

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор
Херсонського державного
університету
Олександр СІЦВАКОВСЬКИЙ

« 15 » вересня 2023 р.



ВИТЯГ

з протоколу № 1

міжкафедрального науково-методологічного семінару педагогічного
факультету Херсонського державного університету

від 29 серпня 2023 року

ПРИСУТНІ:

1. Петухова Л. Є. – докторка педагогічних наук, професорка, деканеса педагогічного факультету;
2. Омельчук С. А. – доктор педагогічних наук, професор, перший проректор;
3. Андрієвський Б. М. – доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри педагогіки та психології дошкільної та початкової освіти;
4. Федяєва В. Л. – докторка педагогічних наук, професорка, професорка кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова;
5. Слюсаренко Н. В. – докторка педагогічних наук, професорка, професорка кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова;
6. Пермінова Л. А. – докторка філософії з педагогічних наук, професорка, завідувачка кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова (голова засідання);
7. Бутенко Н. І. – кандидатка педагогічних наук, доцентка, доцентка кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова;
8. Блах В. С. – кандидатка педагогічних наук, доцентка, доцентка кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова;
9. Юркова Т. Ф. – кандидатка педагогічних наук, доцентка, доцентка кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова;

10. Фоміна І. С. – кандидатка психологічних наук, доцентка кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова;
11. Воропай Н. А. – кандидатка педагогічних наук, доцентка, завідувачка кафедри педагогіки та психології дошкільної та початкової освіти;
12. Анісімова О. Е. – кандидатка педагогічних наук, доцентка, доцентка кафедри педагогіки та психології дошкільної та початкової освіти (секретар засідання);
13. Денисенко В. В. – кандидатка педагогічних наук, доцентка, завідувачка відділом аспірантури та докторантури;
14. Цюпак І. М. – кандидатка педагогічних наук, доцентка, доцентка кафедри педагогіки та психології дошкільної та початкової освіти;
15. Казаннікова О. В. – кандидатка психологічних наук, доцентка, доцентка кафедри педагогіки та психології дошкільної та початкової освіти.

На засіданні присутні аспіранти кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова.

Головуюча, професорка Пермінова Л. А.
СЛУХАЛИ:

Про рекомендацію до захисту дисертаційної роботи Бурак Валентини Геннадіївни на тему: «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» зі спеціальності 015 «Професійна освіта».

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.).

ВИСТУПИЛИ:

Головуюча, професорка Пермінова Л. А.: Прошу наукового консультанта докторку педагогічних наук, професорку Слюсаренко Н. В. проаналізувати результати наукового дослідження Бурак В. Г. (висновок надається).

Слюсаренко Н. В. підкреслила актуальність обраної теми, наголосила на особливостях підготовки здобувачів вищої освіти готельно-ресторанної справи. Окреслила основні положення висвітлені в дисертації. Надала позитивну характеристику дисертанці.

Головуюча, професорка Пермінова Л. А.: Дякуємо шановній Ніні Віталіївні за позитивну характеристику досягненням дисертантки.

Головуюча, професорка Пермінова Л. А.: До розгляду членів наукової ради, що беруть участь у науково-методологічному міжкафедральному семінарі пропонується наукове дослідження на здобуття наукового ступеня доктора педагогічних наук Бурак Валентини Геннадіївни, кандидатки технічних наук, доцентки, виконуючої обов'язки зав. кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на тему: **«Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти»** зі спеціальності 015 «Професійна освіта».

Слово для оголошення основних положень дисертації надається Бурак Валентині Геннадіївни. Доповідь буде ілюстрована мультимедійною презентацією.

Доповідачка Бурак В.Г.: Вельмишановна Голово! Високоповажні члени міжкафедрального науково-методологічного семінару! Шановні присутні! Дозвольте ознайомити Вас із результатами проведеного дослідження, актуальність якого зумовлена тим, що сучасні цивілізаційні зміни, нові соціально-економічні реалії ринкової економіки, стрімкий інформаційно-технологічний розвиток, поява нових галузей у промисловості та сфері обслуговування актуалізували потребу переосмислення та необхідності модернізації процесу підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в закладах вищої освіти.

Визначені у дослідженні суперечності, дозволяють стверджувати про необхідність порушення питань підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Об'єкт дослідження – теорія і практика професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Предмет дослідження – система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

Мета дослідження полягає в обґрунтуванні та експериментальній перевірці системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

Відповідно до мети визначено такі **завдання дослідження**:

1. З'ясувати стан розробленості проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та репрезентувати авторські тлумачення базових понять.

2. Теоретично обґрунтувати структурні компоненти, визначити критерії, показники та охарактеризувати рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

3. Розробити концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

4. Спросувати систему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

5. Визначити педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

6. Експериментально перевірити ефективність запропонованої структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Наукова новизна 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, функції), 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;

– 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-компетентнісну 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 полягає в розробленні електронних НМК для навчальних дисциплін, які поширено 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. 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 проєктів.

Вирішення **першого завдання** вимагало ґрунтовного аналізу:

- розвитку вітчизняної сфери обслуговування через інтеграцію туристичної галузі, санаторно-курортної сфери та готельно-ресторанного господарства;
- особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;
- аналітики створення в ЗВО (відповідно до запитів здобувачів освіти й роботодавців) освітньо-наукового середовища щодо якісної професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;
- основних напрямків модернізації професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах.

На основі аналізу наукової літератури було зроблено висновок про недостатню дослідженість проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у сучасних ЗВО.

Відповідно до завдань дослідження схарактеризовано понятійно-термінологічний апарат професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО.

Під час реалізації **другого завдання** нами було визначено й обґрунтовано основні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а саме: мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий, а також означено динамічний взаємозв'язок між ними. Аргументовано, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи передбачає врахування комплексу методологічних підходів. Зокрема, індивідуально-особистісний ураховує індивідуально-психологічні особливості особистості здобувача освіти, сприяє реалізації індивідуальної освітньої траєкторії у умовах активної самостійної роботи, подальшого самовизначення в професії та самореалізації як особистості; компетентісно-діяльнісний ототожнюється з ефективністю освітнього процесу, включенням в активну, соціально значущу навчально-пізнавально-дослідницьку діяльність з засвоєння знань, набуття умінь, навичок, формування компетенцій і компетентностей сфери обслуговування, здатністю та готовністю вирішувати професійні завдання, розв'язувати практичні проблеми, практико-орієнтований забезпечує інтегрування теоретичного та практичного компонентів через поєднання навчання в ЗВО з практичною роботою в реальних виробничих умовах підприємств готельно-ресторанного бізнесу, набуття відповідних соціальних навичок, вирішення професійно значущих завдань; *технологічний* – пов'язаний зі здійсненням моделювання, проєктування і конструювання рішень ситуацій і задач в освітній та майбутній фаховій діяльності; прискоренням автоматизації та комп'ютеризації процесів виробництва й управління у сфері гостинності, застосуванням інформаційних технічних систем; *культурологічний* полягає в організації освітнього процесу на засадах культуротворчості з використанням здобутків національної та світової культур, спрямованості на формування

інтегральної компетентності здобувача освіти як суб'єкта культури, здатного до особистісного розвитку.

Нами визначено критерії (ціннісно-особистісний, гносеологічно-системний, технологічно-діяльнісний, здоров'язберігальний), показники та схарактеризовати рівні (низький (рецептивно-продуктивний); середній (репродуктивний); високий (творчий) готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Під час виконання **третього завдання** розроблено концепцію професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО. Концептуальні ідеї пов'язуються із розкриттям суті, функціональності процесу досягнення поставленої мети, обґрунтованих педагогічних умов фахової підготовки, які корелюють з вибраними педагогічно доцільними формами, методами і засобами педагогічної діяльності, логічності й послідовності об'єднання постулатів і тверджень про загальні закономірності та взаємодію елементів якісної професійної підготовки.

Вирішуючи **четверте завдання**, нами взято за основу базове поняття «модель», яке представляється як схематичне позиціонування цілісного освітнього процесу, де відображено взаємодію компонентів професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, методологічних підходів, принципів підготовки, сукупність взаємопов'язаних педагогічних умов підготовки: етапи підготовки, рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зміст, форми, методи, засоби, технології підготовки, результат.

Створено систему підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти, що представлена структурно-функціональною моделлю. Визначено п'ять складників методичної системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: теоретико-цільовий, методологічно-концептуальний, змістово-процесуальний, реалізаційно-технологічний та аналітико-результативний.

За результатами вирішення **п'ятого завдання**, враховуючи результати структурно-системного аналізу наукових джерел, нами виокремлено педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти, зокрема, створення в ЗВО освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти; 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.

У процесі виконання **шостого завдання** була проведена експериментальна перевірка ефективності реалізації спроектованої системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Експеримент проведено в три етапи. На констатувальному етапі педагогічного експерименту

проведено анкетування бакалаврів – майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в шести закладах вищої освіти України. Загальна кількість респондентів склала 812 здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти). Аналіз анкетування дав змогу виявити бажання отримати спеціальність у 54,9 % респондентів, близько 45 % – не планують працювати у сфері обслуговування, або не визначились. Також з'ясовано, що готовність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності потребує вдосконалення. Данні опитування засвідчили недостатній рівень підготовки, який відчувають майбутні фахівці під час організації означеної діяльності в умовах закладу сфери обслуговування.

Метою формувального етапу педагогічного експерименту була цілеспрямована, чітко спланована, логічно вивірена організація реалізації системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в освітньому процесі закладу вищої освіти. Запровадження такої системи передбачало спеціальну підготовку педагогічних працівників: оволодіння змінами у змісті навчання майбутніх фахівців, засвоєння нових технологій навчання в умовах дистанційної освіти тощо. Нами були створені педагогічні умови задля реалізації системи. Проаналізовані результати формувального етапу експерименту дали змогу узагальнити отримані данні і побачити позитивну динаміку змін за високим (творчим) і середнім рівнями готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності на фоні зменшення низького рівня на 20 % в експериментальних групах. Так, кількість майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, які мають творчий рівень, зросла у КГ на 3,23 %, а в ЕГ – на 9,75 %; середній рівень збільшився у КГ на 6,22 %, а в ЕГ – на 15,37%; низький рівень зменшився у КГ на 10,45 %, а в ЕГ – на 20 %. У процесі проведення педагогічного експерименту виявлено істотні відмінності за відповідними критеріями. Показники готовності до самореалізації у сфері готельно-ресторанного бізнесу в ЕГ значно зросли за умов оновлення змісту освітніх програм, правильної організації навчального процесу, професіоналізму викладачів, високому рівню вмотивованості і самостійності здобувачів освіти.

Таким чином, можна зробити висновки про педагогічну цінність запропонованої нами системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах закладу вищої освіти, що підтверджують високі показники готовності здобувачів вищої освіти до самореалізації у майбутній професії.

Проведене дослідження не вичерпує усіх аспектів проблеми майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в закладах вищої освіти.

Перспективи подальших досліджень вбачасмо у вдосконаленні системи неперервного фахового розвитку, модернізації освітніх програм для реалізації індивідуальних освітніх траєкторій здобувачів, інтеграцію формальної, неформальної та інформальної освіти в процесі професійного розвитку фахівців готельно-ресторанної справи.

Доповідь на цьому дозвольте закінчити. Дякуємо за увагу!

Головуюча, професорка Пермінова Л. А.: Дякую. Які є запитання до здобувачки?

1. Докторка педагогічних наук, професорка Федяєва В. Л. :

Чи доцільно до підходів до підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи додати трансдисциплінарний?

Бурак В.Г. Дякую за запитання. Як зазначалося раніше, процес професійної підготовки передбачає врахування комплексу методологічних підходів до організації освітнього процесу в ЗВО, а саме: індивідуально-особистісного, компетентнісно-діяльнісного, практико-орієнтованого, технологічного, культурологічного. Компетентнісно-діяльнісний підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи тісно корелює з низкою принципів, серед яких принцип міжгалузевої та трансдисциплінарної інтегративності. Він передбачає кооперацію наукових досліджень з різних галузей науки (економіки, психології, соціології, лінгвістики, екології, логістики, товарознавства, культурології, народознавства тощо) та змісту навчальних планів і програм дисциплін, структурно-функціональну єдність освітнього процесу за допомогою диференціації, класифікації (структуризації), систематизації (синтезу і цілісності), що підвищує ефективність навчально-науково-пізнавальної праці та забезпечує набуття загальнометодологічних уявлень про цілісність і поліструктурність майбутньої професійної діяльності, цілеспрямоване формування здатності оперувати міждисциплінарними категоріями.

Ви охоплювали у дослідженні технологічну складову підготовки?

Бурак В. Г.: Дякую за запитання. Так. Технологічна складова підготовки забезпечувала дієвість системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, засобів її ефективної реалізації (змісту, форм, методів, засобів і технологій навчання, педагогічних умов тощо). Її спрямовано на актуалізацію освітньо-наукової, гносеологічно-системної, етнонаціональності та полікультурності, професійно-суб'єктної, рефлексивно-безпекової сторін фахової підготовки здобувачів освіти.

У параграфі 1.2 Вами здійснено аналіз закордонного досвіду підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. Які особливості процесу підготовки означених фахівців використано Вами під час реалізації системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи на формувальному етапі експерименту?

Бурак В. Г.: Дякую за запитання. Нами детально проаналізовано закордонний досвід підготовки фахівців для сфери обслуговування, зокрема готельно-ресторанної справи. Досвід унікальний, перевірений століттями здійснення подібної підготовки в умовах жорсткої конкуренції в галузі надання освітніх послуг. У сучасних умовах в освітній процес вітчизняних ЗВО, зокрема Херсонського державного університету, упроваджено такі новації, що стосуються використання закордонного досвіду: систематичні практики, починаючи з першого курсу в спеціально створеній «Навчальній лабораторії ресторанних технологій», на престижних підприємствах галузі

туризму та гостинності Херсонського регіону.

Ще одна особливість закордонного досвіду – дієвість різносторонніх спеціалізацій для диференціації програм підготовки фахівців та забезпечення попиту на сучасних поліфункціональних працівників у швидкозмінюваних умовах сьогодення та майбуття.

Важливою була така виокремлена особливість закордонного досвіду з підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, як проходження вибіркових курсів, розроблених спілками професіоналів-готельєрів, рестораторів, провідних компаній сфери гостинності. За співпраці з фахівцями зі сфери обслуговування створено низку сертифікатних короткострокових і середньострокових програм міждисциплінарного спрямування та впроваджено в освітній процес із підготовки вищезначених фахівців.

2. Кандидатка педагогічних наук, доцентка Бутенко Н. І.

За якими формами навчання провадилася професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та які ІКТ Ви використовували під час її здійснення?

Бурак В. Г.: Дякую за запитання.

Навчання здобувачів освіти здійснювалося як в очній, так і в дистанційній формах завдяки використанню засобів офлайн- і онлайн-комунікацій та цифрових взаємодій: сайтів, блогів, форумів, чатів, діалогів чи листування, конференцій з використанням традиційних засобів інтернет-зв'язку: Skype, Facebook, Messenger, Telegram, Viber, YouTube, Google-клас, різноманітних платформ, зокрема Zoom.us, Cisco Webex Meetings, Google Classroom, Moodle, Microsoft Teams, Discord тощо.

3. Кандидатка педагогічних наук, доцентка Цюпак І. М.

Якими освітніми технологіями Ви послуговувалися під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи?

Бурак В. Г.: Дякую за запитання. У нашому дослідженні ми послуговувалися традиційними освітніми технологіями та технологіями дистанційної та змішаної форм здобуття освіти.

При цьому брали до уваги, що технології дистанційної та змішаної форм здобуття освіти як комплекс технологій із забезпечення надання здобувачам освіти навчального матеріалу є інтерактивною взаємодією студентів і викладачів у навчально-пізнавальній діяльності, що сприяло активізації самостійної роботи з матеріалами навчальних дисциплін і провайдерів неформальних освітніх послуг та уможливило реалізацію процесу дистанційного навчання в закладах освіти. Технології дистанційного та змішаного навчання були репрезентовані універсальними й спеціалізованими інформаційними системами (інформаційно-комунікаційними (цифровими), інформаційно-пошуковими, інформаційно-аналітичними), технологіями зовнішнього стандартизованого тестування, мультимедійними, ігровими, розвивального, проектного, змішаного, диференційованого, програмованого, модульного навчання, спеціалізованими програмними продуктами, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу тощо).

4. Кандидатка психологічних наук, доцентка Казаннікова О. В.

Назвіть, будь ласка, які методики Ви використовували для оцінювання рівня готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм.

Бурак В. Г.: Дякую за запитання. Оцінювання рівня готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності за гносеологічно-системним критерієм передбачало діагностику рівня здатності до дослідження пізнання, до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, узагальнення й систематизації. Нами були використані такі методики: Дослідження «Мій стиль мислення» (за Є. Роговим), Дослідження концентрації уваги (тест П'єрона-Рузера) в авторському вдосконаленні.

5. Кандидатка педагогічних наук, доцентка Воропай Н. А.

Розкрийте, будь ласка, роль фахово орієнтованих дисциплін у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в ЗВО.

Бурак В. Г.: Вважаємо, що фахово орієнтовані дисципліни є базовими в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. У результаті їхнього вивчення фахівці готельно-ресторанної справи зможуть отримати й поглибити знання про предметну наукову галузь і специфіку фахової діяльності; організацію сервісно-виробничого процесу, вміння враховувати вимоги й потреби замовників послуг та забезпечення ефективності; практичного використання чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та врахування змін до нього; формування та реалізацію ефективних зовнішніх та внутрішніх комунікацій в установах сфери гостинності, взаємодію та інтеракцію; управління організацією, прийняття рішень в процесі провадження господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; проєктування технологічних процесів виробництва продукції і послуг, здійснення сервісного процесу реалізації основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; розроблення нових послуг (продукції) та послуговування інноваційними технологіями виробництва й обслуговування споживачів.

6. Кандидатка психологічних наук Фоміна І. С.

Назвіть, будь ласка, показники здоров'язберігального критерію готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності.

Бурак В. Г.: Дякую за запитання. Серед показників здоров'язберігального критерію означено: розуміння значення здоров'я як загальнолюдської цінності; стійкі пізнавальні інтереси в сфері здорового способу життя та здоров'язбереження; знання основ соціального та психічного здоров'я, основних профілактичних заходів щодо збереження здоров'я, шляхів і засобів підтримки та зміцнення високої працездатності, засобів фізичного і духовного самовдосконалення; уміння вести здоровий спосіб життя, вироблення власної індивідуальної програми життєдіяльності; уміння долати стресові ситуації, формувати навички стійкості до стресу (здатність контролювати свої емоції, зберігаючи працездатність незалежно від наявності стресових факторів),

мінімізувати негативний вплив емоційних перевантажень, шкідливих звичок; витривалість, висока працездатність (здатність витримувати робоче навантаження протягом тривалого часу за збереження якості виконання роботи); навички здійснення безпечної майбутньої професійної діяльності.

7. Кандидатка педагогічних наук, доцентка Блах В. С.

Схарактеризуйте, будь ласка, коротко п'яту педагогічну умову: імплементація трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Бурак В. Г.: Дякую за запитання. П'ятою педагогічною умовою є імплементація трансверсальності освітнього простору в професійну підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що виявляється в опануванні знань про форми, способи, засоби, методи ефективного навчання та самонавчання; забезпеченні «трансферу навчання» через застосування набутих знань, навичок і мета-когнітивних здібностей здобувача освіти на вирішення ситуацій реального життя, особистого і майбутнього професійного; розвиткові предметно-спеціальних компетентностей з профілю освітньої програми та кваліфікації випускника; орієнтуванні студентів на навчання впродовж життя та сталого розвитку суспільства і людства.

8. Доктор педагогічних наук, професор Андрієвський Б. М.

Розкрийте, будь ласка, сутність та структуру реалізаційно-технологічного складника розробленої Вами структурно-функціональної моделі системи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Бурак В. Г.: Дякую за запитання. Реалізаційно-технологічний складник представлений змістом освіти для формування професійних та особистісних якостей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, розкриває процесуальний бік системи, а саме: організаційні форми навчання, методи та засоби, науково-методичне забезпечення. Процес підготовки відбувався з використанням ефективних методів: творчих і проблемно-пошукових, науково-дослідницьких, навчальних дискусій чи/або дебатів, мозкових штурмів, кейс-стаді, методу проєктів (групових практичних/дослідницьких завдань), демонстрацій, воркшопів, нетворкінгів, самоконтролю та управління самонавчанням тощо. Безперечно, перевага надавалася інтерактивним формам і методам для забезпечення досягнення майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи особистісно значущих програмових результатів навчання та сформованості готовності до здійснення професійної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Означені вище форми й методи реалізовувалися за допомогою таких засобів: навчально-методичних комплексів дисциплін, наукової та навчально-методичної літератури, мультимедійних технологій, вебсторінок, комп'ютерів, комп'ютерних систем і мереж, графічних засобів, гаджетів, онлайн-платформ неформальної освіти тощо.

9. Доктор педагогічних наук, професор Омельчук С. А.

Які найбільш вагомі результати дослідження?

Бурак В. Г. Дякую за запитання. До найбільш вагомих результатів дослідження відносимо те, що в ньому спроектовано систему підготовки

майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти; розроблено концепцію професійної підготовки таких фахівців, яка є базовим підґрунтям теоретичних і методичних основ процесу підготовки фахівців готельно-ресторанної справи 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, розвитку, професіоналізму й майстерності; теоретично обґрунтовано структурні компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності; визначено й обґрунтовано педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти.

Головуюча, професорка Пермінова Л. А.: Дякую шановним членам міжкафедрального науково-методологічного семінару за активну участь у конструктивному діалозі.

Дисертаційне дослідження Бурак В. Г. було рецензовано трьома докторами педагогічних наук. До слова запрошується рецензентка дисертаційної роботи **Валентина Леонідівна Федяєва**, докторка педагогічних наук, професорка, професорка кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту імені проф. Є. Петухова Херсонського державного університету.

Докторка педагогічних наук, професорка Федяєва В. Л.: Дякую за надану можливість представити рецензію на наукове дослідження Бурак В. Г. на тему «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти».

Відзначаю актуальність теми виконаної роботи, обумовлену сутнісними характеристиками сучасних тенденцій реформування освітнього простору держави. На позитивну оцінку заслуговує зміст кожного з розділів дисертаційної роботи, що чітко підпорядковані головній концептуальній ідеї здійсненого дослідження, його меті й завданням, а підсумками є сформульовані дисертанткою наукові висновки як за кожним з розділів, так і до роботи в цілому. Дисертаційна робота характеризується змістовністю та обґрунтованістю викладених позицій, демонструючи культуру наукового мислення здобувачки, її уміння за допомогою застосування комплексу загальнонаукових та спеціальних методів синтезувати емпіричний та теоретичний рівні наукового дослідження, визначати і розв'язувати наукові проблеми, аргументовано й переконливо формулювати узагальнення і висновки.

Загалом позитивно оцінюючи дисертаційне дослідження Бурак Валентини Геннадіївни «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти», відзначимо окремі дискусійні положення та висловимо деякі зауваження й побажання до змісту роботи:

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

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 у відповідності до завдань, наукової новизни, практичної значущості дослідження розкрити здобуті результати. А 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, який би міг використовуватися як у закладах вищої освіти, так і у системі післядипломної педагогічної освіти, у самоосвітній діяльності майбутніх фахівців.

Водночас висловлені зауваження і побажання не знижують загальної позитивної оцінки дисертації. Виконана робота свідчить про високі професійні здібності здобувачки та відповідний рівень її наукового мислення. Я підтримую думку рецензентів та рекомендую рецензовану роботу до розгляду та захисту в спеціалізованій вченій раді.

Доповідачка Бурак В. Г.: Дозвольте подякувати шановному рецензенту Валентині Леонідівні Федяєвій за аналіз та висловлені зауваження щодо дисертаційного дослідження.

Із зауваженнями ми погоджуємося і будемо враховувати їх у нашій подальшій роботі.

Головуюча, професорка Пермінова Л. А.: До слова запрошується рецензент дисертаційної роботи **Борис Макійович Андрієвський**, доктор педагогічних наук, професор.

Доктор педагогічних наук, професор Андрієвський Б. М.: Дякую за надану можливість опрацювати роботу, присвячену професійної підготовці здобувачів вищої освіти у сучасному ЗВО. Зміни всіх галузей сучасного суспільства, необхідність його інноваційного розвитку, обумовлені соціально-економічною ситуацією в країні, рівнем розвитку науки, виробництва, техніки,

технологій, що певною мірою характеризують якість освіти, актуалізують пошук нових форм і методів її випереджувального розвитку. В той же час, інтеграція в міжнародний освітній простір вимагає вирішення проблем якості професійної підготовки здобувачів, розвитку їхньої готовності до ефективного функціонування в соціально-економічних умовах. Слід зазначити, що практично всі заклади вищої освіти знаходяться в зоні турбулентності останні 4 роки. Тому актуальність обраної дисертанткою проблеми підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи є такою, яку треба вирішувати.

Дисертантці вдалося розглянути проблему підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти в контексті осмислення надбань психолого-педагогічної науки, вивчення закордонного й українського досвіду, а також аргументації особливостей розвитку сфери послуг у сучасних економічних умовах.

Визначивши зміст, структуру, критерії і рівні сформованості готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, дисертантка обґрунтовує логіку процесу на різних етапах професійної підготовки майбутніх фахівців, збагачених відповідним професійно-орієнтованим матеріалом.

Як відомо, під моделюванням будь-чого розуміють створення умов, за яких здобувачі в процесі навчання розв'язують комплексні суто специфічні квазіпрофесійні завдання, спрямовані на формування інтелектуальних і практичних умінь, необхідних для успішної професійної діяльності. Дисертанткою виокремлено й обґрунтовано такі, як-от: створення в ЗВО освітньо-наукового середовища; упровадження дуального освітнього процесу через взаємодію бізнес-сектору із закладами вищої освіти; 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. Бурак В. Г. обґрунтовано структуру професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, яка містить мотиваційно-ціннісний, когнітивно-змістовий, операційно-процесуальний, рефлексивно-безпековий компоненти.

Цікавим, на наш погляд, є включення в освітню діяльність здобувачів, як бакалавріату, так й магістратури, методів краудсорсингу, що послуговується різними видами цифрових інструментів, представлених програмами голосування та опитування, платформами з діяльністю, спрямованою на спільне виробництва та обмін контентом, каналами соціальних медіа та інструментами, призначеними для краудсорсингу.

Дискусійні положення та зауваження до змісту дисертації.

1. Виходячи з аналізу основних положень дисертації, на нашу думку, слід додати до ключових слів ті основні поняття, які було уточнено або сформульовано дисертанткою.

2. Ширше розкрити наукову новизну. Поза увагою залишилося повне розкриття сьомого завдання, зокрема методика реалізації педагогічних умов (визначити педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців

готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти та розробити методику їхньої реалізації).

3. До теоретичних основ відповідно до тексту роботи можна було б включити теорію неперервної професійної освіти; положення про принципи формування сучасного ринку праці (перспективні потреби в конкретній спеціальності); ідеї стандартизації професійної освіти і побудови багаторівневих освітніх програм.

4. Основні акценти авторкою поставлені на кінцевому результаті, тобто сформованість готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності, а у меті система підготовки фахівців. На нашу думку, слід звернути увагу на предмет і завдання дослідження та відповідним чином узгодити.

5. Автором обґрунтована важлива передумова підготовки фахівців здатних задовольнити сучасний ринок праці, яка належить науково-педагогічним працівникам. Це дозволило Бурак В. Г. узагальнити досвід педагогічних працівників та створити дидактико-методичне забезпечення освітнього процесу в режимі інноватики, що передбачало розробку нових методичних матеріалів, готовність викладачів здійснювати дану інноваційну діяльність (уміння по-новому формулювати мету конкретного предмету, враховувати індивідуальні здібності здобувачів вищої освіти та вміння їх розвивати, володіти інноваційними технологіями організації навчальної діяльності тощо). На жаль, це не внесено до умов організації професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи, хоча в роботі цьому питанню присвячено достатньо сторінок.

6. Доречним, на нашу думку, було б визначити й обґрунтувати проблему професійної підготовки в сучасних економічних умовах, враховуючи особливості нашого регіону.

Висновок. Аналіз дисертаційного дослідження Валентини Геннадіївни Бурак дає підставу для висновку, що за результатами дослідження дисертанткою досягнуто мети, розв'язано поставлені завдання й отримано нові наукові та практичні результати, що мають істотне значення для удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти. Дисертація Бурак В. Г. на тему «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» є завершеною і самостійною науково-дослідною роботою, яка широко розкриває поставлену проблему і може бути рекомендованою до захисту на присвоєння наукового ступеня доктора педагогічних наук за спеціальністю 015 «Професійна освіта».

Бурак В. Г.: Дозвольте подякувати шановному рецензенту Борису Макійовичу Андрієвському за аналіз та висловлені зауваження щодо дисертаційного дослідження. Із зауваженнями ми погоджуємося і будемо враховувати їх у нашій подальшій роботі.

Головуюча, професорка Пермінова Л. А. До слова запрошується рецензентка дисертаційної роботи Любов Євгенівна Пстухова, докторка педагогічних наук, професорка.

Докторка педагогічних наук, професорка Пстухова Л. Є.:

Сучасні виклики до суспільства вимагають негайних реформ системи освіти, яка виступає одним із основних факторів якісної підготовки фахівців, зокрема для сфери обслуговування. Саме ЗВО сьогодні мають функціонувати як центри продукування знань та інновацій, що спроможні готувати до виходу на ринок праці конкурентоспроможного фахівця.

Період пандемії та військовий час в Україні поставили перед системою підготовки фахівців у закладах перед вищої й вищої освіти нові виклики.

Дисертанткою аргументується актуальність порушеної проблеми кадрового забезпечення. Водночас дисертанткою визначені й обґрунтовані наявні суперечності, що зі свого боку підсилюють актуальність обраної теми. Наприклад, з точки зору Бурак В. Г., актуальність означеної проблеми полягає в подоланні суперечностей, що виникають між об'єктивною потребою українського ринку праці у високопрофесійних фахівцях готельно-ресторанної справи та фрагментарністю й безсистемністю знань, недостатнім рівнем сформованості умінь щодо розв'язання професійних завдань у реальних умовах праці підприємств сфери обслуговування в сучасних економіко-соціальних умовах; спрямованістю вищої освіти на європейську інтеграцію в нових умовах четвертої промислової революції та недостатнім урахуванням позитивних здобутків світового теоретичного та практичного досвіду в процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи; необхідністю комплексної інтегрованої підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства зі сформованими твердими та м'якими навичками та несформованістю в Україні теоретико-методологічного підґрунтя для її реалізації.

Проведений дисертанткою аналіз вітчизняної практики підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог сьогодення, запитів замовників освітніх послуг (стейкхолдерів, здобувачів освіти, громадськості) дозволяє констатувати, що висунута проблема потребує вирішення, а система підготовки фахівців потребує модернізації та практичного втілення у діяльності закладів вищої освіти.

На основі аналізу теорії та методики професійної освіти виокремлено її визначальні особливості та найбільш істотні умови підвищення якості. Дисертанткою доведено, що подальший динамічний розвиток індустрії гостинності вимагає підвищення якості підготовки кадрів, забезпечення готельного та ресторанного господарства фахівцями, які відповідали б міжнародним стандартам якості у сфері послуг.

Слід зазначити доцільним унормування понятійно-термінологічного апарату професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти, до якого авторкою віднесено поняття: «професійна підготовка 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», «інтеріоризація професійно орієнтованого ціннісного знання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи».

У дослідженні з'ясовано, що вища професійна освіта в галузі готельно-

ресторанного обслуговування повинна спрямовуватися на формування особистості фахівця, здатного до самореалізації в жорстких умовах на ринку праці. Визначено, що найважливішими факторами підвищення якості підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанних послуг є: практична спрямованість підготовка; формування ділових навичок; розвиток науково-методичного забезпечення; проходження практики в організаціях різних галузей економіки, зокрема в режимі дуальної освіти; дидактико-методичний супровід професійної підготовки та використання інноваційних методів у процесі навчання.

Робота є самостійно виконаним дослідженням, що за своїм змістом вирішує проблему реалізації системи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Дискусійні положення та зауваження до змісту дисертації.

1. На нашу думку, слід уточнити завдання та відповідно – зміст дослідження, розроблений науковий апарат відповідно до задуму дисертаційного дослідження

2. Дисертантці варто звернути увагу на виокремлені ключові слова (стор. 10) та надати повний комплекс відповідно до задекларованих понять, які є ключовими у дослідженні.

3. Узгодити з нормативами особистий внесок автора (стор. 43-44).

4. Бажано більш конструктивно визначити новизну дослідження як наукову, так і практичну. Слід зазначити вагому практичну значущість виконаної роботи. Тому слід показати всі аспекти оновлення практичної підготовки фахівців.

5. У першому теоретичному розділі слід звернути увагу на аналітичний аспект. Авторка надає інформацію, але здійснює певною мірою аналіз задля формування своїх визначень основних понять дослідження. Практично всі поняття мають інтегральний характер, на що автором належної уваги не надано. Перший розділ переобтяжено інформацією і завеликим обсягом таблиць.

6. Робота набула б більшої значущості, якщо б дисертанткою було проведено аналіз регіональних економічних умов, що суттєво вплинули на фахову підготовку здобувачів (стор. 128).

7. Стор. 349 є сумнівні про доцільність сформульованого завдання: має бути визначені конкретні завдання експериментальної перевірки основних положень в межах констатувального і формуального етапів.

8. П'ятий розділ присвячено опису етапів експерименту. На нашу думку, слід звернути увагу на логіку викладення результатів дослідження. Мова йде про систему, тому відповідно до складових цієї системи мають бути описані результати. Інформацію (зокрема практично до 365 стор.) надану авторкою з аналізу освітніх програм університетів України доцільно узагальнити в окремий параграф.

9. Текст дисертації необхідно вичитати на предмет уникнення технічних помилок.

Загалом робота завершена, рекомендую її до прилюдного захисту в спеціалізованій вченій раді.

Бурак В. Г.: Дозвольте подякувати шановній рецензентці Любові Євгенівні Петуховій за аналіз та зауваження щодо дисертаційного дослідження. Із зауваженнями ми погоджуємося і будемо враховувати їх у нашій подальшій

роботі.

Головуюча, професорка Пермінова Л. А.: Шановні колеги! Дякую за ґрунтовний аналіз дисертаційного дослідження **Бурак В. Г.** Із зауваженнями авторка вже попрацювала і внесла необхідну корекцію до змісту роботи. **Пристаємо до обговорення.** Хто хоче висловитись щодо представлених матеріалів дисертаційного дослідження **Бурак В. Г.**, а також з приводу науково-педагогічної діяльності дисертантки.

Доктор педагогічних наук, професор Омельчук С. А. Ми послушали доповідь докторантки, яка живе проблемою дослідження, глибоко розуміє її. Імпонує те, що здобувачка дає ґрунтовні відповіді на поставлені запитання. Привертає увагу цікавий підхід до форми структурно-функціональної моделі, у якій акцент зроблено на складниках моделі та їхній деталізації. Увиразнено форми, методи, засоби і зміст підготовки та показано взаємозв'язки між ними. Я підтримую думку рецензентів про рекомендацію дисертації до розгляду в спеціалізованій вченій раді.

Кандидатка педагогічних наук, доцентка Воропай Н. А.: Валентина Геннадіївна Бурак опанувала технологію наукового пошуку, методи і прийоми роботи із педагогічною, науковою та методичною літературою, а її науковий доробок відзначається глибиною висвітленої проблематики, широтою світогляду, творчим підходом до інтерпретації наукових фактів. Обґрунтована в дисертації система варіюється з-поміж сучасних педагогічних систем тим, що надає здобувачам освіти конкретні інструменти щодо професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в поєднанні формальної, неформальної та інформальної освіти. Я підтримую думку рецензентів та рекомендую роботу Бурак В. Г. до розгляду в спеціалізованій вченій раді.

Головуюча, професорка Пермінова Л. А.: Хто ще бажає взяти участь в обговоренні? Немає. Дозвольте поставити на голосування питання про рекомендацію дисертаційного дослідження **Бурак Валентини Геннадіївни** до публічного захисту в спеціалізованій вченій раді.

УХВАЛИЛИ: рекомендувати дисертацію **Бурак Валентини Геннадіївни** *«Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти»* зі спеціальності 015 «Професійна освіта» до розгляду в спеціалізованій вченій раді з присудження наукового ступеня доктора наук.

І. Актуальність теми дослідження, її вибір для дисертаційної роботи зумовлені необхідністю підготовки високопрофесійних і компетентних фахівців, здатних успішно конкурувати в умовах сучасного соціокультурного та інформаційного простору, що стрімко змінюється. Сучасні цивілізаційні зміни, нові соціально-економічні реалії ринкової економіки, стрімкий інформаційно-технологічний розвиток, поява нових галузей у промисловості та сфері обслуговування актуалізували потребу переосмислення та необхідність модернізації процесу підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в закладах вищої освіти. Основною проблемою української вищої освіти визначено неспроможність випускників закладів вищої

освіти повною мірою реалізувати себе на внутрішньому й зовнішньому ринках праці. Означена проблема стосується не лише здобувачів вищої освіти, а й впливає на суспільство загалом, унеможливаючи його гармонійний розвиток без конкурентоспроможних фахівців.

2. 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.).

3. У дисертаційній роботі **Бурак В. Г.** наукові положення та висновки забезпечені методичним обґрунтуванням вихідних позицій дисертації, методологічна основа дослідження адекватна її об'єкту, предмету, меті та завданням.

Наукова новизна і теоретичне значення одержаних результатів 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, функції), 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;

– 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-компетентнісну 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 дослідження полягає в розробленні електронних НМК для навчальних дисциплін, які поширено 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. 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 проєктів.

Результати дослідження впроваджено в освітній процес Миколаївського національного аграрного університету (акт від 25 липня 2023 року № 27-18/905), Приватного закладу вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» (довідка від 26 липня 2023 року № 31-19/927), Національного університету біоресурсів і природокористування України (акт від 12 вересня 2023 року № 61-34/921), Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного (довідка від 24 липня 2023 року № 54/1/380), Херсонського державного університету (довідка від 21 серпня 2023 року № 03-32/764).

Основні наукові положення дисертаційного дослідження опубліковано 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, віднесених до наукометричних баз Scopus і Web of Science; 24 статті в наукових фахових виданнях України; 27 тез доповідей у збірниках матеріалів конференцій і семінарів.

Монографії, розділи монографій

1. Burak V. Modernization of professional training of specialists in hotel and restaurant industry. European potential for the development of pedagogical and psychological science : Collective monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2021. С. 121–146.
2. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: теорія та методика : монографія. Київ: Компринт, 2022. 537 с.

Статті в зарубіжних наукових періодичних виданнях які індексуються в міжнародних наукометричних базах Web of Science чи Scopus

3. Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., Burak V. H., Kovalenko G. V., Zamferesko O. V. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in Ukraine in the context of lifelong learning. *GeoJournal of Tourism and Geosites*. 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843.

4. Khomova O., Yanchycka K., Shkatula O., Burak V., Frolova O. Trends in the development of tertiary education in the context of modern challenges. *Applied Linguistics Research Journal*. 2021. № 5 (4). P. 126–133.

5. Abiltarova E., Poberezhets H., Androshchuk I., & Burak V. The methods for improving vocational education and training in modern conditions. *Journal of higher education theory and practice*. 2022. Vol. 22. №12. P. 203–211.

Статті в наукових фахових виданнях України

6. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: дефінітивний аналіз. *Педагогічний альманах*. 2020. № 46. С. 124–131.

7. Бурак В. Г. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 29. Т. 1. С. 88–92.

8. Бурак В. Г. Зарубіжний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2020. № 78. С. 39–43.

9. Бурак В. Г. Проблеми підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в дослідженнях науковців. *Інноваційна педагогіка*. 2020. № 30. Т. 1. С. 19–23.

10. Бурак В. Г. Модернізація професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства. *Нова педагогічна думка*. 2020. № 4 (104). С. 7–12.

11. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 6 (39). P. 16–20.

12. Бурак В. Г. Використання інтернет-ресурсів у дистанційному навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2020. № 91. С. 43–50.

13. Бурак В. Г. Методологічні підходи до дослідження професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Вісник Запорізького національного університету. Педагогічні науки*. 2020. № 3. С. 13–20.

14. Бурак В. Г. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в сучасних економічних умовах. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. № 35. Том 1. С. 276–282.

15. Бурак В. Г. Компоненти готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2021. № 94. С. 57–65.

16. Бурак В. Г. Принципи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогічний альманах*. 2021. № 47. С. 102–110.

17. Бурак В. Г. Диверсифікація функцій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г.Шевченка. Серія: Педагогічні науки*. 2021. Випуск 13 (169). С. 59–66.

18. Бурак В. Г. Концептуальні основи професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. № 37. С. 202–209.

19. Бурак В. Г. Теоретичні засади формування освітньо-наукового середовища професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічний альманах*. 2021. № 48. С. 112–120.

20. Бурак В. Г. Специфіка формування компетентності фахівців готельно-ресторанної справи в процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти. *Нова педагогічна думка*. 2021. №2 (106). С. 32–38.

21. Бурак В. Г. Диверсифікація та інноватизація форм, методів, засобів і технологій професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка*. 2021. № 36. С. 119–124.

22. Бурак В. Г. Педагогічні умови професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2021. № 76. Т. 1. С. 18–25.

23. Бурак В. Г. Критерії та показники готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2021. № 80. С. 35–39.

24. Бурак В. Г. Рівні готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. *Педагогічний альманах*. 2021. № 49. С. 122–130.

25. Бурак В. Г. Методична система професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2021. № 96. С. 54–60.

26. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти. *Інноваційна педагогіка*. 2021. № 37. С. 13–17.

27. Бурак В. Г., Слюсаренко Н. В. Культурологічні аспекти підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності в сучасних умовах. *Перспективи та інновації науки (Серія «Психологія», Серія «Педагогіка», Серія «Медицина»)*. 2022. № 6(11). С. 61–70.

28. Бурак В. Г., Карташова О. Г. Ефективність упровадження цифрових технологій в освітній процес підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2022. № 100. С. 19–27.

29. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: хід та результати наукового дослідження. *Педагогічний альманах*. 2023. № 53. С. 83–92.

Опубліковані праці апробаційного характеру

30. Бурак В. Г. Аналіз основних понять професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства. *Теоретико-методологічні основи розвитку освіти та управлінської діяльності*: матеріали VI Всеукр. (з іноземною участю) наук.-практ. конф. (Херсон, 20 листопада 2020). 2020. С. 47–51.

31. Бурак В. Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в контексті реформи освіти та науки. *Вісник Польсько-української науково-дослідної лабораторії дидактики імені Я. А. Коменського*. Вип. 2(22): *Сучасні проблеми обдарованості особистості*: II Міжнар. наук.-практ. конф. (Умань, 20–21 травня 2021). Умань, 2021. С. 28–32.

32. Бурак В. Г. Тенденції професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах сучасних викликів. *Вісник Польсько-української науково-дослідної лабораторії дидактики імені Я. А. Коменського*. Вип. 2 (22): *Актуальні проблеми сучасної психодидактики: філософські, психологічні та педагогічні аспекти*. V Міжнар. наук.-практ. конф. (Умань, 21–22 травня 2021). Умань, 2021. С. 14–18.

33. Бурак В. Г. Інноватизація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах сучасного реформування освіти. *Science, theory and practice: Abstracts of XXIX International Scientific and Practical Conference*. (Токіо, 08–11 червня 2021). Токіо, 2021. С. 391–393.

34. Бурак В. Г. Смарт-технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Сучасні напрями розвитку педагогіки та педагогічної психології; актуальні питання філології та мовознавства*: II Міжнар. спеціаліз. наук. конф. (Івано-Франківськ, 11 червня 2021). Івано-Франківськ, 2021. С. 83–86.

35. Бурак В. Г. Тимбілдинг як складова професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Problemas y perspectivas de la aplicaciyn de la investigaciyn cientnfica innovadora*: Colección de documentos científicos «ΛΟΓΟΣ» con actas de la Conferencia Internacional Científica y Práctica. (Panamá-Vinnytsia, 11 de junio de 2021). Panamá-Vinnytsia, 2021. P. 187–189.

36. Бурак В. Г. Творче освітнє середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Scientific forum: theory and practice of research: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference*. (Valencia, 18 June 2021). Valencia, 2021. P. 119–121.

37. Бурак В. Г. Імплементація дуальної освіти в процес професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Здобутки, реалії та*

перспективи освіти в сучасному світі: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Дніпро, 28 червня 2021). Дніпро, 2021. С. 28–30.

38. Бурак В. Г. Імерсивні технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Priority directions of science and technology development*: матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 11–13 липня 2021). Київ, 2021. С. 322–326.

39. Бурак В. Г. Галузевий та регіональний контекст професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *World science: problems, prospects and innovations*: The 11th International scientific and practical conference (Toronto, 14–16 July 2021). Toronto, 2021. P. 147–152.

40. Бурак В. Г. Екологічна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *European scientific discussions*: Proceedings of IX International Scientific and Practical Conference. (Rome, 18–20 July 2021). Rome, 2021. P. 181–185.

41. Бурак В. Г. Інструментально-аналітична компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Science and education: problems, prospects and innovations*: Proceedings of XI International Scientific and Practical Conference. (Kyoto, 21–23 July 2021). Kyoto, 2021. P. 92–96.

42. Бурак В. Г. Інтеріоризація професійно-орієнтованого ціннісного знання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Results of modern scientific research and development*: Proceedings of V International Scientific and Practical Conference. (Madrid, 25–27 July 2021). Madrid, 2021. P. 144–149.

43. Бурак В. Г. Науково-дослідницька компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Modern directions of scientific research development*: Proceedings of II International Scientific and Practical Conference. (Chicago, 4–6 August 2021). Chicago, 2021. P. 179–185.

44. Бурак В. Г. Підприємницька компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Topical issues of modern science, society and education*: Proceedings of the 1st International scientific and practical conference. (Kharkiv, 08–10 August 2021). Kharkiv, 2021. P. 411–415.

45. Бурак В. Г. Професійна компетентність майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *The driving force of science and trends in its development*: proceedings of the I International scientific and theoretical conference. (Coventry, 20 August 2021). Coventry, 2021. P. 45–47.

46. Бурак В. Г. Стажування у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Проблеми та перспективи реалізації та впровадження міждисциплінарних наукових досягнень*: матеріали II Міжнар. наук.-теорет. конф. (Київ, 27 серпня 2021). Київ, 2021. С. 206–212.

47. Бурак В. Г. Ресурсно орієнтоване навчання фахових дисциплін професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Theoretical and practical scientific achievements: research and results of their implementation*: proceedings of the II International scientific and theoretical conference. (Pisa, 03 September 2021). Pisa, 2021. P. 73–75.

48. Бурак В. Г. Сучасні закордонні практики професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень* : матеріали II Міжнар. наук. конф. (Одеса, 10 вересня 2021). Одеса, 2021. С. 180–186.

49. Бурак В. Г. Цифровізація професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Grundlagen der modernen wissenschaftlichen forschung* : zu den materialien der I internationalen wissenschaftlich-praktischen konferenz. (Zürich, 10 september 2021). Zürich, 2021. P. 211–213.

50. Бурак В. Г. Використання технологій краудсорсингу у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *The process and dynamics of the scientific path* : collection of scientific papers «SCIEN.TIA» with Proceedings of the II International Scientific and Theoretical Conference. Vol. 2. (Athens, September 17, 2021). Athens, 2021. P. 44–46.

51. Бурак В. Г. Вебтехнології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень* : за матеріалами II Міжнар. наук. конф. Т. 2. (Львів, 24 вересня 2021). Львів, 2021. С. 79–81.

52. Бурак В. Г. Формування форсайт-компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Grail of science. № 8. An integrated approach to science modernization: methods, models and multidisciplinary* : proceedings of the II Correspondence International Scientific and Practical Conference (Vinnytsia-Vienna, 24 September 2021). Vinnytsia-Vienna, 2021. P. 352–354.

53. Бурак В. Г. Формування навичок маркетингової діяльності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень* : матеріали III Міжнар. наук. конф. (Львів, 15 квітня 2022). Львів, 2022. С. 80–82.

54. Бурак В. Г. Етика цифрових технологій у професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives* : матеріали III Міжнар. наук.-теор. конф. (Вільнюс, 06 травня 2022). Вільнюс, 2022. С. 104–106.

55. Бурак В. Г. Формування м'яких навичок майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в освіті для стійкого розвитку. *Науковий простір: актуальні питання, досягнення та інновації* : матеріали III Міжнар. наук. конф. (Хмельницький, 13 травня 2022). Хмельницький, 2022. С. 465–467.

56. Бурак В. Г. Дуальна форма навчання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Інноваційні тенденції сьогодення в сфері природничих, гуманітарних та точних наук* : матеріали II Міжнар. наук. конф. (Дніпро, 17 березня 2023). Дніпро, 2023. С. 189–191.

**Опубліковані праці, які додатково відображають
наукові результати дисертації**

57. Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Г. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. Київ : Компринт, 2017. 573 с.
58. Bal'-Prylypko L. V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Burak V. G. Standardization, metrology, certification and quality management: textbook. Kyiv: TsP «Komprin», 2017. 558 p.
59. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Світові проблеми гарантування безпечності харчової продукції. *Розвиток економіки України в контексті активізації підприємницької діяльності*: монографія/відп. ред. Н.С. Танклевська. Херсон. 2018. С. 168–178.
60. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. № 1. С. 81–91.
61. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. № 64. Т. 1. С. 92–103.
62. Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Shvets I., Shvets Yu., Myrhorodska N., Polishchuk O., Karneyenka Dz., Krasner S. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities. *Fibres and Textiles*. 2018. № 4. P. 90–94. (Scopus).
63. Yakymchuk O., Yakymchuk D., Kushevskiy N., Chepelyuk E., Koshevko J., Myrhorodska N., Dzyundzya O., Burak V. Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 1(1 (91)). P. 36–46. (Scopus).
64. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N., Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Investigation of technological properties of powder of eggplants. *Eureka: life sciences*. 2018. № 5. P. 22–29.
65. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N., Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 11–95. Т. 5. P. 14–20. (Scopus).
66. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko, T., Tolok G., Kryvoruchko M., Mihailik V. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. Vol. 4. № 11 (100). P. 56–63. (Scopus).
67. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G., Mihailik V. Study of quality and safety parameters of liver pastes with aubergine powder. *Eureka: life sciences*. 2019. № 4. P. 18–27.
68. Kashyna G., Nazarova K., Burak V. Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of

information and communication support. *Edukacja – Technika – Informatyka*. 2019. № 4 (30). P.151–155.

69. Kravchenko M., Mihailik V., Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Romanenko O., Valko M., Korolenko E., Osypenkova I., Bondarchuk Z. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. № 3 (11 (99)). P. 52–59. (Scopus).

70. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції відповідно принципів НАССР. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 70–81.

71. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Формування змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової галузі. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 82–86.

72. Burak V., Vitriak O., Valko M., Mamai O., Zubkova K., Stoianova O., Spryn O., Reshnova S., Holiaka S., Shinkaruk M. Improvement of the technology of meat products manufacturing with the use of phytopreparations. *International Journal of Food Engineering*. 2021. Vol. 7. № 2. P. 46–55. (Web of Science i Scopus).

73. Бурак В. Г. Проектні технології в професійній підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Перспективи та інновації науки (Серія «Психологія», Серія «Педагогіка», Серія «Медицина»)*. 2021. № 2(2). С. 18–31.

74. Mihailik V., Vitriak O., Danyliuk I., Valko M., Mamai O., Popovych T., Ryabinina A., Vishnevskaya L., Burak V., Vognivenko L. Research of resilience and elastic properties of short pastry with the meals of soy, sunflower and milk thistle. *Nutrition & Food Science*. 2022. Vol. 52. № 4. P. 752–764. (Web of Science i Scopus).

75. Бурак В. Г., Тюхтенко Н. А. Цифровізаційні аспекти антикризового управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. *Economic synergy*. 2023. № 1 (7). С. 32–47.

4. Дисертаційне дослідження **Бурак Валентини Геннадіївни** зі спеціальності 015 «Професійна освіта» містить наукові результати, які представлено вперше. Це самостійна, логічно структурована, завершена наукова робота, яка в сукупності розв'язує важливу наукову проблему. Дисертаційне дослідження Бурак Валентини Геннадіївни відповідає паспорту спеціальності 015 «Професійна освіта».

5. УХВАЛИЛИ: рекомендувати дисертаційне дослідження Бурак Валентини Геннадіївни «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти» на здобуття наукового ступеня доктора педагогічних наук зі спеціальності 015 «Професійна освіта» до захисту в спеціалізованій вченій раді.

Процедурно ми маємо обрати лічильну комісію у складі: Анісімової О. Е., Блах В. С., Лінтварьової А.О. Голосування відбувається за електронним опитувальником.

Результати голосування:

«за» – 15 осіб, «проти» – немає, «утрималися» – немає.

9. **УХВАЛИЛИ:** рекомендувати дисертаційне дослідження **Бурак Валентини Геннадіївни «Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти»** зі спеціальності 015 «Професійна освіта» на здобуття наукового ступеня доктора педагогічних наук зі спеціальності 015 «Професійна освіта» до захисту в спеціалізованій вченій раді.

Голова

Людмила ПЕРМІНОВА

Рецензенти:

Борис АНДРІЄВСЬКИЙ

Любов ПЕТУХОВА

Валентина ФЕДЯЄВА

Секретар

Олена АНІСИМОВА

Підпис *Л. Перминова*
Б. Андрієвський
Л. Петухова, *В. Федяєва*
підтверджую Начальник ВК
Бурак и.т.

