

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ КНТЕУ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

VI Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції
науковців, викладачів, аспірантів та фахівців-практиків
«ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ЕЛІТИ КРАЇНИ:
НОВІ ІДЕЇ, НОВІ МОЖЛИВОСТІ»
27 травня 2021 р., м. Харків



**ХТЕК КНТЕУ – ХДУХТ
2021**

УДК 331.54:316.344.42(477)

Р 15

Формування професійної еліти країни: нові ідеї, нові можливості: збірник тез доповідей VI Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (Харків, 27 травня 2021 р.) / За загальною редакцією Л.О. Радченко. Харків: Інтернет-видання ХТЕК КНТЕУ, 2021. 184 с.

У збірнику тез доповідей учасників Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції її авторами **розглянуто й виокремлено** важливі ідеї, підходи, методи, досвід, практичні досягнення і проблеми сьогодення в освіті взагалі та **зроблено великий акцент** на важливості використання творчого модернізаційного потенціалу професійної еліти вищої освіти для підготовки конкурентоспроможних фахівців зокрема. **Обговорено** думки вчених і практиків про різні форми підготовки освітянської професійної еліти в Україні й за її межами, активізації молодіжного ресурсу в процесах підготовки сучасної професійної еліти. **Висловлено** свої думки і погляди щодо впровадження сучасних освітньо-виховних практик у формуванні професійної еліти вищої освіти країни як соціального джерела та генератора нових ідей. **Визначено** необхідність залучення до наукової роботи здобувачів освіти з метою формування у них власної креативної думки в питаннях підготовки професійної еліти для міжнародного ділового туризму і гастрономічного бізнесу, для сфери гостинного сектору, мистецтва кулінарії й ресторанної індустрії, галузей економіки, управління та адміністрування, а також залучення науково-методичних інновацій у процес моделювання конструкту сучасної професійної еліти. **Запропоновано** шляхи, перспективні напрями, нові можливості підвищення престижності професійної еліти нової генерації та її переформатування в сучасному соціумі як складової освітнього продукту закладів вищої освіти.

Інтернет-видання розраховане на науковців, викладачів, аспірантів, фахівців-практиків

Тези друкуються в авторській редакції українською, російською, англійською, французькою, турецькою мовами.

Автори несуть повну відповідальність за зміст і достовірність наданих до збірника тез доповідей

10. Роль сучасних освітньо-виховних практик у формуванні професійної еліти в Україні

Триняк Майя Вікторівна – д-р філос. наук, професор, професор кафедри філософії ХНПУ імені Г.С. Сковороди, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист ЦК туризму та соціально-гуманітарних дисциплін
Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ

11. Підготовка професійної еліти з кулінарного мистецтва

Саркіс Якубян – Засновник, Президент та член Ради директорів Асоціації «Taste of Peace. Jerusalem». Координатор арабського сектору ІСС. Інструктор шеф-кухарів з кулінарного мистецтва, член Асоціації шеф-кухарів Ізраїлю, Кулінарний суддя світового рівня, Почесний член Асоціації кулінарів Греції, Румунії, Хорватії, Палестини, Саудівської Аравії, Чорногорії, України, Слободжанської Гільдії Кулінарів
Джафа, Ізраїль

12. Використання потенціалу професійної еліти для підготовки фахівців з кулінарії

Мімоза Балла – віце-президент і міжнародний координатор Асоціації «Taste of Peace. Jerusalem», член клубу шеф-кухарів Албанії
Республіка Албанія

13. Нові стандарти у вивченні мистецтва кулінарії, випічки та кондитерських виробів в Ізраїлі

Равів Шварц – директор кулінарного Центру Dan Gourmet College, який встановлює нові стандарти у вивченні мистецтва кулінарії, випічки та кондитерських виробів в Ізраїлі. Кулінарний Центр флагман наукових досліджень
Тель-Авів, Ізраїль

14. Моделювання конструкту сучасної професійної еліти

Руденко Світлана Олександрівна – канд. філос. наук, Заслужений працівник народної освіти України, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач ЦК туризму та соціально-гуманітарних дисциплін
Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ

15. Професійні вимоги провідних світових кулінарних шкіл

Желко Невен Бремеч – Президент Асоціації шеф-кухарів Середземноморських країн і Європейських регіонів (SKMER)
Спліт, Республіка Хорватія