

ВІДГУК

офіційного опонента на дисертацію

Мартиненко Людмили Василівни

на тему: «**Формування професійної культури**

майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу

у вищих професійних училищах і коледжах», подану на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

Детальний аналіз дисертації Людмили Василівни Мартиненко на тему: «Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах», дає змогу сформулювати узагальнені висновки щодо актуальності дослідження, ступеня обґрунтованості основних наукових положень, висновків, рекомендацій, достовірності, наукової новизни, практичного значення, а також загальної оцінки роботи.

Актуальність теми дисертації

Трансформаційні процеси в сучасному суспільстві, розвиток ринкових відносин, інтеграція України в європейський економічний простір зумовлюють зміни в системі освіти, насамперед професійної (професійно-технічної). Нині стрімке розширення сфери послуг, зокрема збільшення закладів ресторанного господарства, потребує кваліфікованих фахівців з високим рівнем культури, соціальної та творчої активності.

Аналізуючи наукові праці та практичний досвід, що стосуються проблеми формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах, дисертантка виявила низку суперечностей між: запитами ринку праці на висококваліфікованих фахівців сфери ресторанного сервісу зі сформованою професійною культурою і недостатнім обґрунтуванням теоретичних й практичних основ її формування у вищих професійних училищах і коледжах; об'єктивною потребою цілеспрямованого формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу як чинника їхньої успішної самореалізації у професійній діяльності і недостатньою спрямованістю освітнього процесу у вищих професійних училищах і коледжах на її формування; необхідністю методичного забезпечення формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу і відсутністю відповідної методики реалізації цього процесу у вищих професійних училищах і коледжах (автореферат, с. 2.).

Визначені неузгодженості гостро сигналізують про дисбаланс між потребами ринку сфери ресторанного сервісу та якістю підготовки фахівців у закладах професійної (професійно-технічної) освіти, а нагальна необхідність їх усунення посилює актуальність вибору теми наукового пошуку з наступним

розв'язанням завдань, важливих як для професійної педагогіки, так і для розвитку економіки у частині підвищення показників якості професійної діяльності фахівців ресторанного сервісу.

Оцінка змісту та завершеності дисертації

Зміст дисертації науково виважений, логічно-послідовний та відповідає меті дослідження, охоплює основні аспекти теми. Наукова праця складається із анотацій українською й англійською мовами, вступу, трьох розділів, висновків до кожного розділу, загальних висновків, списку використаних джерел та додатків. У роботі Л.В. Мартиненко відображено процес та результати дослідження, що ґрунтуються на основних засадах філософії освіти, законодавчих і нормативних документах про освіту.

У **вступі** обґрунтовано актуальність теми, розкрито наукову новизну, теоретичне та практичне значення роботи, подано понятійний апарат: визначено об'єкт, предмет, мету, завдання, гіпотезу дослідження, методи, методологічну та теоретичну основи наукового пошуку, а також наведено відомості щодо апробації роботи, особистого внеску здобувача та публікацій.

На кожному етапі дослідження дисертанткою обґрунтовано й доведено конкретні наукові результати, що забезпечують вирішення окреслених у роботі п'ятьох завдань.

Відповідь **на перше завдання** знаходимо у першому розділі, в якому Л.В. Мартиненко на основі аналізу вітчизняних і зарубіжних наукових праць, законодавчих актів та нормативних документів, сучасних реалій реформування економіки й освіти, досвіду педагогічної практики підготовки майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу в Україні обґрунтовує важливість формування професійної культури майбутнього фахівця ресторанного сервісу.

Автор дисертації трактує формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах як процес, що передбачає послідовну зміну цієї особистісно-професійної якості, розкриття внутрішнього потенціалу, ціннісно-світоглядних позицій, а також організацію педагогічних умов, спрямованих на формування творчо-активної особистості фахівця, здатного реалізовувати набуті знання, уміння, навички у професійній діяльності через взаємодію з соціально-культурним середовищем (с. 47).

Друге завдання дослідження полягає в уточненні сутності та структури поняття «професійна культура майбутнього фахівця сфери ресторанного сервісу», визначенні її критеріїв, показників і рівні сформованості у майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу.

Виходячи з аналізу наукової літератури та власного педагогічного досвіду авторка професійною культурою фахівця сфери ресторанного сервісу розуміє

інтегроватимне утворення, що поєднує особистісно-професійні якості, характеризується стійкою професійною спрямованістю щодо її формування, наявністю системи професійних теоретичних знань та практичних вмінь і навичок, що дозволяє якісно здійснювати культуротворчу професійну діяльність у сфері ресторанного сервісу (с.45).

Структуру професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу визначають її уточнені компоненти: професійно-мотиваційний (сформованість внутрішніх мотивів до свідомого вибору оволодіння професією, спрямованість на професійний і особистісний розвиток); когнітивно-праксеологічний (співвідноситься з професійною компетентністю, охоплює сукупність необхідних знань та вмінь для якісного здійснення професійної діяльності); особистісно-поведінковий (дозволяє професійно вибудовувати культурно-професійну модель поведінки); професійно-рефлексивний (передбачає здатність до самооцінки і саморефлексії власної професійної діяльності, самоактуалізації з орієнтацією на досягнення успіху) та критерії (потребово-мотиваційний, знаннєво-діяльнісний, емоційно-конативний, особистісно-рефлексивний) їх оцінювання, що уможливило визначення прояву кожного компонента на трьох рівнях: низький (пасивний), середній (нормативно-орієнтований); високий (професійно-творчий) (с.4, с. 74).

Слід наголосити, що у межах виконання другого завдання, авторка доцільно посилює теоретичні обґрунтування схемами, рисунками (рис.1, рис. 2.1.1.), забезпечуючи тим самим унаочнення взаємозв'язків між базовими категоріями дослідження.

Авторка визначає найбільш ефективними педагогічними умовами, які сприятимуть формуванню професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах є: збагачення змісту предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної підготовки на основі посилення культурологічної складової; професійно-культурологічна спрямованість виробничого навчання і виробничої практик; активізація позакласної роботи, спрямованої на формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу. Ці умови достатньо детально схарактеризовано у підрозділі 2.2 (С. 107-125), а також чітко представлено на с. 5 автореферату.

У третьому завданні передбачалась розробка моделі формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу вищих професійних училищах і коледжах.

В результаті наукового пошуку щодо педагогічного моделювання процесу формування професійної культури фахівців, вивчення та узагальнення практичного досвіду, а також з урахуванням предмету наукового пошуку розроблено авторську модель формування професійної культури майбутніх

фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах (с. 150, рис. 2.2.5).

Позитивно відзначаємо логічне відображення взаємозв'язків між складниками моделі, структурними блоками моделі (рис. 2.2.1), аргументованість змісту кожного елемента, чіткість схематичного представлення моделі. Зауважимо, що у структурі цієї моделі блоки є досить умовними, оскільки вони взаємозумовлені, доповнюють одне одного й об'єднані в цілісний процес формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу. Представлено взаємозв'язок і супідлеглість визначених методологічних підходів (рис. 2.2.2)

Варто відзначити обґрунтування блоків моделі, зокрема: теоретико-методологічного із ґрунтовним поясненням наукових підходів і принципів; змістово-процесуального – реалізація якого забезпечує системний педагогічний вплив на формування структурних компонентів професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу, що забезпечується визначеними педагогічними умовами; характеристики діагностувально-результативного блоку, що містить інструментарій для оцінювання компонентів (професійно-мотиваційного, когнітивно-праксеологічного, особистісно-поведінкового, професійно-рефлексивного) професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу: критерії (потребово-мотиваційний, знанєво-діяльнісний, емоційно-конативний, особистісно-рефлексивний) та рівні її сформованості в учнів вищих професійних училищ і коледжів (високий (професійно-творчий), середній (нормативно-орієнтований) і низький (пасивний)), а також відображає очікуваний результат – позитивну динаміку формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу (с.143-145; с. 154, с. 158-19, табл. 3.1.1).

Виконання **четвертого завдання** дало можливість авторці дисертаційного дослідження розробити та експериментально перевірити авторську методику формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах.

У підрозділі 3.1 Л.В. Мартиненко описує методику педагогічного експерименту, в якій окреслено орієнтири поступового проведення констатувального та формувального етапів експерименту.

Узагальнення результатів констатувального етапу експерименту (с. 162-180) засвідчує недостатній рівень сформованості означеної якості, що підтверджується переважанням двох рівнів – низького (пасивного) (КГ – 68,10 %; ЕГ – 67,86 %) і середнього (нормативно-орієнтованого) (КГ – 17,67 %; ЕГ – 17,86 %).

Доцільність застосування комплексу форм, методів, засобів навчання підтверджується результатами повторної діагностики рівня сформованості

професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах за визначеними критеріями і показниками.

Узагальнення результатів констатувального і формувального етапів педагогічного експерименту засвідчило позитивну динаміку зміни рівнів сформованості професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах за визначеними критеріями і показниками (с.216-226; табл. 3.3.5; табл. 3.3.6, табл.3.3.7, рис. 3.3.5).

Для перевірки достовірності та статистичної значущості експериментальних даних було використано t-критерій Стьюдента, що засвідчило невинновість отриманих даних і стало підставою для висновку щодо ефективності методики формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах та дало змогу підтвердити достовірність гіпотези.

У межах **п'ятого завдання** дисертантка підготувала навчально-методичний комплекс з формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах, в складі якого розроблено: методичні розробки змістових модулів предметів професійно-теоретичної підготовки, програма та методичні розробки занять гуртка «Професійна культура майбутнього фахівця сфери ресторанного сервісу»; програми навчальної й виробничої практик; глосарій професійних термінів для фахівців сфери ресторанного сервісу; практичні творчі завдання; методичні матеріали для самостійної роботи учнів.

Зазначені методичні матеріали використовувались авторкою у ході реалізації авторської методики формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах, способи їх впровадження описані у п. 3.2, зміст матеріалів представлено у додатках.

Підсумовуючи аналіз змісту та завершеності дисертації, важливо зазначити, що висновки до окремих розділів роботи, а також загальні висновки відповідають завданням дослідженням та відображають основні наукові результати дисертаційного дослідження.

Результати дослідження можуть бути використані у процесі навчально-виховної діяльності викладачів та майстрів виробничого навчання у вищих професійно-технічних навчальних закладах, викладачами інститутів післядипломної педагогічної освіти, при неформальній освіті дорослих.

Наукова новизна одержаних результатів

Оцінюючи здобутки дисертаційного дослідження, варто вказати наукову новизну, яка полягає в тому, що Л.В. Мартиненко уперше теоретично

обґрунтовано й розроблено модель формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах, визначено педагогічні умови формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах (збагачення змісту предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної підготовки на основі посилення культурологічної складової; професійно-культурологічна спрямованість виробничого навчання і виробничої практик; активізація позакласної роботи, спрямованої на формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу); розроблено та експериментально перевірено авторську методику формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах; уточнено сутність понять «професійна культура», «професійна культура майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу», «формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу»; удосконалено діагностичний інструментарій дослідження сформованості професійної культури фахівців сфери ресторанного сервісу за потребово-мотиваційним, знаннєво-діяльнєвим, емоційно-конативним, особистісно-рефлексивним критеріями; подальшого розвитку набули зміст, форми, методи та засоби формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу

Заслуговує позитивної оцінки практичне значення дослідження, що полягає у розробленні й впровадженні в освітній процес вищих професійних училищ і коледжів навчально-методичного комплексу, що містить змістові модулі предметів професійно-теоретичної підготовки; програму та методичні розробки занять гуртка «Професійна культура майбутнього фахівця сфери ресторанного сервісу»; програми навчальної й виробничої практик; глосарій професійних термінів для фахівців сфери ресторанного сервісу; творчі практичні завдання; методичні матеріали для самостійної роботи студентів, методичні рекомендації «Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу»

Повнота викладення наукових положень, висновків і рекомендацій дисертацій в опублікованих працях

Дисертаційна робота Л.В. Мартиненко оформлена згідно з існуючими вимогами, матеріал викладено чітко й аргументовано. За темою дослідження авторка опублікувала 14 одноосібних наукових праць, з них 6 статей у наукових фахових виданнях України. Аналіз наведених публікацій свідчить про те, що в них досить повно висвітлені основні положення дисертаційної роботи. Список опублікованих праць наведено в авторефераті.

Успішна апробація результатів дослідження на міжнародних та

всеукраїнських науково-практичних конференціях свідчить про те, що з результатами наукового дослідження Л.В. Мартиненко обізнана широка громадськість.

Вивчення матеріалів дисертації дає змогу зробити висновок, що наукові результати, отримані автором, які базуються на ґрунтовному та всебічному вивченні теми, що досліджується, аналізі різних підходів до її вирішення, використанні достатньої кількості літературних джерел, мають теоретичну та практичну значущість. Зміст автореферату відповідає основним положенням, висновкам та рекомендаціям, що містяться у дисертаційній роботі.

Позитивно оцінюючи наукову роботу Л.В. Мартиненко, вважаємо за необхідне зазначити певні дискусійні міркування та зауваження до поданого наукового дослідження, які потребують окремих уточнень і пояснень.

Дискусійні положення та зауваження

1. Схвально оцінюючи зміст дисертаційного дослідження, варто зауважити, що у теоретичному розділі роботи прослідковується констатувальний виклад матеріалу та відсутність авторської позиції щодо досліджуваних явищ.

2. На наш погляд, робота значно виграла, якщо б авторка більш ширше представила використання інформаційно-комунікативних технологій на етапі формувального етапу експерименту.

3. Дисертанткою розроблено ґрунтовну систему експериментальних впливів на формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу, однак, робота значно виграла, якби був акцент на цілеспрямовану підготовку до цього викладацьких кадрів, що позитивно впливало б на формування цієї важливої професійної якості.

4. Схвально оцінюючи розроблений дисертанткою навчально-методичний комплекс з формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу, вимагає уточнення за яким принципом його було впроваджено в освітній процес вищих професійних училищ і коледжів.

5. Автор ґрунтовно висвітлює необхідність формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу, однак, на нашу думку, було б доречно розглядати також і сферу готельного сервісу, оскільки ці галузі взаємно впливають одна на одну та є інтегрованими в сучасній готельно-ресторанній індустрії.

Вказані зауваження не є принциповими і, в цілому, не знижують загальної оцінки роботи, її теоретичного та практичного значення.

Загальний висновок

Дисертація та автореферат Мартиненко Людмили Василівни на тему: «Формування професійної культури майбутніх фахівців сфери ресторанного сервісу у вищих професійних училищах і коледжах» виконані на належному науковому рівні, є самостійно виконаним і завершеним авторським науковим дослідженням.

Актуальність теми, наукова новизна основних положень, висновків і пропозицій дисертаційної роботи, її теоретичне і практичне значення, відповідність вимогам п. 9, 11, 12 «Порядку присудження наукових ступенів і присвоєння вченого звання», затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 24 липня 2013 р. № 567, є підставою для присудження наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти.

Офіційний опонент:

викладач Львівського
професійного коледжу
готельно-туристичного та
ресторанного сервісу,
кандидат педагогічних наук

О.М. Богоніс

Підпис засвідчую:
Директор Львівського
професійного коледжу
готельно-туристичного та
ресторанного сервісу



Г.Ф. Балущак