямованим рушієм пізнавальної діяльності здобувачів вищої освіти є відповідна мотивація. Її сформованість залежить від усвідомлення значущості санітарно-гігієнічної підготовки. Здобувачі вищої освіти спеціальності А5 Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)) повинні, наприклад, не просто знати норми вологості, а й розуміти, що підвищена вологість є причиною появи пліснявого грибка, який може призводити до загострення алергічних реакцій, астми, сприяти розвитку захворювань як у клієнтів, так і в працівників. Таким чином стимулюватимуться соціальні мотиви обов'язку й відповідальності.

З іншого боку, майбутні фахівці готельно-ресторанної справи повинні усвідомлювати, що за порушення в сфері охорони праці, які, зокрема, можуть полягати в недотриманні відповідних санітарно-гігієнічних норм, які призвели до різної міри негативних наслідків, передбачено такі види відповідальності, як дисциплінарну (догана та звільнення з роботи), адміністративну (штраф, який може сягати п'яти відсотків місячного фонду заробітної плати юридичної чи фізичної особи, яка використовує найману працю), матеріальну (відшкодування майна чи витрат) та кримінальну (штраф до п'ятдесяти неоподатковуваних мінімумів або позбавлення волі, зокрема, із позбавленням права обіймати певні посади чи займатися певною діяльністю на

строк до трьох років). Таким чином стимулюва-тимуться мотиви примусу й уникнення неприємностей.

Позаяк працююча (професійно-безпекова) діяльність передбачає виявлення та профілактику (чи за неможливості – мінімізацію) шкідливих і небезпечних чинників, то майбутні фахівці готельно-ресторанної справи в контексті формування санітарно-гігієнічного складника працюючої (професійно-безпекової) компетентності повинні знати, які санітарно-гігієнічні чинники є характерними для готельно-ресторанної сфери, як ці санітарно-гігієнічні чинники пов'язані між собою, які їх параметри є допустимими та яким чином їх регулювати.

Також здобувачі вищої освіти спеціальності А5 Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)) повинні усвідомлювати, що високий рівень санітарії та гігієни в закладі є складовою його репутації. До того ж, в умовах інформаційного суспільства санітарно-гігієнічні недоліки швидко оприлюднюються та поширюються на сайтах відгуків, у соціальних мережах, спільнотах та на каналах. Таким чином стимулюватимуться мотиви матеріальної вигоди.

Майбутні фахівці готельно-ресторанної справи повинні розуміти, що внаслідок зовнішніх змін (глобалізації, інтеграції, епідемії чи пандемії тощо), санітарно-гігієнічні вимоги до посуду, обладнання, приміщень, утримання території, прибирання, дезінфекції, дезінсекції, дератизації тощо можуть змінюватися, тому необхідно не лише знати їх на даний момент, але й постійно слідкувати за відповідними змінами та поправками до державних санітарних норм і правил (санітарних регламентів).

Також потрібно розуміти, що робота готельно-ресторанного об'єкту передбачає системну взаємодію між всіма його працівниками, зокрема, щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог, що зумовлює необхідність відповідного контролю та управління, й це повинно бути прописано в посадових інструкціях, із якими працівники повинні бути ознайомлені під підпис.

Водночас у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи важливо сформувати розуміння того, що високий рівень санітарії та гігієни досягається не лише через дотримання чинних санітарно-гігієнічних норм, а й через вивчення й упровадження передового досвіду в цій сфері.

Висновки та перспективи подальших розвідок напряму. Отже, формування санітарно-гігієнічного складника працюючої (професійно-безпекової) компетентності здобувачів вищої освіти спеціальності А5 Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)) повинно включати формування мотивації до неухильного дотримання санітарно-гігієнічних норм; забезпечення оволодіння знаннями санітарно-гігієнічних норм для об'єктів готельно-ресторанного обслуговування й готовності до їх оновлення та поповнення протягом усього періоду професійної діяльності; розвиток розуміння взаємозв'язку між параметрами санітарно-гігієнічних чинників і розвиток навичок їх регуляції, контролю й управління за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог; стимулювання до вивчення й упровадження передового досвіду щодо забезпечення високого рівня санітарно-гігієнічного стану в сфері діяльності.

Перспективи подальших досліджень убачаємо в

удосконаленні методичних засад формування санітарно-гігієнічного складника працюючої (професійно-безпекової) компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Бабешко М. С. Гігієна в галузі готельного господарства як складова кваліфікації працівника сфери обслуговування. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2015. Вип. 44 (97). С. 85–89.
2. Бабіна Т. В., Цвіркун Н. Г. Формування здоров'я-зберігаючих компетентностей. *Біологія*. 2019. № 22–24. С. 82–100.
3. Бурак В. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: дис. ... докт. пед. наук: 13.00.04 / Харківський державний університет. Харків, 2023. 655 с.
4. Бужанська М. В. Система охорони праці та техніки безпеки у готельно-ресторанному комплексі. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2013. Вип. 23.13. С. 166–171.
5. Віндюк А. В. Теоретичні і методичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.04. Запоріжжя, 2012. 493 с.
6. Герасимчук В. Л. Санітарно-гігієнічна освіта як наукова проблема: теоретико-термінологічний аналіз. *Молодь і ринок*. 2016. № 10 (141). С. 163–167.
7. Глінчук Ю. О. Санітарно-гігієнічна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах сучасних викликів. *Актуальні питання безпеки праці у контексті сталого розвитку та європейської інтеграції України = Topical Issues of Occupational Safety in the Context of Sustainable Development and European Integration of Ukraine*: М-ли VI Міжнарод. наук.-практ. інтернет-конф. (Харків, 11–12 листопада 2025 р.). Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2025. С. 163–164.
8. Корнілова Н. Перерозподіл туристичних потоків в світі у зв'язку з погіршенням безпеки туристів та нестабільним економічним станом. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання*: М-ли VIII Міжнарод. наук.-практ. конф. (Черкаси, 23–24 березня 2017 р.) / у 2-х т. Т. 1. 2017. ЧДТУ: Чабаненко Ю. А. С. 235–241.
9. Литвинова О. Н., Качмар О. І. Інтервенційний підхід у формуванні молоддю компетентності збереження здоров'я: аналітичний огляд. *Вісник соціальної гігієни та організації охорони здоров'я України*. 2021. № 1. С. 15–21.
10. Люльченко В., Поліщук Н. Формування санітарно-гігієнічної компетентності у здобувачів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». *Проблеми підготовки сучасного вчителя*. 2022. Вип. 2 (26). С. 118–125.
11. Мельникова Я. Система «5S» як елемент управління охороною праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання*: М-ли VIII Міжнарод. наук.-практ. конф. (Черкаси, 23–24 березня 2017 р.) / у 2-х т. Т. 1. 2017. ЧДТУ: Чабаненко Ю. А. С. 206–208.
12. Про охорону праці: Закон України від 14.10.1992 р. № 2694-ХІІ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12/ed20110625#Text> (дата звернення: 22.01.2026).
13. Сопіга В. Б. Інноваційні технології з охорони праці у готельно-ресторанних комплексах. *Безпека життя і діяльності людини: теорія та практика*: зб. наук. праць Всеук. наук.-практ. конф., присвяченої Всесвітньому Дню цивільної оборони та Всесвітньому Дню охорони праці. (Полтава, 25–26 квітня 2019 р.) / упоряд., і ред.: В. П. Титаренко, А. М. Хлопов. Полтава: ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2019. С. 289–290.
14. Сопіга В. Б., Сорока Т. П. Тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування. *Вісник КрНУ імені Михайла Остроградського*. 2019. Вип. 2 (115). С. 36–41.

15. Танасійчук Ю. М. Сутність категорії «здоров'язберігаюча компетентність» в умовах педагогічного процесу закладів вищої освіти. *International Trends in Science and Technology: Proceedings of the International Scientific Conference* (October, 17, 2017). Warsaw, Poland, 2017. Vol. 3. P. 55–60.

16. Харенко Д. О., Дишкантик Ю. І., Осипова Л. А. Управління охороною праці в ресторанному бізнесі та харчовій промисловості. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 71. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-35> (дата звернення: 25.01.2026).

17. Юдіна О. І., Язіна В. А., Вишнікіна О. В. Удосконалення системи охорони праці у сфері готельно-ресторанної справи. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 44. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-37> (дата звернення: 26.01.2026).

REFERENCES

1. Babeshko, M. S. (2015). Hihiiena v haluzi hotelnoho gospodarstva yak skladova kvalifikatsii pratsivnyka sfery obsluhovuvannya [Hygiene in the hotel industry as a component of the qualification of a service worker]. *Pedahohika formuvannya tvorchoi osobystosti u vyshchii i zahalnoosvitnii shkolakh*. Vyp. 44 (97). S. 85–89. [in Ukrainian]

2. Babina, T. V., Tsvirkun, N. H. (2019). Formuvannya zdoroviazberihaiuchykh kompetentnosti [Formation of health-preserving competencies]. *Bioloohii*. № 22–24. S. 82–100. [in Ukrainian]

3. Burak, V. (2023). Teoretychni i metodychni osnovy pidhotovky maibutnix fakhivtsiv hotelno-rstorannoi spravy v zakladakh vyshchoi osvity [Theoretical and methodological foundations of training future specialists in the hotel and restaurant business in higher education institutions]: dys. ... dokt. ped. nauk: 13.00.04 / Kharkivskiy derzhavnyi universytet. Kharkiv. 655 s. [in Ukrainian]

4. Buzhanska, M. V. (2013). Systema okhorony pratsi ta tekhniki bezpeky u hotelno-rstorannomu kompleksi [System of occupational health and safety in the hotel and restaurant complex]. *Naukovyi visnyk NLTU Ukrainy*. Vyp. 23.13. S. 166–171. [in Ukrainian]

5. Vindiuk, A. V. (2012). Teoretychni i metodychni zasady profesiinoy pidhotovky maibutnix fakhivtsiv z hotelno-kurortnoi spravy v umovakh stupenevoi osvity [Theoretical and methodological principles of professional training of future specialists in the hotel and resort business in the conditions of graduate education]: dys. ... d-ra ped. nauk: 13.00.04. Zaporizhzhia. 493 s. [in Ukrainian]

6. Herasymchuk, V. L. (2016). Sanitarno-hihienichna osvita yak naukova problema: teoretyko-terminolohichni analiz [Sanitary-hygienic education as a scientific problem: theoretical and terminological analysis]. *Molod i rynek*. № 10 (141). S. 163–167. [in Ukrainian]

7. Hlinchuk, Yu. O. (2025). Sanitarno-hihienichna pidhotovka maibutnix fakhivtsiv hotelno-rstorannoi spravy v umovakh suchasnykh vyklykiv [Sanitary and hygienic training of future specialists in the hotel and restaurant in the conditions of modern challenges]. Aktualni pytannia bezpeky pratsi u konteksti staloho rozvytku ta yevropeiskoi intehtatsii Ukrainy = Topical Issues of Occupational Safety in the Context of Sustainable Development and European Integration of Ukraine: M-ly VI Mizhnar. nauk.-prakt. internet-konf. (Kharkiv, 11–12 lystopada 2025 r.). Kharkiv: KhNUMH im. O. M. Beketova. S. 163–164. [in Ukrainian]

8. Kornilova N. (2017). Pererospodil turystychnykh potokiv v sviti u zviazku z pohirshenniam bezpeky turystiv ta nestabilnym ekonomichnykh stanom [Redistribution of tourist flows in the world due to the deterioration of tourist security and unstable economic conditions]. *Turystychnyi ta hotelno-rstorannyi biznes v Ukraini: problemy rozvytku ta rehuliuвання*: M-ly VIII Mizhnarod. nauk.-prakt. konf. (Cherkasy, 23–24 berezhnia 2017 r.) / u 2-kh t. T. 1. ChDTU: Chabanenko Yu. A. S. 235–241. [in Ukrainian]

9. Lytvynova, O. N., Kachmar, O. I. (2021). Interventsiinyi pidkhid u formuvanni moloddu kompetentnosti zberezhenia zdorov'ia: analitychnyi ohliad [Interventional approach in the

formation of health preservation competence in youth: analytical review]. *Visnyk sotsialnoi hihiieny ta orhanizatsii okhorony zdorovya Ukrainy*. № 1. S. 15–21. [in Ukrainian]

10. Liulchenko, V., Polishchuk, N. (2022). Formuvannya sanitarno-hihienichnoi kompetentnosti u zdobuvachiv spetsialnosti «Hotelno-rstoranna sprava» [Formation of sanitary and hygienic competence in applicants for the specialty «Hotel and restaurant sector»]. *Problemy pidhotovky suchasnoho vchytelia*. Vyp. 2 (26). S. 118–125. [in Ukrainian]

11. Melnykova, Ya. (2017). Systema «5S» yak element upravlinnia okhoronoiu pratsi na pidpriemstvakh hotelno-rstorannoho gospodarstva [The «5S» system as an element of occupational safety management at hotel and restaurant enterprises]. *Turystychnyi ta hotelno-rstorannyi biznes v Ukraini: problemy rozvytku ta rehuliuвання*: M-ly VIII Mizhnarod. nauk.-prakt. konf. (Cherkasy, 23–24 berezhnia 2017 r.) / u 2-kh t. T. 1. ChDTU: Chabanenko Yu. A. S. 206–208. [in Ukrainian]

12. Pro okhoronu pratsi [On occupational safety] (1992): Zakon Ukrainy vid 14.10.1992 r. № 2694-KhII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12/ed20110625#Text> (data zvernennia: 22.01.2026). [in Ukrainian]

13. Sopiha, V. B. (2019). Innovatsiinyi tekhnolohii z okhorony pratsi u hotelno-rstorannykh kompleksakh [Innovative technologies for occupational safety in hotel and restaurant complexes]. *Bezpeka zhyttia i diialnosti liudyny: teoriia ta praktyka*: zb. nauk. prats Vseuk. nauk.-prakt. konf., prysviachenoii Vsesvitnomu Dniu tsyvilnoi oborony ta Vsesvitnomu Dniu okhorony pratsi. (Poltava, 25–26 kvitnia 2019 r.) / uporiad., i red.: V. P. Tytarenko, A. M. Khlopov. Poltava: PNPi imeni V. H. Korolenka. S. 289–290. [in Ukrainian]

14. Sopiha, V. B., Soroka, T. P. (2019). Tendentsii rozvytku hotelno-rstorannykh pidpriemstv yak faktor vplyvu na pidhotovku maibutnix fakhivtsiv sfery obsluhovuvannya [Trends in the development of hotel and restaurant enterprises as a factor of influence on the training of future specialists in the service sector]. *Visnyk KrNU imeni Mykhaila Ostrohradskoho*. Vyp. 2 (115). S. 36–41. [in Ukrainian]

15. Tanasiichuk, Yu. M. (2017). Sutnist katehorii «zdoroviazberihaiucha kompetentnist» v umovakh pedahohichnoho protsesu zakladiv vyshchoi osvity [The essence of the category «health-preserving competence» in the conditions of the pedagogical process of higher education institutions]. *International Trends in Science and Technology: Proceedings of the International Scientific Conference* (October, 17, 2017). Warsaw, Poland. Vol. 3. P. 55–60. [in Ukrainian]

16. Kharenko, D. O., Dyshkantiuk, Yu. I., Osypova, L. A. (2025). Upravlinnia okhoronoiu pratsi v rstorannomu biznesi ta kharchovii promyslovosti [Occupational safety management in the restaurant business and food industry]. *Ekonomika ta suspilstvo*. Vyp. 71. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-35> (data zvernennia: 25.01.2026). [in Ukrainian]

17. Yudina, O. I., Yazina, V. A., Vyshnikina, O. V. (2022). Udokonalennia systemy okhorony pratsi u sferi hotelno-rstorannoi spravy [Improving the occupational safety system in the hotel and restaurant sector]. *Ekonomika ta suspilstvo*. Vyp. 44. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-37> (data zvernennia: 26.01.2026). [in Ukrainian]

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА

ГЛІНЧУК Юлія – доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри технологічної, професійної освіти та цивільної безпеки Рівненського державного гуманітарного університету.

Наукові інтереси: безпекова підготовка майбутніх фахівців, роль безпеки для сталого розвитку.

INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

HLINCHUK Yuliia – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor, Professor of the Department of Technological, Vocational Education and Civil Safety of Rivne State University of Humanities

Scientific interests: security training of future specialists, the role of security for sustainable development.

*Стаття надійшла до редакції 03.03.2026 р.
Стаття прийнята до друку 12.03.2026 р.*