

**РІШЕННЯ**  
**щодо присудження наукового ступеня доктора наук**

Спеціалізована вчена рада з присудження наукового ступеня доктора наук Д 58.053.01 Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка Міністерства освіти і науки України прийняла рішення щодо присудження наукового ступеня доктора педагогічних наук Бурак Валентині Геннадіївні на підставі прилюдного захисту докторської дисертації «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» на правах рукопису за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

19 січня 2024 року, протокол № 6.

Бурак Валентина Геннадіївна, 1971 року народження, громадянка України, освіта вища: закінчила у 1994 році Український державний університет харчових технологій (м. Київ) за спеціальністю «Технологія м'яса і м'ясних продуктів».

Кандидат технічних наук з 1998 року, доцент кафедри фундаментальних дисциплін з 2002 року.

У 2022 році закінчила докторантuru у Херсонському державному університеті.

Працює в. о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Херсонському державному університеті, Міністерство освіти і науки України, м. Херсон, з січня 2023 року до теперішнього часу.

Докторська дисертація виконана на кафедрі педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені професора Є. Петухова Херсонського державного університету.

Науковий консультант: Слюсаренко Ніна Віталіївна, доктор педагогічних наук, професор, Херсонський державний університет, професор кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені професора Є. Петухова.

Рекомендовано до захисту 16 листопада 2023 року.

Здобувач має 75 наукових публікацій за темою дисертації, з них: 1 – одноосібна монографія; 1 розділ у колективній монографії; 1 підручник, 27 наукових статей (з них – 5 у співавторстві), у тому числі 3 статті у закордонних наукових періодичних виданнях, віднесеніх до наукометричних баз Scopus i Web of Science; 24 статті у наукових фахових виданнях України; 27 матеріалів та тез конференцій.

Опоненти:

Кільдеров Дмитро Едуардович, доктор педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти, професор кафедри теорії і методики технологічної освіти, креслення та комп’ютерної графіки, Український державний університет імені Михайла Драгоманова, професор кафедри технологічної освіти – дав позитивний відгук із зауваженнями:

1. У сучасних реаліях національна безпека України значною мірою залежить від потенціалу й розвитку людського капіталу, у формуванні якого вирішальну роль відіграє освіта. Тому серед ґрунтовно представлених у концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи методологічних підходів доцільно було подати безпековий підхід, оскільки розкриття продуктивних здібностей людини, максимальне втілення в конкретні

методологічних підходів доцільно було подати безпековий підхід, оскільки розкриття продуктивних здібностей людини, максимальне втілення в конкретні процеси для підвищення якості її життєдіяльності сприяє і соціально-економічному розвиткові суспільства загалом, і підвищенню національної безпеки, зокрема й в інформаційному просторі.

2. У списку авторських публікацій за темою педагогічного дослідження представлено науково-методичні і наукові праці, присвячені формуванню та розвитку «м'яких» навичок майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Уважаємо за доцільне більш детально проаналізувати означене поняття, роль загальнолюдської культури у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, шляхи реалізації означеного процесу в закладах вищої освіти.

3. У дисертаційній роботі авторка керується низкою нових термінів або пропонує авторське тлумачення відомих. Бажано було б у додатку до дисертації подати глосарій для полегшення їхнього сприйняття й усвідомлення. Деякі із запропонованих визначень доцільно було б увиразнити й дещо конкретизувати.

4. Теоретико-методичний аналіз професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у практичній частині доцільно було увиразнити конкретними прикладами, зокрема з реальної професійної діяльності не лише авторки роботи, а й викладачів закладів вищої освіти, де відбувалася експериментальна частина педагогічного дослідження.

5. В експериментальній частині дослідження дисеранткою представлено діагностичний інструментарій оцінювання (зразки подані в додатках), однак, власне, опису його застосування з метою формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності бракує. Означені складові діагностичного інструментарію могли б стати основою для розроблення критеріально-параметральних показників стану готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. Також варто було б репрезентувати методичні рекомендації експертного оцінювання у вигляді окремого видання.

Козловський Юрій Михайлович, доктор педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти, професор кафедри педагогіки та інноваційної освіти, Національний університет «Львівська політехніка», заступник директора з науково-педагогічної роботи Інституту права, психології та інноваційної освіти – дав позитивний відгук із зауваженнями:

1. У цілому дисеранткою логічно представлено основні теоретичні і методичні підходи до підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи (культурологічний, системний, діяльнісний, середовищний, компетентнісний та міжпредметної інтеграції). На жаль, поза увагою залишився трансдисциплінарний підхід, що дав би змогу з наукових позицій більш ґрунтовно репрезентувати процес формування досліджуваного феномена у взаємозв'язку різних навчальних курсів у процесі фахової підготовки майбутніх фахівців галузі готельно-ресторанної справи.

2. Робота, на наш погляд, достатньо ілюстрована таблицями, схемами, рисунками та аналізом обробки статистичних даних, однак вважаємо, що окремі

з них доцільно було б перенести у додатки, надавши більше уваги характеристиці виявлених чинників, закономірностей та напрямів реалізації формування досліджуваного феномена в освітньому процесі закладів вищої освіти.

3. Параграф 1.2 дисертації відведено аналізу закордонного досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. Варто зазначити, що запропонований В. Г. Бурак матеріал є дуже цікавим та інформативним, але перевантажує докторську дисертацію значним фактажем матеріалу другорядного значення щодо означеної теми дослідження. Окрім того, робота значно виграла б за наявності детальнішого аналізу регіональної специфікації педагогічних досліджень за адміністративно-територіальним поділом.

4. У висновках до розділів, і загалом до дисертаційного дослідження бажано було б викласти більш систематизовано власні тлумачення та поняття що дало б змогу набагато ґрунтовніше відповідно до завдань, наукової новизни, практичної значущості дослідження розкрити здобуті результати. А у висновках до дисертації більше уваги надати характеристиці сутності саме провідних тенденцій і закономірностей формування досліджуваного феномена як провідної категорії професійної освіти.

5. З огляду на практичну цінність дисертаційної роботи слід висловити побажання здобувачці за результатами дисертаційного дослідження укласти навчальний посібник та методичні рекомендації з питань організаційно-педагогічного та науково-методичного забезпечення системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, які могли б використовуватися як у закладах вищої освіти, так і у системі післядипломної педагогічної освіти, у самоосвітній діяльності майбутніх фахівців.

Плачинда Тетяна Степанівна, доктор педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти, професор кафедри професійної педагогіки та соціально-гуманітарних наук, Комунальний навчальний заклад «Кіровоградський обласний центр дитячої та юнацької творчості», заступник директора з навчально-методичної роботи – дала позитивний відгук із зауваженнями:

1. Варто чіткіше окреслити, як саме здобувачкою вирішено суперечності, зазначені у вступі роботи, зокрема, між потенційною можливістю ЗВО щодо підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства та низькою готовністю науково-педагогічних працівників до здійснення такої діяльності й недостатнім рівнем наявного науково-методичного забезпечення цього процесу.

2. Пункт 1.1 дещо переобтяжений характеристикою основних дефініцій дослідження. У процесі визначення основних понять дослідження необхідно чітко висвітлити авторську позицію, оскільки вона губиться через велику кількість тлумачень, різних підходів, визначень таких понять, як: «професійна підготовка майбутніх фахівців», «фахівець», «готовність», «готовність до професійної діяльності».

3. Позитивно оцінюючи структурування та поєднання виокремлених принципів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з методологічними підходами означеного процесу, вважаємо не зовсім

зрозумілим об'єднання у п. 2.2. компонентної структури готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, методологічних підходів, їхніх функцій і трьох груп принципів. Припускаємо доцільним їхнє представлення в окремому підрозділі.

4. Занадто деталізовані показники до кожного критерію. Наприклад, показниками гносеологічно - системного критерію є уміння застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, узагальнення й систематизації; навички спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, іноземними мовами. Уважаємо потребу у виокремленні таких загальних показників не надто доцільною.

5. Цифровізація освіти й науки актуалізує формування та розвиток цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Робота була би підсиленою за умови вивчення Рамки цифрової компетентності громадян та проходження на платформі «Дія. Освіта» тестування, зокрема цифrogramів «ICDL Український цифровий громадянин», «Цифrogram 2.0 для громадян», «Цифrogram 1.0 для громадян» через системність, наступність і поступову ускладненість означеного як науково-методичного інструменту.

На докторську дисертацію та реферат дисертації надійшли відгуки:

#### Відгук на дисертацію

1. Доктора економічних наук, професора, професора кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу Миколаївського національного аграрного університету Ірини БАНЄВОЇ.

Відгук позитивний. Є зауваження:

«1. Позитивно оцінюючи здійснений здобувачкою в першому розділі дисертації аналіз наукових джерел з проблеми дослідження, вважаємо за доцільне зауважити, що розділ перевантажений значною кількістю розглянутих наукових напрямів, теорій, понять, термінів, що утруднює цілісне сприйняття тексту.

2. У розділі 1 дослідницею проаналізовано транснаціональний досвід професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності та соціальне замовлення на означених працівників. Доцільно було б указати яким чином імплементуються у відомчих рішеннях процеси щодо ратифікації основних узгоджувальних міжнародних документів у сфері освіти, науки та інноватики. Варто було б під час здійснення компаративного аналізу конкретизувати міжнародні інтеграційні тенденції.

3. У дисертаційному дослідженні серед основних тенденцій розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу виокремлено кроскультурність для забезпечення провадження міжнародних ділових операцій. Однак, як саме для забезпечення якості й інноваційного розвитку української економіки, переосмислення вимог до сучасних працівників модернізуються теоретичні і методологічні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти у дослідженні не досить чітко схарактеризовано.

4. Бажано було б детальніше представити в дисертації результати навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в експериментальних закладах вищої освіти».

### Відгуки на реферат дисертації

1. Кафедри педагогіки та методики технологічної освіти Криворізького державного педагогічного університету (протокол № 6 від 26 грудня 2023 року), за підписом завідувачки кафедри, доктора педагогічних наук, професора Лариси САВЧЕНКО.

Відгук позитивний. Є зауваження: «У висновках до дисертаційного дослідження бажано було б більше уваги надати характеристиці провідних тенденцій і закономірностей формування досліджуваного феномена як провідної категорії професійної освіти».

2. Кафедри технологічної та професійної освіти Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка (протокол № 1 від 03 січня 2024 року), за підписом завідувача кафедри, доктора педагогічних наук, професора Леоніда ОРШАНСЬКОГО.

Відгук позитивний. Є зауваження: «...дисеранткою, на наш погляд, недостатньо актуалізовано проблему забезпечення формування мовної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема набуття ними знань української та іноземної мов за професійним спрямуванням».

3. Кафедри педагогіки і професійної освіти Вінницького державного педагогічного університету імені М. Коцюбинського (протокол № 8 від 03 січня 2024 року), за підписом в.о. завідувача кафедри, доктора педагогічних наук, професора Василя КАПЛІНСЬКОГО.

Відгук позитивний. Є зауваження: «...робота значно виграла б за наявності в ній аналізу регіональних особливостей соціального замовлення та екосистемних потреб підприємств готельно-ресторанного бізнесу та внесення відповідних змін до освітньо-професійних програм загалом та навчальних програм, зокрема, оскільки означене дослідження є поліпрофільно спрямованим на професійну підготовку майбутніх фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) галузі знань 24 Сфера обслуговування».

4. Доктора педагогічних наук, професора, професора кафедри теорії і методики технологічної освіти Полтавського національного педагогічного університету імені В. Г. Короленка Валентини ТИТАРЕНКО.

Відгук позитивний. Зауважень немає.

5. Кафедри педагогіки та освітнього менеджменту Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 6 від 15 січня 2024 року), за підписом завідувача кафедри, доктора педагогічних наук, професора Оксани БЯЛИК.

Відгук позитивний. Зауважень немає.

6. Доктора педагогічних наук, доцента, професора кафедри педагогіки Національного університету біоресурсів і природокористування України Олександра КУЧАЯ.

Відгук позитивний. Є зауваження: «...дисеранткою не конкретизовано, які чинники були провідними і найбільш результативними в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в розрізі окремих дисциплін, включених до експериментального дослідження».

У дискусії взяли участь члени докторської ради:

Ольга СОРОКА, доктор педагогічних наук, спеціальність 13.00.04, зауваження: «...по-перше, педагогічні умови надзвичайно деталізовані. А, по-друге, їх можна застосувати до будь-якої іншої професії: чи то менеджер, чи це фахівець соціономічних професій. Якщо ми говоримо про модель, то доцільніше називати: теоретико-цільовий блок, методологічно-концептуальний блок..., а не складник. Компоненти, критерії і рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в моделі «розірвані», компоненти окремо від критеріїв і рівнів. Компоненти, критерії і рівні доцільно було б подати в аналітико-результативний блок. На с. 25 в таблиці представлено абсолютні показники рівнів готовності майбутніх фахівців до означеного виду діяльності – вказано осіб. (по всьому реферату ідуть відсотки, а тут особи). Доцільно подати було у відсотках».

Світлана КАЛАУР, доктор педагогічних наук, спеціальність 13.00.04, зауваження: «...педагогічні умови реалізувались за допомогою конкретних форм і методів, але взаємозв'язків між педагогічними умовами, формами і методами на графічній моделі не представлено. У структурно-функціональній моделі виокремлені рівні (низький, середній і високий) «ведуть» до результату. Але до результату «ведуть», швидше за все, високий і середній. А низький рівень не сприяє результату. Варто було б чітко показати, що середній і високий рівні дають такий результат».

Ігор ГЕВКО, доктор педагогічних наук, спеціальність 13.00.04, без зауважень:

Галина МЕШКО, доктор педагогічних наук, спеціальність 13.00.04, зауваження: «У рефераті вартувало б краще описати експериментальне дослідження, яке дуже добре подано в дисертації, також краще представити діагностичний інструментарій дослідження».

Григорій ТЕРЕЩУК, доктор педагогічних наук, спеціальність 13.00.01, зауваження: «...у відповідях критерії і показники «переплутано», розмито, і надто вільно ці поняття потрактовано. Їх треба було б чітко розділяти: оце критерій, оце показник... і рівні. І так само з відсотками. Відсотки і  $\chi^2$  – воно так не дуже «в'яжеться». Тут треба визначити, з якою ступінню достовірності ці результати отримано. Тому що сам по собі відсоток ще ні про що не говорить».

При проведенні таємного голосування виявилося, що із 12 членів докторської ради, які взяли участь у голосуванні (6 докторів наук за профілем дисертації), проголосували:

«За» – 12 членів докторської ради,

«Проти» – немає,

недійсних бюллетенів – немає.

### Висновок докторської ради

За результатами вивчення й аналізу дисертаційної роботи Бурак Валентини Геннадіївни «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти», відгуків опонентів: доктора педагогічних наук, професора, професора кафедри технологічної освіти Українського державного університету імені Михайла Драгоманова Кільдерова Дмитра Едуардовича; доктора педагогічних наук, професора, заступника директора з науково-педагогічної роботи Інституту права, психології та інноваційної освіти Національного університету «Львівська політехніка» Козловського Юрія Михайловича; доктора педагогічних наук, професора, заступника директора з навчально-методичної роботи Комунального навчального закладу «Кіровоградський обласний центр дитячої та юнацької творчості» Плачинди Тетяни Степанівни, а також на підставі відгуків про дисертацію і реферат дисертації та матеріалів захисту дисертації спеціалізована вчена рада з присудження наукового ступеня доктора наук

ухвалює:

Дисертація Бурак Валентини Геннадіївни є самостійним завершеним науковим дослідженням актуальної проблеми теорії і методики професійної освіти.

Дослідження виконано відповідно до тем Зведеного плану НДР сфери освіти, науки та інноватики «Теоретико-прикладні засади формування інноваційного продукту в індустрії гостинності на Півдні України» (державний реєстраційний номер 0120U104331), «Формування професійної компетентності кадрового педагогічного потенціалу у системі суспільних трансформаційних процесів» (державний реєстраційний № 0117U005614). Тему дисертації затверджено вченою радою Херсонського державного університету (протокол № 7 від 21 грудня 2020 р.).

Актуальність проблеми підготовки майбутніх фахівців у закладах вищої освіти зумовлена економічним, правовим, соціальним, професійним чинниками, чинниками національної безпеки та якості життя. Світові економічні інституції, зокрема Всесвітній економічний форум у Давосі, указують на необхідність системного підходу до підвищення конкурентоспроможності фахівців. Сфера обслуговування нині є однією з найперспективніших в економіці та охоплює широкий спектр діяльності: транспорт, туризм, готельно-ресторанний бізнес, послуги у сфері телекомунікації, комп’ютерні й інформаційні, різного виду посередництва.

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в Україні має відповідати європейським стандартам, вимогам швидкозмінного ринку праці, конкурентоспроможності й професійної мобільності у сфері обслуговування, що передбачає оновлення змісту освіти, перегляд та розроблення нових навчальних планів і програм, погодження співвідношення обсягів теоретичних знань і практичних умінь, навичок, компетентностей з потребами стейкхолдерів та замовників послуг.

Соціальна значущість професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО полягає в її значному потенціалі в повоєнному

відновленні України. Прогнозований розвиток сфери обслуговування передбачає її сприятливий вплив на суміжні галузі і залучення закордонних інвестицій через прогнозування зростання інтересу до України як туристичної держави, кращі логістичні зв'язки з ЄС та особисту участь іноземних громадян у повоєнній віdbudovі нашої держави.

Найсуттєвіші результати дослідження, одержані дисертантою, полягають у теоретико-методологічному обґрунтуванні та експериментальній перевірці системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

Наукова новизна і теоретичне значення дослідження полягає в тому, що: вперше науково обґрунтовано теоретичні та методичні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи:

– розроблено концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що поєднує методологічний (синтез індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного підходів), теоретичний (охоплює низку вихідних категорій, основних понять, оцінок, дефініцій, мету та завдання, функцій), технологічний (містить етапи і послідовність управління системи, а також реалізацію педагогічних умов; забезпечує взаємодію компонентів, критерії та показники, рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності), практичний (застосування інструментарію для розроблення системи професійної підготовки, її експериментальну перевірку, оцінку результативності; прогностичне обґрунтування перспектив) концепти, яка дала змогу визначити та обґрунтувати методологічні основи професійної підготовки; з'ясувати основні чинники, виявити й обґрунтувати педагогічні умови; визначити провідні педагогічні напрями професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти;

– спроектовано та експериментально перевірено систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що представлена в структурно-функціональній моделі. Визначено п'ять складників системи, а саме: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний. Теоретико-цільовий містить мету й завдання системи. Методологічно-концептуальний охоплює креативно-комpetentnісну парадигму; концепти: методологічний, теоретичний, технологічний і практичний. Установлено, що процес професійної підготовки передбачає врахування комплексу методологічних підходів до організації освітнього процесу в ЗВО: індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного. Диференційовано принципи та розподілено за основними групами: загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні. Змістово-процесуальний репрезентує основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий. Реалізаційно-технологічний складник представлений змістом освіти для формування професійних та особистісних якостей, розкриває процесуальний бік системи: організаційні форми навчання,

методи, засоби й технології, науково-методичне забезпечення. Аналітико-результативний репрезентує результати здійсненого аналізу досліджень щодо критеріїв і рівнів готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності;

– теоретично обґрунтовано структурні компоненти (мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий), визначено критерії (ціннісно-особистісний; гносеологічно-системний; технологічно-діяльнісний; здоров'язберігальний), показники та охарактеризовано рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності;

– визначено педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: створення в ЗВО освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із ЗВО; цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграція освіти й науки у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; імплементація трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;

– подано авторські тлумачення понять «професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «мета професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи», «фахівець готельно-ресторанної справи», «готовність майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності», «освітньо-наукове середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи»;

– уточнено сутність понять: «професійна підготовка», «фахівець», «готовність до професійної діяльності», «студентоцентрованість освітньо-наукового середовища», «модернізація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи».

Набули подальшого розвитку наукові положення щодо організації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Практичне значення одержаних результатів полягає в розробленні електронних НМК для навчальних дисциплін, які поширені в архіві-репозитарії Херсонського державного університету ([eKhSUIR.kspu.edu](http://eKhSUIR.kspu.edu)) відкритого освітнього середовища, сертифікатних короткострокових програм міждисциплінарного спрямування, інтерактивного словника «Кулінарний словник для рестораторів», підручника «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю», методичних рекомендацій. Платформою для апробації інноваційних ідей дослідження стала спеціально створена «Навчальна лабораторія ресторанних технологій», започатковано діяльність наукового гуртка «Смаки Херсонщини». Матеріали дослідження впроваджено в освітній процес на бакалаврському й магістерському рівнях. Розроблено й апробовано освітньо-професійні програми дисциплін циклу професійної та практичної підготовки майбутніх фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) з таких дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародні

стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства» тощо, а також під час організації та проведення навчальних, виробничих практик. Матеріали дослідження можуть бути використані науково-педагогічними працівниками під час створення навчальних посібників, методичних рекомендацій з фахово орієнтованих дисциплін, студентами в процесі підготовки науково-дослідних і кваліфікаційних робіт, наукових і творчих проектів.

Основні положення й результати дослідження висвітлено на наукових, науково-практичних конференціях і семінарах різних рівнів, зокрема:

- міжнародних - «Актуальні проблеми наук про життя та природокористування» (Київ, 25–27 квітня 2018 р.); «Контроль безпечності харчових продуктів. Україна-ЄС: невирішені питання» (Київ, 19–20 квітня 2018 р.); «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини» (Кривий Ріг, 19 квітня 2018 р.); «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» (Львів, 26–27 листопада 2020 р.); «Сучасні проблеми підготовки та професійного удосконалення працівників сфери освіти» (Чернігів, 22–23 квітня 2021 р.); «Сучасні проблеми обдарованості особистості» (Умань, 20–21 травня 2021 р.); «Актуальні проблеми сучасної психодидактики: філософські, психологічні та педагогічні аспекти» (Умань, 21–22 травня 2021 р.); «Science, theory and practice» (Токіо, 08–11 червня 2021 р.); «Problemas y perspectivas de la aplicaciyn de la investigaciyn científica innovadora» (Панама, 11 червня 2021 р.); «Сучасні напрями розвитку педагогіки та педагогічної психології; актуальні питання філології та мовознавства» (Івано-Франківськ, 11 червня 2021 р.); «Scientific forum: theory and practice of research» (Валенсія, 18 червня 2021 р.); «Здобутки, реалії та перспективи освіти в сучасному світі» (Дніпро, 28 червня 2021 р.); «Priority directions of science and technology development» (Київ, 11–13 липня 2021 р.); «World science: problems, prospects and innovations» (Торонто, 14–16 липня 2021 р.); «European scientific discussions» (Рим, 18–20 липня 2021 р.); «Science and education: problems, prospects and innovations» (Кіото, 21–23 липня 2021 р.); «Results of modern scientific research and developmen» (Мадрид, 25–27 липня 2021 р.); «Modern directions of scientific research development» (Чикаго, 4–6 серпня 2021 р.); «Topical issues of modern science, society and education» (Харків, 8–10 серпня 2021 р.); «The driving force of science and trends in its development» (Ковентрі, 20 серпня 2021 р.); «Проблеми та перспективи реалізації та впровадження міждисциплінарних наукових досягнень» (Київ, 27 серпня 2021 р.); «Theoretical and practical scientific achievements: research and results of their implementation» (Піза, 03 вересня 2021 р.); «Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень» (Одеса, 10 вересня 2021 р.); «Grundlagen der modernen wissenschaftlichen forschung» (Цюрих, 10 вересня 2021 р.); «The process and dynamics of the scientific path» (Афіни, 17 вересня 2021 р.); «Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень» (Львів, 24 вересня 2021 р.); «An integrated approach to science modernization: methods, models and multidisciplinarity» (Вінниця-Віденськ, 24 вересня 2021 р.); «Стратегічні пріоритети розвитку економіки, менеджменту, сфери обслуговування та права в умовах інтеграційних процесів» (Херсон, 17–18 листопада 2021 р.); «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» (Львів, 26–27 листопада 2021 р.); «Технології,

інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень» (Львів, 15 квітня 2022 р.); «Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives» (Вільнюс, 06 травня 2022 р.); «Науковий простір: актуальні питання, досягнення та інновації» (Хмельницький, 13 травня 2022 р.); «Інноваційні тенденції сьогодення в сфері природничих, гуманітарних та точних наук» (Дніпро, 17 березня 2023 р.);

— всеукраїнських — «Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі» (Херсон, 28–29 травня 2019 р.); «Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколошнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми» (Київ, 3–4 квітня 2019 р.); «Теоретико-методологічні основи розвитку освіти та управлінської діяльності» (Херсон, 20 листопада 2020 р.).

Результати дисертаційного дослідження висвітлено в 75 наукових працях, серед яких: 1 одноосібна монографія, 1 розділ у колективній монографії, 1 підручник, 1 навчально-методичний посібник, 27 наукових статей (з них – 5 у співавторстві), у тому числі 3 статті в закордонних наукових періодичних виданнях, віднесених до наукометричних баз Scopus і Web of Science; 24 статті в наукових фахових виданнях України; 27 тез доповідей у збірниках матеріалів конференцій.

Дисертаційна робота Бурак Валентини Геннадіївни на тему «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» відповідає профілю спеціалізованої вченої ради Д 58.053.01, вимогам «Порядку присудження та позбавлення наукового ступеня доктора наук, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 17 листопада 2021 року», а її авторка заслуговує присудження наукового ступеня доктора педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти.

На підставі результатів таємного голосування та прийнятого висновку докторська рада присуджує Бурак Валентині Геннадіївні науковий ступінь доктора педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти.

Головуючий на засіданні  
спеціалізованої вченої ради  
з присудження наукового  
ступеня доктора наук Д 58.053.01

Григорій ТЕРЕЩУК

Вчений секретар  
спеціалізованої вченої ради  
з присудження наукового  
ступеня доктора наук Д 58.053.01

Галина МЕШКО

19 січня 2024 року