

ВІДГУК

офіційного опонента Дутки Ганни Яківни про дисертацію **Замфереско Олени Вікторівни «Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності»**, подану на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

Ступінь актуальності обраної теми

Розвиток ринкової економіки в Україні зумовлює необхідність модернізації системи професійної освіти і навчання, яка спрямована на підготовку кваліфікованих фахівців із високим ступенем соціалізації, здатних навчатися протягом усього життя, впевнено адаптуватися до професійного середовища, відповідати сучасним вимогам вітчизняного та європейського ринків праці. Особлива увага у підготовці майбутніх майстрів ресторанного обслуговування приділяється формуванню професійної компетентності, важливою складовою якої є підприємницька діяльність.

На основі вивчення літератури та сучасного стану професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності дисертантка з'ясувала невідповідність між запитами сучасного суспільства до підготовки кваліфікованих робітників ресторанної галузі і рівнем їх професійної підготовки, що зумовлює низку вдало виокремлених суперечностей, які й визначають актуальність теми дисертаційного дослідження.

Одним із провідних завдань професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ є формування в учнів підприємницької компетентності як важливого чинника конкурентоздатності фахівця на сучасному ринку праці ресторанного бізнесу. У контексті викладеного дисертаційне дослідження О. В. Замфереско «Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності» є своєчасним та актуальним.

Отже, подана до захисту робота є цілісним дослідженням, аргументація необхідності й доцільності розробки означеної проблеми є достатньою.

Обґрунтованість наукових положень, висновків і рекомендацій, сформульованих у дисертації

Аналіз тексту дисертації, автореферату і змісту публікацій О. В. Замфереско дають підстави для висновку про наукову обґрунтованість і достовірність представлених результатів. Ґрунтовне вивчення дисертанткою наукової літератури (410 найменування, з них 13 – іноземними мовами), дало змогу достатньо висвітлити філософський, психолого-педагогічний та соціальний аспекти досліджуваної проблеми; у цьому контексті уточнено зміст ключових понять «*майстер ресторанного обслуговування*», «*підприємницька діяльність*» і «*підприємницька компетентність майстрів ресторанного обслуговування*», визначено структурні компоненти, критерії, показники та рівні їх сформованості в освітньому процесі ВПУ, творчо використано новітні форми і методи стосовно професійної підготовки майбутніх майстрів

ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності для створення авторської експериментальної методики і розроблення навчально-методичного забезпечення цього процесу.

Обґрунтованість одержаних О. В. Замфереско результатів забезпечується опорою на сучасні досягнення професійної педагогіки, теорії і методики професійної освіти, а також використанням комплексу дослідницьких методів, які дали змогу перевірити дієвість та ефективність обґрунтованих педагогічних умов та авторської експериментальної методики професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності.

Наукові положення, побудована модель, педагогічні умови і науково-методичне забезпечення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності шляхом формування у них підприємницької компетентності, експериментальна методика формування та методика діагностики рівня сформованості в учнів ВПУ підприємницької компетентності *використовуються* в освітньому процесі Вищого професійного училища № 22 м. Сарни, ДНЗ «Львівське вище професійне училище торгівлі та сфери послуг», ДНЗ «Нововолинський центр професійно-технічної освіти», ДНЗ «Черкаське вище професійне училище», ДПТНЗ «Тернопільське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі», Львівського міжрегіонального центру професійно-технічної освіти художнього моделювання і дизайну, про що свідчать представлені довідки.

Аналіз змісту дисертації О. В. Замфереско свідчить про належний науковий рівень автора. Здобувач добре володіє теорією проблеми і методами її дослідження. Зміст автореферату відображає зміст дисертації та досить повно висвітлює її суттєві аспекти, основні положення та висновки.

Рівень апробації результатів дослідження також є належним і підтверджується достатньою кількістю публікацій результатів дослідницької роботи у відповідних наукових виданнях та участю дисертантки в науково-практичних конференціях.

Достовірність і новизна наукових положень, висновків і рекомендацій

Достовірність і новизна результатів виконаної роботи забезпечені обґрунтованістю вихідних позицій, доцільним поєднанням теоретичних та емпіричних методів дослідження, ретельно проведеним об'єктивним аналізом одержаних результатів експериментального дослідження, оптимальною тривалістю роботи над дисертацією, а також достатньою апробацією наукових здобутків на науково-практичних заходах різного рівня, успішним упровадженням результатів в освітній процес ВПУ.

Характеризуючи дисертаційну роботу О. В. Замфереско з позицій вперше отриманих найбільш суттєвих наукових результатів відзначимо, що дисертанткою:

– визначено й науково обґрунтовано сутність поняття «*підприємницька компетентність майстрів ресторанного обслуговування*» як інтегративна характеристика, що охоплює знання, вміння, навички, досвід і професійно

важливі якості особистості, які забезпечують її здатність ефективно виконувати підприємницьку діяльність у ресторанній галузі. В її структурі вдало виокремлено (*потребнісно-ціннісний, мотиваційний, когнітивний, діяльнісно-проектний компоненти*); визначено критерії діагностування рівнів сформованості підприємницької компетентності учнів (*аксіологічний, особистісно-спонукальний, знаннєвий, операційно-дієвий*) з відповідними показниками та схарактеризовано рівні сформованості підприємницької компетентності учнів ВПУ (*репродуктивний, адаптивно-конструктивний, творчий*);

– науково обґрунтовано три педагогічні умови (розширення підприємницької складової у змісті підготовки майстрів ресторанного обслуговування; упровадження спецкурсу «Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства»; залучення учнів ВПУ до розроблення та реалізації підприємницьких проектів для ЗРГ (бізнес-планів)) та розроблено модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності;

– подальшого розвитку одержала розроблена методика формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, впровадження якої в освітній процес передбачає застосування теоретичних і практичних форм навчання, а також елементів дуальної системи; використання інтерактивних методів навчання; застосування технологій проектного, проблемного, інтегративно-діяльнісного навчання та спеціалізованих інформаційно-комунікаційних технологій професійно-підприємницького спрямування, зокрема комп'ютерних програм, адаптованих до специфіки діяльності сучасних закладів ресторанного господарства.

Зазначимо, що рецензована праця сприяє пошуку шляхів вирішення важливої для теорії і методики професійної освіти дослідницької проблеми, що стосується формування підприємницької компетентності майбутнього майстра ресторанного обслуговування, пов'язаних ідеєю всебічної підготовки і виховання як фахівця й особистості.

Повнота викладу наукових положень, висновків і рекомендацій, сформульованих у дисертації та в опублікованих працях

Основні положення дисертації О. В. Замфереско відображено у 30 публікаціях, з яких 29 одноосібних, зокрема: 14 статей (із них 6 – у вітчизняних наукових фахових виданнях, 2 – в іноземних періодичних виданнях), 13 тез і матеріалів конференцій, 2 посібники.

Структура, зміст, результати дослідження, основні висновки, викладені в авторефераті, відповідають і відображають основні положення дисертації.

Дисертація складається зі вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел і додатків. Логіка і послідовність викладу тексту праці відповідає вирішенню поставлених дослідницею завдань.

У першому розділі – «Науково-теоретичні основи підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності» проаналізовано стан дослідження проблеми; здійснено теоретичний аналіз

проблеми підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності; розкрито сутність ключових понять дослідження та обґрунтовано методологічні підходи.

Аналіз ключових понять (*«майстер ресторанного обслуговування»*, *«підприємницька діяльність»* і *«підприємницька компетентність майстрів ресторанного обслуговування»*) дав змогу дисертантці уточнити зміст базового поняття – підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності як складного соціально-економічного та психолого-діяльнісного феномена, конкретизованого динамічним комплексом ціннісно-світоглядних орієнтацій, знань, умінь, способів діяльності, досвіду, професійно важливих якостей, що цілісно визначають підготовленість фахівця до підприємницької діяльності, зокрема його здатність до самозайнятості (відкриття власної справи) та об'єктивного оцінювання індивідуально-особистісної здібності до підприємницької діяльності в ресторанній галузі.

Автором визначено комплекс методологічних підходів (цілісний, аксіологічний, особистісно-діяльнісний, компетентнісний, контекстний, інтегративний) до професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності.

Не викликає заперечень висновок дисертантки, що *підприємницька діяльність майстрів ресторанного обслуговування* передбачає не лише виконання професійно-підприємницьких функцій у закладах ресторанного господарства, а й вимагає своєрідного стилю поведінки, зумовленого особистісними якостями фахівця: ініціативністю та постійними пошуками нетрадиційних бізнесових ідей і рішень; гнучкістю та постійним самовдосконаленням; цілеспрямованістю та наполегливістю в підприємницькій діяльності; готовністю до розумного ризику. У зв'язку з цим актуалізується завдання вдосконалення професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності шляхом формування в учнів підприємницької компетентності.

У другому розділі – *«Педагогічні засади формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування»* О. В. Замфереско виокремила у структурі підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування *потребнісно-ціннісний, мотиваційний, когнітивний та діялісно-проектний компоненти*, а також розробила модель професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, яка відтворює авторське бачення шляхів удосконалення цього процесу з урахуванням вимог вітчизняного та європейського ринків праці. Модель містить чотири взаємно пов'язаних блоки: *перспективно-цільовий, методологічний, змістово-процесуальний та результативно-оцінювальний*.

На основі вивчення специфіки професійної діяльності фахівців ресторанної галузі, з урахуванням визначеної структури досліджуваного феномена, дисертантка запропонувала педагогічні умови формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування (*розширення підприємницької складової у змісті професійної підготовки*

майстрів ресторанного обслуговування; упровадження в освітній процес ВПУ спецкурсу «Основи підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства»; залучення учнів ВПУ до розроблення та реалізації підприємницьких проектів для закладів ресторанного господарства (бізнес-планів)), які забезпечують підвищення якості освітнього процесу та конкурентоспроможність випускників на галузевому ринку праці.

Позитивним є те, що обґрунтування кожної педагогічної умови супроводжується визначенням найбільш ефективних форм і методів її реалізації в освітньому процесі ВПУ. Вибір методів навчання здійснювався дисертанткою з орієнтацією на позиціонування учня як суб'єкта освітнього процесу та оптимізацію його особистісного та професійного розвитку.

У третьому розділі – *«Експериментальна перевірка ефективності педагогічних умов формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування»* дослідниця розкриває організацію та методику проведення дослідно-експериментальної роботи; визначає критерії, показники та рівні сформованості підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування.

Доведено ефективність впровадження розробленої моделі професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності, педагогічних умов і авторської методики формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування.

Слід відзначити, що О. В. Замфереско комплексно підійшла до розроблення діагностичного інструментарію дослідження стосовно з'ясування рівнів сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, за кожним компонентом здійснювався ґрунтовний аналіз на основі визначених критеріїв та їх показників за допомогою застосування відповідних методик дослідження.

Результати констатувального експерименту дослідження підтвердили необхідність організації цілеспрямованої педагогічної роботи щодо формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування і стали підґрунтям для побудови моделі вдосконалення професійної підготовки учнів у ВПУ.

Практична цінність роботи полягає у розробці та впровадженні в освітній процес авторського спецкурсу «Основи підприємницької діяльності у закладах ресторанного господарства», який мотивує майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємництва, спонукає їх до творчого виконання професійних завдань, активізує пізнавальну діяльність і сприяє виявленню та розвитку підприємницьких здібностей, а також методичний посібник для викладачів ВПУ «Формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування», в якому розглянуто методику формування підприємницької компетентності майстрів ресторанного обслуговування та запропоновано комплекс педагогічних заходів, активних методів і новітніх педагогічних технологій.

Обґрунтування педагогічних умов, побудова моделі, авторської методики і

науково-методичного забезпечення стосовно професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності дали можливість О. В. Замфереско суттєво наблизитися до розв'язання виявлених суперечностей і наприкінці формувального етапу експерименту переконатися у дієвості авторських підходів.

Експериментальне дослідження мало на меті перевірку дієвості запропонованої моделі, ефективності обґрунтованих педагогічних умов і методики професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності. Сумлінно розроблена програма організації та проведення експериментального дослідження забезпечила обґрунтованість і достовірність його результатів, отриманих завдяки якісному вирішенню поставлених О. В. Замфереско завдань.

Результати педагогічного експерименту засвідчили позитивну динаміку показників сформованості підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за всіма критеріями після впровадження в освітній процес ВПУ авторських інновацій. Їх статистична значущість і не випадковість доведена за допомогою використання критерію Пірсона $-\chi^2$.

Дискусійні положення та зауваження до змісту дисертації

Загалом позитивно оцінюючи теоретичну і практичну значущість отриманих О. В. Замфереско результатів, відзначимо деякі дискусійні положення, а також висловимо окремі побажання:

1. На нашу думку, дисертаційне дослідження значно виграло б якщо автор використала зарубіжний досвід формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у закладах професійної освіти, оскільки окремі спроби у роботі були зроблені (с. 38).

2. Характеризуючи у п. 2.1 визначені компоненти підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування автором недостатньо уваги приділено розкриттю когнітивного компонента (с. 96–97), зокрема щодо формування підприємницьких знань майбутніх майстрів ресторанного обслуговування.

3. На наш погляд, при обґрунтуванні педагогічних умов ефективної професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування у ВПУ до підприємницької діяльності (с. 102–108), недостатньо уваги приділено методологічним підходам та їх ролі для кожної з педагогічних умов.

4. На с. 107 йдеться про вивчення інтегрованих курсів, завдяки яким в учнів формується цілісне уявлення про підприємницьку діяльність. Варто було б коротко розкрити зміст цих курсів, зокрема щодо реалізації першої педагогічної умови.

5. На с. 110 зазначено, що формування підприємницької компетентності майбутніх майстрів ресторанного обслуговування за розробленою методикою відбувається у три етапи (*заохочувальний, пізнавальний, функціональний*), попри те їхній характеристиці у роботі приділено недостатньо уваги.

6. Цікавими є запропоновані авторкою нетрадиційні форми організації навчання, зокрема елементів дуальної системи, використання інтерактивних

методів навчання тощо. Бажано було б у додатках навести приклади їх розгорнутих планів-конспектів.

7. Досить показовими є результати тестувань, проведені для виявлення рівнів володіння майбутніми майстрами ресторанного обслуговування підприємницькою компетентністю за особистісно-спонукальним критерієм (підрозділ 3.2), і цілком слушними були висновки зроблені за результатами тестувань. Однак, з нашої точки зору, було б доцільно обґрунтувати вибір кожного з тестів, які було використано в експериментальному дослідженні.

Висловлені зауваження та побажання не впливають на загальну позитивну оцінку дисертаційного дослідження Олени Вікторівни Замфереско.

Ідентичність змісту автореферату і основних положень дисертації

Структурна побудова і зміст автореферату ідентичні основним положенням дисертації. Наукові положення, висновки й рекомендації, наведені в авторефераті, належним чином розкриті й обґрунтовані в рукописі дисертації.

Загальний висновок

Аналіз дисертації, автореферату та опублікованих праць дає підстави для висновку про те, що дисертація Замфереско О. В. «**Підготовка майбутніх майстрів ресторанного обслуговування до підприємницької діяльності**» заслуговує на позитивну оцінку, відповідає вимогам п. 9, 11, 12, 13, 14 «Порядку присудження наукових ступенів», затвердженого постановою Кабінету міністрів України № 567 від 24.07.2013 р. (зі змінами, внесеними постановами КМУ № 656 від 19.08.2015 р., № 1159 від 30.12.2015 р., № 567 від 27.07.2016 р. та № 943 від 20.11.2019), наказу МОН України № 820 від 11.07.2016 р. та іншим інструктивним вимогам МОН України, а її автор – **Замфереско Олена Вікторівна** – заслуговує на присудження наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти.

Офіційний опонент

доктор педагогічних наук,
професор,
проректор з навчально-методичної та
виховної роботи
Львівського інституту економіки і туризму



Г. Я. Дутка

Львівський інститут економіки і туризму
ЗАСВІДЧУЮ ОСОБИСТИЙ ПІДПИС
Начальник ВК <i>Гутка Г. Я.</i>
" 21 " 09 2020 р.