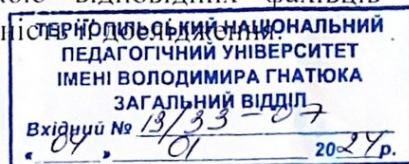


ВІДГУК
опонента, доктора педагогічних наук, професора
Плачинди Тетяни Степанівни
на дисертаційне дослідження *Бурак Валентини Геннадіївни*
«Теоретичні і методичні основи підготовки майбутнього фахівця
готельно - ресторанної справи в закладах вищої освіти»,
представлене на здобуття наукового ступеня доктора педагогічних наук
зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

Актуальність теми дослідження та її зв'язок із науковими
програмами.

Світові тенденції демонструють зростанні послуг, що пов'язаних із подорожами. Все більше людей виявляють бажання подорожувати світом і пізнавати нові країни, місця, культури та традиції. Не виключенням буде й Україна після перемоги над агресором. Тому постає необхідність у кваліфікованих фахівцях для роботи у сфері обслуговування. Враховуючи, що дана галузь є найперспективнішою для розбудови економіки країни, актуалізується питання якісної професійної підготовки означених фахівців, зокрема фахівців готельно - ресторанної справи. У повоєнному відновленні України якісна й ефективна професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти полягає в її значному потенціалі, адже прогнозований розвиток вітчизняної сфери обслуговування передбачає її сприятливий вплив на суміжні галузі та залучення закордонних інвестицій через прогнозування зростання інтересу до України як туристичної держави, кращі логістичні зв'язки з ЄС і особисту участь іноземців у повоєнній відбудові нашої держави. У цьому контексті на профільні заклади вищої освіти покладається відповідальність за належну професійну підготовку фахівців готельно-ресторанної справи, що має відповідати європейським стандартам, вимогам швидкозмінного ринку праці, конкурентоспроможності й професійної мобільності у сфері обслуговування та повинно передбачати оновлення змісту освіти, перегляд та розроблення нових навчальних планів і програм, погодження співвідношення обсягів теоретичних знань і практичних умінь, навичок, компетентностей з потребами стейкholderів та замовників послуг тощо.

Здійснений Бурак Валентиною Геннадіївною ґрунтовний аналіз і систематизація сучасних теоретико - методичних основ, концептуальних зasad і наукових підходів до побудови системи підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи у ЗВО в процесі інтеграції у Європейський і світовий освітній простір, підтверджує актуальність теми та необхідність розв'язання проблеми підготовки майбутнього фахівця готельно - ресторанної справи в закладах вищої освіти. Посилують актуальність теми дослідження й виявлені здобувачкою суперечності щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи та формування готовності до професійної діяльності. Таким чином, недостатня розробленість проблеми на теоретико-методичному рівні та затребуваність практикою відповідних фахівців готельно - ресторанної справи свідчать про доцільність дослідження.



Варто наголосити, що наукова розвідка авторки безпосередньо пов'язана зі Зведенім планом 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 вченовою радою Херсонського державного університету (протокол № 7 від 21 грудня 2020 р.).

Дослідно-експериментальна робота проводилася у Херсонському державному університеті, Миколаївському національному аграрному університеті, Одеській національній академії харчових технологій, Приватному закладі вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика», Закладі вищої освіти «Університет Короля Данила», Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного.

Ступінь обґрунтованості наукових положень і висновків, сформульованих у дисертації.

Аналіз структури дисертаційної роботи дозволяє дійти висновку про її логічну упорядкованість і ґрунтовність. Дисертантка виважено підійшла до розробки науково - категоріального апарату дослідження: досить коректно визначено мету (яка полягає в обґрунтуванні та експериментальній перевірці системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи в закладах вищої освіти), завдання, об'єкт і предмет наукового пошуку. Мета узгоджується з обраною назвою дисертації, у її формулюванні містяться очікувані результати.

Виокремлені здобувачкою концепти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи в ЗВО – методологічний, теоретичний, технологічний, практичний. Концепція ж професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи в ЗВО пов'язується з розкриттям суті, функцій, процесу досягнення поставленої мети, умов фахової підготовки відповідно до вибраних форм, методів і засобів педагогічної діяльності, передбачає логічне й послідовне об'єднання постулатів і тверджень про загальні закономірності та взаємодію окремих елементів професійної підготовки, опис процесу, засобів і методів його реалізації.

Загальна гіпотеза дослідження полягає в тому, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи набуває ефективності, якщо здійснюється на основі обґрунтованих теоретичних і методичних зasad, що розкривають структуру, концепцію, систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи, що базується на креативно - компетентнісній парадигмі, та відповідний організаційно - методичний супровід.

Обґрунтованість наукових результатів рецензованої роботи забезпечена використанням комплексу методів дослідження, які добиралися відповідно до завдань конкретного етапу розвідки, що засвідчує усвідомлення авторкою сутності проблеми та можливих шляхів її теоретичного і практичного вирішення.

Грунтовний розгляд роботи Бурак Валентини Геннадіївни дає підстави констатувати про її наукову досвідченість, що надало їй змогу теоретично обґрунтувати, розробити й експериментально підтвердити ефективність викладених результатів і сформульованих висновків. Авторські наукові положення, що представлені дисертанткою, науково обґрунтоване та коректне опрацювання експериментальних даних на всіх етапах дослідження, сформульовані висновки дисертаційної роботи та їх наукова і практична значущість, дають підстави стверджувати про високий ступінь обґрунтованості наукових положень, висновків і рекомендацій, сформульованих у науковому дослідженні.

Зміст роботи та аналіз отриманих результатів дають змогу констатувати, що заявлені завдання дослідження повністю виконано. Отримані результати апробовані на конференціях різного рівня, використовуються окремими ЗВО, про що свідчать указані акти впровадження. Положення дисертаційної роботи представлені достатньою кількістю публікацій у зарубіжних, зокрема наукометричних, і фахових виданнях України.

Наукова новизна і достовірність наукових положень дисертації.

Дисертація за характером і змістом досліджених питань є комплексною і системною науково-дослідною працею. На підставі проведеного дослідження авторкою сформульовано низку положень, висновків і пропозицій, нових у концептуальному плані та важливих для теорії та практики професійної освіти. Наукова новизна дисертаційної роботи не становить сумнівів, оскільки Бурак Валентина Геннадіївна, у результаті здійснення завершеного фундаментального, цілісного, міждисциплінарного дослідження вперше науково обґрунтувала теоретичні та методичні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи; розробила 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 упровадження 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.

Валентина Геннадіївна спроектувала й експериментально перевірила систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи, що представлена у структурно - функціональній моделі, де виокремила 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 - компетентнісну парадигму; концепти: методологічний, теоретичний, технологічний і практичний. Здобувачкою 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.

У науковому дослідженні авторкою теоретично обґрунтовано структурні компоненти (мотиваційно - ціннісний, когнітивно - змістовий, операційно - процесуальний, рефлексивно - безпековий), визначено критерії (ціннісно - особистісний; гносеологічно - системний; технологічно - діяльнісний; здоров'язберігальний), показники їх характеризовано рівні готовності майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи до професійної діяльності.

На увагу заслуговують визначені Валентиною Геннадіївною педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи, а саме: 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.

Грунтовний аналіз наукових джерел дозволив здобувачці трактувати ключові дефініції дослідження, зокрема: «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» й уточнити сутність понять: «професійна підготовка», «фахівець», «готовність до професійної діяльності», «студентоцентрованість освітньо - наукового середовища», «модернізація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи».

Усі зазначені положення дисертаційної роботи містять елементи новизни, і, без сумніву, є певним внеском у вітчизняну освітню галузь. Проведена

дисертанткою дослідно - експериментальна робота підтвердила положення концепції щодо ефективності запропонованої методичної системи підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи в ЗВО.

Значення одержаних результатів для науки (загальнонаціональне або світове) і практичного використання.

Наукове дослідження Валентини Геннадіївни Буряк «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи в закладах вищої освіти» налічує нові наукові положення, що раніше не досліджувалися і дотепер не захищені. Досягнуті здобувачкою теоретичні та прикладні результати комплексно вирішують актуальну теоретико - методичну проблему, значення якої передусім полягало у виконанні цілісно - системного аналізу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи як у вітчизняній, так і зарубіжній педагогічній теорії і практиці сучасної професійної освіти.

Позитивним у контексті значущості отриманих авторкою результатів є розроблення концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи для визначення теоретичних і методичних основ процесу як системи, що забезпечує підвищення рівня та якості підготовленості до конструктивно - творчого розв'язання складних сучасних соціально - професійних ситуацій, успішне виконання посадових обов'язків, конкурентоспроможність і професійну мобільність у сфері обслуговування, а також своєчасне оновлення та вдосконалення фахової компетентності, розвиток, професіоналізм і майстерність.

Виокремленій обґрунтуванні педагогічні умови формування професійної компетентності фахівця в галузі готельно - ресторанної справи засновані на принципах студентоцентрованості освітньо - наукового середовища професійної підготовки; цифровізації вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи; формуванні кроскультурної особистості здобувача освіти; трансверсальності як методологічного орієнтиру різнопланості, мультикультурності, мультифункціональності та багатовимірності; модернізації освітнього процесу.

Підсумки проведеного дослідження відображені у підручнику, навчально-методичних посібниках, сертифікатних програмах, авторських курсах, які варто впроваджувати в освітню діяльність закладів вищої освіти у процесі професійної підготовки майбутніх фахівців в галузі готельно - ресторанної справи в умовах сьогодення.

Акцентує на практичній значущості дисертаційного дослідження Бурак Валентини Геннадіївни те, що основні положення та результати дослідження впроваджено в освітній процес шести закладів вищої освіти, що підтверджено відповідними довідками.

Участь здобувачки у науково - практичних конференціях різного рівня підтверджує апробацію результатів дослідження. Грунтовне вивчення змісту дисертаційної роботи уможливлює висновок, що дисерантці вдалося обґрунтувати та представити на сторінках рукопису теоретико - методичні засади, психолого - педагогічні особливості й виокремлені педагогічні умови формування професійної компетентності фахівців в галузі

готельно - ресторанної справи у процесі їхньої професійної підготовки в закладах вищої освіти.

Рекомендації щодо використання результатів і висновків дисертації.

Запропоновані Валентиною Геннадіївною матеріали дослідження можуть бути використані науково - педагогічними працівниками під час укладання навчальних посібників, методичних рекомендацій з фахово орієнтованих дисциплін, студентами у процесі підготовки науково - дослідних і кваліфікаційних робіт, наукових і творчих проектів тощо.

Одержані результати під час наукового пошуку мають практичне значення та репрезентовані у розробленні: електронних НМК для навчальних дисциплін, які поширені в архіві -репозитарії Херсонського державного університету (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.

Науковими доробками, що стали результатом дослідження (матеріали монографій, наукових статей і тез конференцій) також варто послуговуватися під час підвищення фахового рівня фахівців готельно - ресторанної справи у системі післядипломної освіти, у діяльності ресурсних центрів освітніх округів тощо.

Повнота викладу основних результатів дисертації в публікаціях здобувача.

Основні положення та результати дисертації відображені у 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, віднесені до наукометричних баз Scopus і Web of Science; 24 статті в наукових фахових виданнях України; 27 тез доповідей у збірниках матеріалів конференцій і семінарів.

Наукові положення, результати дослідження, рекомендації апробовані і схвалені на 33 міжнародних (зокрема на 12 закордонних: Греції, Литви,

Литовської Республіки, Іспанії, Італії, Німеччини, Франції, Японії), 3 всеукраїнських наукових і науково-практичних конференціях.

Характеристика структури і змісту дисертації.

Дисертаційна робота є завершеною науковою працею, зміст якої презентовано в анотації, вступі, п'яти розділах, висновках, додатках, списку використаних джерел, що за стилем викладу матеріалу відповідають сучасним вимогам до дисертаційних досліджень на здобуття наукового ступеня доктора педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти.

На позитивну оцінку заслуговує зміст кожного з розділів дисертаційної роботи. Виклад наукового дослідження логічно розпочато з аналізу та систематизації наукових праць як вітчизняних, так і зарубіжних учених щодо визначення ключових дефініцій дослідження («професійна підготовка», «фахівець», «готовність», «готовність до професійної діяльності») та надане власне трактування 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».

Враховуючи євроінтеграційне спрямування України, цінним у дисертаційній роботі є вивчення закордонного досвіду підготовки фахівців готельно - ресторанної справи. Розглянутий провідний досвід означеної підготовки в закладах вищої професійної освіти країн-членів Всесвітньої туристської організації підтверджив залежність її якості від реагування на сучасні тенденції розвитку національних і світової економік в умовах глобалізації. Інтенсифікація навчання означених фахівців, відбувається через інтеграцію взаємозалежних напрямів. Авторкою вказується, що сучасні закордонні практики професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи надзвичайно різноманітні та мають столітні традиції. Світові рейтинги, які продемонстровані здобувачкою у дисертаційній роботі, репрезентують спроможність університетів готувати затребуваних на сучасному ринку праці фахівців. Детально схарактеризовано освітньо-професійні програми підготовки здобувачів ступеня бакалавр і магістр за напрямом готельно – ресторанної справи та дотичних до неї спеціальностей в університетах, що входять до рейтингу світових університетів QS.

Вивчення вітчизняного досвіду підготовки фахівців готельно – ресторанної справи засвідчило її тісну інтегрованість із туристичною галуззю, санаторно - курортною сферою, дозвілляво - рекреаційною діяльністю тощо й актуалізувало потребу систематичної модернізації професійно - практичної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи, зокрема щодо оновлення змісту підготовки, навчальних планів професійно - практичної підготовки, інтегрованості та міждисциплінарності, перегляду співвідношення обсягів теоретичних і практичних знань, умінь, навичок, компетентностей відповідно до потреб роботодавців.

Безперечно важливим є розкриття проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи в сучасних економічних

умовах. Здобувачкою зазначається, що у складних соціально - економічних і обмежувально - карантинних реаліях, що виникли за рахунок всесвітньої пандемії значущим у підготовці майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи є інтеріоризація професійно орієнтованого знання та належна готовність до діяльності у сфері обслуговування. Авторкою інтеріоризація професійно орієнтованого ціннісного знання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи ототожнюється із процесом та результатом засвоєння й перетворення теоретичних знань і практичних навичок у професійно орієнтовані зі специфічною трансформацією пізнавальних об'єктів у особистісно вагомі, котрі уможливлюють вирішення професійних завдань майбутньої фахової діяльності, набуття соціального досвіду. На думку Валентини Геннадіївни, саме інтеріоризація професійно - орієнтованого ціннісного знання забезпечує підготовленість майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи до фахової діяльності, що є результатом навчання в закладах вищої освіти різних форм власності, спрямованим на оволодіння замовниками освітніх послуг професійно орієнтованими знаннями, уміннями, навичками і компетентностями, які встановлюють його відповідність вимогам до діяльності з надання різноманітних послуг клієнтам готельно-ресторанних підприємств.

Аналіз та систематизація багатоаспектних досліджень науковців щодо проблеми підготовки у ЗВО майбутніх фахівців сфери обслуговування загалом, готельно - ресторанної справи та туризмознавства зокрема, уможливили виокремлення: основних компонентів готовності майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи до професійної діяльності (мотиваційно - ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно - процесуальний, комплексно - функціональний, рефлексивно – безпековий); методологічних підходів до організації освітнього процесу у ЗВО (індивідуально-особистісного, діяльнісно-фахового, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного); принципів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи (загальнодидактичні, специфічно-професійні, системно-особистісні) та підходів на виконання виділених функцій, серед яких: компетентнісно-діяльнісний (освітньо-розвиваюча, випереджально-прогностична, інтегративна функції), практико-орієнтований (адаптаційна, діагностико-коригуюча, проектувально-моделююча функції), технологічний (технологічна, природоохоронна, безпеково-рекреаційна функції), індивідуально-особистісний (ціннісно-орієнтаційна, рефлексивно-мотивуюча та функція диференціації), культурологічний (світоглядно-громадянська, морально-етична, комунікативна функції).

На схвалення заслуговує детальна характеристика компетентностей майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи та подана таблиця функціональних груп окреслених компетентностей. Справедливе твердження здобувачки, що реалізація змісту професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи має відбуватися через створення, перегляд, оновлення чи переформатування навчальних програм та фахових компетентностей, співпраці між освітніми установами, галузевими організаціями та громадськістю, збільшення участі у діяльності транснаціональних компаній, збільшення та поглиблення практики в

полікультурному середовищі і міжнародному просторі, психологічній підготовці фахівців сфери обслуговування, збільшенні кількості випускників ЗВО сфери обслуговування (неуніверситетського рівня).

Проведений Буряк Валентиною Геннадіївною констатувальний етап педагогічного експерименту надав змогу з'ясувати, що готовність майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи до професійної діяльності в освітньому процесі ЗВО потребує вдосконалення.

На схвалення заслуговують виокремлені провідні ідеї концепції, а саме: студентоцентрованість освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; цифровізація вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; формування кроскультурної особистості здобувача освіти через здатність і готовність сприймати спільне й відмінне в культурній розмаїтості замовників готельно-ресторанних послуг; трансверсальність як методологічний орієнтир різноплановості, мультикультурності, мультифункціональності та багатовимірності; модернізація освітнього процесу через удосконалення освітньої системи. Окреслена мета та завдання концепції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи; сформульовано психолого-педагогічні положення для розкриття змісту концепції; означено вихідні положення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи у ЗВО; схарактеризовано концепти професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи в закладах вищої освіти: методологічний, теоретичний, технологічний, практичний.

Запропонована Валентиною Геннадіївною структурно - функціональна модель системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи є позитивною складовою дисертаційної роботи. Вона передбачає єдність взаємно детермінованих складників для забезпечення її результативності загалом і просуствує можливість подальшого її вдосконалення та складається з теоретико-цільового, методологічно-концептуального, змістово - процесуального, реалізаційно-технологічного й аналітико-результативного складників.

У роботі наведена розлога характеристика критеріїв готовності до професійної діяльності названих фахівців (ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний та здоров'язберігальний), визначено показники у розрізі кожного з них та рівні (високий (творчий), достатній (конструктивно-варіативний), середній (репродуктивний), низький (рецептивно-продуктивний)).

Не можна залишити поза увагою той факт, що запропонований Валентиною Геннадіївною діагностичний інструментарій, дозволив визначити рівні готовності майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи до професійної діяльності, що демонструє її обізнаність у порушенні проблематиці..

На позитивну оцінку заслуговують педагогічні умови процесу професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи (створення в ЗВО освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти; цифровізацію вищої професійної освіти та підвищення цифрової компетентності

майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи для цифрової трансформації суспільства; інтеграцію освіти й науки у професійній підготовці означеніх фахівців; імплементацію трансверсальності освітнього простору у професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи).

На увагу заслуговує пропонована Валентиною Геннадіївною структура освітньо - наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, у яку входять наступні складові: студентоцентрованість, безпечність, інклузивність, психолого-юридична відповідність, цифровізація, інноваційність, універсальність.

Враховуючи реалії сьогодення цінним є визначені здобувачкою рекомендації щодо створення вимог для підготовки означеніх фахівців в умовах очного та дистанційного навчання (принципи, форми, види навчальних занять, методи й технології викладання тощо). Також, цікавим, на наш погляд, враховуючи розвиток інформаційно-комунікаційних технологій, є акцент дисертації на використанні в освітньому процесі профільних ЗВО сучасної системи традиційних і новітніх масмедіа.

Варто звернути увагу визначені Валентиною Геннадіївною Буряк основні напрями модернізації підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи засобами цифровізації вищої освіти, а саме: використання засобів медіаосвіти в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи; ресурсно орієнтоване навчання фахових дисциплін; створення освітніх ресурсів і цифрових платформ із підтриманням інтерактивного та мультимедійного контенту для загального доступу ЗВО та учасників освітнього процесу, зокрема інструментів автоматизації головних процесів роботи; розроблення та впровадження комп'ютерно орієнтованих засобів навчання та обладнання для створення цифрового навчального середовища (мультимедійних аудиторій, науково-дослідних STEM-центрів, віртуальних лабораторій, інклузивних аудиторій, приміщень для змішаного навчання); вільний доступ до інтернету учасників освітнього процесу в навчальних аудиторіях ЗВО; розвиток дистанційної форми освіти із використанням когнітивних і мультимедійних технологій; використання інформаційних технологій із застосуванням цифрових ресурсів: технології BYOD, мобільного навчання, мобільних застосунків (додатків) для послуговування програмним забезпеченням, призначеним для роботи за допомогою смартфонів, планшетів та інших мобільних пристройів.

Завершальний розділ дисертаційної роботи розкриває хід дослідно-експериментальної роботи та направлений на перевірку загальної гіпотези дослідження. У ході констатувального етапу педагогічного експерименту здобувачкою з'ясовано, що готовність майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи до професійної діяльності в освітньому процесі ЗВО потребувало вдосконалення.

В експерименті брала участь значна кількість здобувачів освіти (812 майбутніх фахівців першого бакалавського рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно - ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», з них контрольна – 402 особи, експериментальна група – 410 осіб), що підтверджує валідність отриманих результатів.

Формувальний етап педагогічного експерименту завершився достовірним приростом результатів творчого і середнього рівнів сформованості готовності майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи до професійної діяльності зі зменшенням низького рівня, що підтвердило гіпотезу дослідження, а упроваджена система підготовки майбутніх фахівців готельно - ресторанної справи до професійної діяльності виявилася ефективною й її апробація засвідчена позитивними результатами.

Таким чином, оцінка змісту дисертаційної роботи Бурак Валентини Геннадіївни «*Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти*» дає підстави для висновку, що проведене наукове дослідження відповідає діючим вимогам до робіт такого спрямування, у якому чітко виокремлено й схарактеризовано мету, завдання, об'єкт, предмет, забезпечені відповідність змісту висновків кожному із завдань дослідження У сукупності сформульовані висновки до розділів і висновки загальні логічно й ґрунтовно характеризують зміст основного тексту дисертації. Доповнюють і конкретизують зміст дисертаційної роботи додатки.

Відповідність дисертації встановленим вимогам та дані про відсутність порушень академічної добродетелі.

За своїм змістом, структурою, обсягом та оформленням дисертаційна робота та реферат відповідають чинним правилам і вимогам. Основні положення реферату й дисертації ідентичні. Порушення академічної добродетелі в дисертації не виявлено.

Дискусійні положення та зауваження щодо змісту дисертації.

Позитивно оцінюючи дисертаційну роботу Бурак Валентини Геннадіївни «*Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти*», варто звернути увагу на окремі дискусійні положення та зауваження й побажання щодо змісту роботи:

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 доцільно.

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.

Водночас висловлені дискусійні положення, зауваження та побажання не знижують загальної позитивної оцінки дисертаційної роботи. Виконане дослідження свідчить про високі професійні здібності здобувачки та відповідний рівень її наукового мислення.

Висновок про відповідність докторської дисертації вимогам «Порядку присудження та позбавлення наукового ступеня доктора наук».

Дисертаційна робота на тему «*Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти*» є завершеною, самостійно виконаною науковою роботою, що має вагоме теоретичне і прикладне значення, заслуговує на позитивну оцінку, відповідає вимогам пп. 7-9 «Порядку присудження та позбавлення наукового ступеня доктора наук» (постанова Кабінету Міністрів України від 17 листопада 2021 р. № 1197) та іншим інструктивним вимогам Міністерства освіти і науки України щодо дисертаційних досліджень, а її авторка Бурак Валентина Геннадіївна заслуговує присудження її наукового ступеня доктора педагогічних наук зі спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти.

Опонент:

доктор педагогічних наук, професор,
заступник директора з навчально - методичної роботи
Комунального навчального закладу
«Кіровоградський обласний центр
дитячої та юнацької творчості»

Тетяна ПЛАЧИНДА

підпис Т. С. Плачинди засвідчує:
директор КНЗ «Кіровоградський обласний
центр дитячої та юнацької творчості»



Ганна СУРКОВА