

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК
ЛЬВІВСЬКИЙ НАУКОВО-ПРАКТИЧНИЙ ЦЕНТР
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ

На правах рукопису

КОЗЛОВСЬКА ЛЕСЯ ВОЛОДИМИРІВНА

УДК 377.1:647.252(043.5)

**ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ У МАЙБУТНІХ КУХАРІВ
ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ
КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧОГО КОМПЛЕКСУ**

13.00.04 – Теорія і методика професійної освіти

Дисертація
на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук

Науковий керівник –
доктор педагогічних наук,
старший науковий співробітник
Литвин Андрій Віленович

Львів – 2013

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧИХ КОМПЛЕКСАХ	12
1.1. Сучасні вимоги до підготовки фахівців у професійно-технічних навчальних закладах	12
1.2. Особливості підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.....	28
1.3. Концептуальні підходи до формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах....	43
ВИСНОВКИ ДО ПЕРШОГО РОЗДІЛУ	63
РОЗДІЛ 2 МОДЕЛЬ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В КУРОРТНО- ОЗДОРОВЧИХ КОМПЛЕКСАХ І ШЛЯХИ ЇЇ РЕАЛІЗАЦІЇ	67
2.1. Компонентна модель формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.....	67
2.2. Процесуальний аспект моделі: форми і методи підготовки учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах	91
ВИСНОВКИ ДО ДРУГОГО РОЗДІЛУ	121
РОЗДІЛ 3 ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧИХ КОМПЛЕКСАХ І ДОСЛІДНО- ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ЇХ ЕФЕКТИВНОСТІ	124
3.1. Педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.....	124
3.2. Організація та результати експериментального дослідження	147
ВИСНОВКИ ДО ТРЕТЬОГО РОЗДІЛУ	170
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	173
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	178
ДОДАТКИ.....	205

ВСТУП

Актуальність і ступінь дослідженості проблеми. В ринкових умовах розвитку економіки одне з найважливіших місць займає конкурентоспроможність трудових кадрів. Суспільні зміни постійно зумовлюють нові вимоги до професійних якостей висококваліфікованих робітників і фахівців. Передусім це стосується фахівців сфери обслуговування, зокрема кулінарного профілю. Завданням професійно-технічних навчальних закладів (ПТНЗ) є підготовка кваліфікованих робітників, які не лише мають ґрунтовні професійні знання й уміння, а й здатні до постійного розвитку та самовдосконалення. Забезпечення на практиці відповідності змісту професійно-технічної освіти актуальному стану виробництва та сфери послуг передбачає максимальне врахування потреб конкретної професійної галузі, вимог роботодавців та розвиток особистісних і професійних якостей майбутніх кваліфікованих робітників, що гарантує їм готовність до професійної діяльності, конкурентоспроможність на ринку праці.

Професійно-теоретична підготовка та система виробничої практики в більшості ПТНЗ кулінарного профілю залишаються спрямованими на масове, використання майбутніх робітників сфери обслуговування. Водночас бесіди з власниками малих курортно-оздоровчих комплексів, особливо в регіонах Криму і Карпат, показують, що вони потребують постійних і сезонних фахівців-кухарів іншого типу. Безумовно, їхні знання, вміння та навички, що складають основу професійної компетентності, мають бути дещо іншими, а це потребує певних змін у професійно-теоретичній і професійно-практичній підготовці кухарів у професійно-технічних навчальних закладах. Тому одним з важливих аспектів професійної готовності кухаря нині є його знання та вміння, що дають можливість працювати в галузі курортно-оздоровчого харчування.

Сучасний кваліфікований робітник сфери харчування повинен володіти знаннями, вміннями та навичками самостійного аналізу запропонованого йому технологічного процесу, вміти здійснювати оцінювання його доцільності, внести відповідні зміни та запропонувати оптимальний варіант.

Забезпечувати процес формування, закріплення та розвитку професійно спрямованих знань, умінь і навичок майбутніх фахівців покликана ґрунтовна професійно-практична підготовка. Сучасний випускник професійно-технічного навчального закладу має володіти не тільки системною сукупністю знань, умінь і навичок, а й творчо ставитись до професійної діяльності. Тому в науково-педагогічній літературі все частіше ставиться питання про готовність випускників до подальшої професійної діяльності.

У процесі аналізу психолого-педагогічних джерел і практичного досвіду, осмислення проблеми професійної підготовки учнів у ПТНЗ кулінарного профілю виявлено низку суперечностей між: суспільними вимогами до якості підготовки майбутніх кухарів і недостатнім рівнем їхньої готовності до професійної діяльності в нових, швидкозмінних умовах; запитами ринку праці щодо випереджального характеру професійного навчання з урахуванням перспектив розвитку харчової галузі та невідповідністю традиційного змісту професійно-практичної підготовки учнів; переважанням обсягу теоретичної складової у професійній підготовці майбутніх кухарів та об'єктивною необхідністю посилення практичної спрямованості навчання; необхідністю мобільності й адаптивності випускника ПТНЗ і непідготовленістю викладачів та майстрів виробничого навчання до формування цих якостей у процесі професійно-практичної підготовки.

На сучасному етапі науковці активно досліджують концептуальні проблеми професійної підготовки фахівців (О. Джеджула [53], М. Козяр

[96], В. Кремень [104], Н. Ничкало [134], В. Петрук [146], А. Хуторський [188–190]), підготовку педагогів (В. Заболотний [63], І. Зязюн [68], А. Коломієць [99], О. Лавріненко [109], Л. Оршанський [160], С. Сисоєва [162], Г. Тарасенко [176], В. Шахов [195], О. Шестоपालюк [196]), готовність до професійної діяльності (Л. Кондрашова [100], Н. Мойсеюк [122], В. Чічикін [193]), розвиток творчих здібностей у процесі навчання та виховання (О. Акімова [2], Б. Брилін [20], О. Куцевол [108], І. Шоробура [202], В. Штифурак [203]), особливості навчального процесу у ПТНЗ (С. Батишев [150], Н. Божко [16], О. Буренко [21], Р. Гуревич [45], М. Костюченко [102], А. Литвин [111, 112], Л. Лук'янова [175], В. Паржницький [144], В. Радкевич [152], В. Скульська [164], О. Стечкевич [173], Ф. Шльосек [199]), зокрема професійно-практичної підготовки (Т. Попова [150], В. Сидоренко [160], К. Синельщикова [161], О. Юртаєва [207], Т. Якимович [209]). Актуальними є проблеми підготовки фахівців для сфери обслуговування та туризму (І. Гайовий [33], Т. Гонтар [40], І. Добренко [55], І. Жорова [62], М. Лобур [114], В. Пазенок [142], Л. Руденко [153], М. Рутинський [154], М. Середа [159]). Низка досліджень присвячена питанням підготовки майбутніх кухарів (А. Амельченко [5], Л. Антонець [8], Л. Висоцька [25], Т. Вострецова [31], Т. Кравченко [103], О. Махальська [119], О. Оліферчук [138], М. Пальчук [143], Л. Старовойт [170], Т. Стахмич [171], Г. Хаматгалєєва [185]) та ін.

Отже, актуальність дослідження зумовлена високою соціальною значущістю підготовки кваліфікованих кадрів широкого профілю для закладів громадського харчування і об'єктивною необхідністю подолання суперечностей, наявних у їхньому професійному навчанні. Викладене й зумовило вибір теми дисертаційного дослідження – *«Формування готовності у майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу»*.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.

Дисертаційне дослідження виконано в контексті тематичного плану науково-дослідних робіт Львівського науково-практичного центру професійно-технічної освіти НАПН України «Теоретичні і методичні засади професійно-технічної підготовки кваліфікованих робітників за професіями, що користуються сталим попитом на ринку праці» (РК 0110U000017).

Тему дисертації **затверджено** вченою радою Львівського науково-практичного центру професійно-технічної освіти НАПН України (протокол № 8 від 21.10.2010 р.) та **узгоджено** в Міжвідомчій раді з координації наукових досліджень з педагогічних і психологічних наук в Україні (протокол № 8 від 30.11.2010 р.)

Об’єкт дослідження – професійна підготовка майбутніх кухарів у професійно-технічних навчальних закладах.

Предмет дослідження – педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Мета дослідження – теоретично обґрунтувати й експериментально перевірити педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Гіпотеза дослідження: формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах буде ефективним за таких умов: співпраця з роботодавцями та орієнтація професійної підготовки на їхні вимоги; внесення змін у варіативну частину змісту спеціальної технології та виробничого навчання шляхом упровадження тематичного блоку «Курортно-оздоровче харчування»; підвищення кваліфікації викладачів і майстрів виробничого навчання за допомогою комплексного спецкурсу «Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах».

Відповідно до предмета, мети та гіпотези визначено основні

завдання дослідження:

1. Проаналізувати стан досліджуваної проблеми та виявити особливості професійної діяльності кухаря в курортно-оздоровчих комплексах на основі сучасних концептуальних підходів.

2. Розробити компонентну модель формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах і визначити шляхи її реалізації на практиці.

3. Обґрунтувати педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

4. Експериментально перевірити ефективність педагогічних умов з урахуванням розроблених методичних матеріалів і спеціального курсу підготовки викладачів і майстрів виробничого навчання до формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Для вирішення поставлених завдань на різних етапах роботи застосовувався комплекс **методів дослідження**. *Теоретичні методи*: вивчення й аналіз філософської, психологічної, педагогічної літератури; вивчення й узагальнення педагогічного досвіду з досліджуваної проблеми; прогнозування можливих форм реалізації професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів; виявлення стану вивчення проблеми – для відображення властивостей і зв'язків об'єкта, що досліджується, визначення ролі й місця застосування інноваційних методів навчання у ПТНЗ кулінарного профілю, обґрунтування концептуальних засад і створення програми дослідно-експериментальної роботи. *Емпіричні методи*: педагогічний експеримент, що передбачав спостереження, бесіди, тестування, анкетування, експертне оцінювання навчально-програмних матеріалів; якісний і кількісний аналіз результатів за допомогою математичної статистики, що застосовувалися з метою перевірки

педагогічних умов, виявлення ефективності запропонованих методів формування готовності майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю до професійної діяльності.

Експериментальна база дослідження. Дослідно-експериментальна робота проводилась на базі ПТНЗ Львівської, Харківської та Донецької областей. Упродовж теоретико-експериментальної роботи автор особисто брала участь в апробації та практичній реалізації розроблених методик під час виробничого навчання та виробничої практики учнів.

Наукова новизна й теоретичне значення одержаних результатів полягає в тому, що *вперше* теоретично обґрунтовано й експериментально перевірено педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (співпраця з роботодавцями та орієнтація професійної підготовки на їхні вимоги; внесення змін у варіативну частину змісту спеціальної технології та виробничого навчання шляхом упровадження тематичного блоку «Курортно-оздоровче харчування»; підвищення кваліфікації викладачів і майстрів виробничого навчання за допомогою комплексного спецкурсу «Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах»); *уточнено* зміст виробничого навчання та виробничої практики майбутніх кухарів (тематичний блок «Основи курортно-оздоровчого харчування» у варіативній складовій професійно-практичної підготовки) на основі виявлених особливостей професійної діяльності кухаря в курортно-оздоровчих комплексах та концептуальних підходів до підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (компетентнісний, діяльнісний, креативний, народознавчий, культурологічний та естетичний); визначено компонентну структуру готовності майбутнього кухаря до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (мотиваційний,

когнітивний, операційний та особистісний) та розроблено відповідні критерії, показники та рівні сформованості цих компонентів; *подальшого розвитку набули* варіативна складова змісту виробничого навчання і практики учнів ПТНЗ кулінарного профілю, форми та методи підготовки учнів ПТНЗ кулінарного профілю до оволодіння майбутньою професією.

Практичне значення одержаних результатів полягає в розробленні тематичного блоку щодо курортно-оздоровчого харчування в межах варіативної складової професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів, відповідно до потреб роботодавців, та її науково-методичного забезпечення; упровадженні комплексного спецкурсу для майстрів виробничого навчання щодо курортно-оздоровчого харчування та розроблених науково-методичних рекомендацій для викладачів професійно орієнтованих дисциплін і майстрів виробничого навчання ПТНЗ.

Впровадження результатів дослідження здійснено в низці ПТНЗ, зокрема: Вищого професійного училища № 34 м. Стрия Львівської області (довідка № 352 від 25.12.2012 р.), Донецького професійно-технічного училища торгівлі і ресторанного сервісу (довідка № 346 від 22.11.2012 р.), Львівського професійного ліцею харчових технологій (довідка № 353 від 27.12.2012 р.), Стебницького професійного ліцею (довідка № 263 від 12.10.2012 р.), Харківського професійного ліцею харчових технологій та торгівлі (довідка № 298 від 17.09.2012 р.).

Апробація результатів дослідження. Основні положення та результати дослідження обговорювалися на 18 *науково-практичних конференціях*, зокрема *міжнародних*: «Духовно-моральне виховання і професіоналізм особистості в сучасних умовах» (м. Вінниця, жовтень 2009); «Сучасні освітні технології у підготовці фахівців» (м. Львів, жовтень 2010); «Інформаційно-комунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи» (м. Львів, листопад 2012); *всеукраїнських*:

«Сучасні освітні технології у професійній підготовці майбутніх фахівців» (м. Львів, жовтень 2008); «Полікультурне виховання молоді в умовах інтеграції освітньо-виховного процесу» (м. Ужгород, грудень 2010); «Ціннісні орієнтації фахівця у контексті професійної підготовки: міждисциплінарний аспект» (м. Ужгород, березень 2011); «Педагогічні інновації у фаховій освіті» (м. Ужгород, грудень 2011); «Особистість в екстремальних умовах» (м. Львів, квітень 2012); «Науково-методичні основи професійного навчання дорослих в умовах ПТНЗ і виробництва» (м. Львів, листопад 2012); *регіональних*: «Принципи, ідеї, напрями діяльності сучасного педагога у системі професійно-технічної освіти» (м. Стрий, жовтень 2010); «Теоретико-методичні засади якісної підготовки кваліфікованих робітників» (м. Стрий, січень 2011); «Теоретичні та методичні аспекти дослідження проблем підготовки робітничих кадрів з професій, що користуються сталим попитом на ринку праці» (м. Львів, березень 2012); «Розвиток професійно-технічної освіти на регіональному рівні: проблеми, рішення, перспективи: IX Педагогічні читання пам'яті В. П. Жука» (м. Львів, листопад 2010); «Психологічна служба у професійно-технічних навчальних закладах» (м. Львів, жовтень 2010); «XI педагогічні читання присвячені пам'яті В. П. Жука» (м. Львів, листопад 2012); «Взаємодія професійної та загальноосвітньої підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах» (м. Львів, вересень 2012); а також на Всеукраїнському семінарі за підсумками Всеукраїнського інтерактивного природничого конкурсу «Колосок-2007» (м. Яремче, червень 2008); «Науково-практичному семінарі молодих науковців» (м. Львів, квітень 2012); проблемних і науково-методичних семінарах, засіданнях відділу професійно-практичної підготовки, методичних семінарах і курсах післядипломної педагогічної освіти Львівського НПЦ ПТО НАПН України.

Публікації. Основні результати дослідження опубліковано в 18

наукових і науково-методичних працях, у тому числі: 5 одноосібних статей у провідних наукових фахових виданнях України, 1 одноосібна стаття в зарубіжному виданні, 4 методичних рекомендації, 8 публікацій у збірниках матеріалів конференцій. Загальний обсяг особистого внеску становить 8,87 авт. арк.

Структура дисертації. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел (214 найменувань, із них 5 – іноземними мовами). Повний обсяг дисертації складає 273 сторінки, з них: 177 сторінок основного тексту, 67 сторінок додатків і список використаних джерел на 29 сторінках. Робота містить 9 рисунків і 4 таблиці на 12 сторінках

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧИХ КОМПЛЕКСАХ

1.1. Сучасні вимоги до підготовки фахівців у професійно-технічних навчальних закладах

У складному процесі реформування та модернізації системи підготовки трудового потенціалу України постає низка проблем, які вимагають всебічного вивчення та наукового осмислення. Серед них: «пріоритетність освіти, якою передбачається особливе ставлення до неї суспільства; перетворення освіти на важливий ефективний інструмент національного розвитку і гармонізації національних відносин; відкритість системи освіти; безперервність, багатоукладність і варіативність, які допускають можливість вибору форми освіти, навчального закладу й засобів навчання; запровадження варіативного компонента змісту підготовки, інтеграції її елементів, диференціації та індивідуалізації навчання» [45, с.2].

Законодавство та нормативно-правові акти нашої держави [66; 127; 128; 129] визначають курс на подальше вдосконалення профтехосвіти (ПТО), оновлення її змісту відповідно до вимог ринкової економіки та постіндустріального суспільства у висококваліфікованих робітниках. Професійно-технічна освіта нині є одним з найважливіших соціальних інститутів суспільства. Високий рівень професійної освіти «служить важливим чинником стимулювання економічного розвитку й забезпечення конкурентоздатності економіки в міжнародному масштабі. Успішне розв'язання навчально-виховних завдань за таких умов залежить від рівня розвитку професійно-технічної освіти, її змісту та інноваційності

технологій навчання. Немає сумніву в тому, що практичне втілення сучасних тенденцій розвитку системи профтехосвіти в Україні безпосередньо пов'язане з проблематикою, змістом і технологією навчання, тобто із самою сутністю навчального процесу» [45, с.2].

Реформування системи професійної освіти «вимагає ґрунтовного перегляду більшості уявлень про традиційну освітню практику, що відповідає соціальному замовленню – підготовці спеціалізованої, функціональної людини» [113, с.10]. На сучасному етапі період актуальності значної частини із загального обсягу професійно орієнтованих знань скоротився до 3-5 років, тому поруч з традиційними підходами до змісту навчання необхідно застосовувати інноваційні, які дають змогу сформувати в учнів такі знання й уміння, що зможуть задовольняти постійно зростаючі вимоги до професійних якостей висококваліфікованих фахівців.

Спад обсягів виробництва продукції та надання послуг, що мав місце в Україні наприкінці ХХ ст., «не могли не позначитися на якості підготовки робітничих кадрів та стану професійної освіти в цілому. У таких умовах особливу увагу слід звернути на випереджувальну підготовку робітничих кадрів, яка має забезпечуватися широким впровадженням у навчально-виробничий процес нових технологій підготовки кваліфікованих робітників» [1, с.166].

У ринковій економіці одне з найважливіших місць займає конкурентоспроможність трудових ресурсів. На передній план постає компетентність працівників, яка включає такі аспекти, як професіоналізм, технологічна підготовленість, уміння, а також такі якості особистості, як самостійність, здатність приймати відповідальні рішення, творчий підхід до справи, професійна мобільність тощо [155, с.31].

Професійно-технічна освіта як структурний компонент національної системи освіти відчуває суттєвий вплив соціального

середовища та відображає його стан. Проблеми та перспективи розвитку сучасних демократичних процесів у системі ПТО неможливо розглядати без глибокого дослідження історії суспільства й держави. Більш ніж столітній період становлення та розвитку професійно-технічної освіти в Україні містить кілька періодів. Значний поворот у бік демократизації освіти пов'язаний з проголошенням незалежності України, становленням правової держави та орієнтацією парадигми освіти на пріоритети загальнолюдських цінностей. Конституційні положення про демократизацію держави становлять основу законодавчих актів і нормативних документів системи професійно-технічної освіти [183].

Система професійно-технічної освіти, яка дісталася у спадок незалежній Українській державі, відповідала економічному, політичному і соціальному укладу колишнього СРСР і за інерцією майже в незмінному вигляді проіснувала до середини 90-х рр. минулого століття. Будучи невід'ємним та ще й ідеологічно заангажованим фрагментом архаїчної надбудови радянського суспільства, вона, при всьому своєму розвитку, уособлювала всі глибинні викривлення планової економіки та суттєві аберації тогочасної вітчизняної педагогічної науки. Депресивний і невизначений стан національної профтехосвіти співпав у часі зі світовим проривом цієї галузі в розвинених країнах і покладанням на неї завдань, від вирішення яких сьогодні залежить не лише прогрес будь-якого суспільства, а й сам факт його існування [158, с.105]. Під час нинішньої економічної кризи світового масштабу, за сучасних економічних умов і рівня науково-технічного прогресу значно підвищилися вимоги до рівня кваліфікації робітників. Спеціальні знання, висока професійно-практична підготовка, загальна культура фахівця є обов'язковим атрибутом підвищення продуктивності праці.

Проте, система професійно-технічної освіти, яка є основним джерелом поповнення підприємств та організацій кваліфікованими

робітниками, не завжди в повному обсязі, якісно та кількісно, задовольняє попит працедавців у робітничих кадрах та оперативно реагує на їхні потреби [70]. Це пов'язано з багатьма чинниками, а іноді й розбіжностями, що виникають між рівнем сучасних вимог до професійної діяльності кваліфікованих робітників, викладених у державних стандартах, і реальним станом їхньої професійної підготовки.

Система ПТО нашої держави в час нового планетарного устрою й інноваційного типу прогресу втрачає «на старті», відкидаючи українське суспільство в ар'єргард світової цивілізації. Відбувається, на жаль, «поступове знищення залишків громіздких та економічно збанкрутілих організаційно-педагогічних форм профтехосвіти минулого, державна служба зайнятості намагається монополізувати не тільки перепідготовку незайнятого населення, але й зазіхає на підготовку виробничого персоналу, яка традиційно знаходилася в лоні системи ПТО, матеріальна база регіональної інфраструктури навчальних закладів, які здійснювали освіту і навчання кваліфікованих робітників, поступово переходить до рук комерсантів» [158, с.106].

Якісну підготовку висококваліфікованих робітничих кадрів і молодших спеціалістів можливо забезпечити, якщо: навчально-виховний процес розглядати як цілісну систему, компонентами якої є мета, зміст, структура й функції, сутність яких залежить від заздалегідь визначеного рівня підготовки; систему багатоступеневого навчання будувати на основі сучасних моделей і наукового визначення соціально-педагогічних умов її функціонування; визначити необхідні критерії добору змісту професійного навчання та формування освітньо-професійних програм різних освітньо-кваліфікаційних рівнів; виконати інтегрування змісту спеціальних предметів і виробничого навчання з урахуванням специфіки й завершеності кожного ступеня [170, с.11]. При розробленні педагогічних вимог до змісту кваліфікаційної характеристики доцільно враховувати:

орієнтування на професійну діяльність робітника, молодшого спеціаліста, їхню здатність вирішувати комплексні професійні завдання, випереджувальний характер кваліфікаційних вимог, перспектив і стану розвитку відповідної сфери діяльності на вітчизняному і світовому рівнях.

До основних напрямів використання зарубіжного досвіду з метою входження професійно-технічної освіти України до європейського освітнього простору О. Щербак відносить: «досвід співпраці зі службою зайнятості, нові організаційно-педагогічні форми професійної підготовки відповідно до умов конкретної галузі; відбір змісту професійного навчання на основі випереджувального підходу, що зумовлено інформаційно-технологічною революцією; комп'ютеризація навчально-виховного процесу з використанням сучасної техніки; правове забезпечення діяльності закладів профтехосвіти; прийняття відповідних законів, що регламентують діяльність навчальних закладів і замовників кадрів» [204, с.186]. На її слушну думку, педагогічний процес у закладах професійно-технічної освіти має спрямовуватися на підготовку людини до постійного навчання, вдосконалення професійної майстерності.

У нових соціально-економічних умовах «важко переоцінити значущість розвитку здатності до самостійного прийняття необхідних рішень і формування якостей, потрібних для активної особистої участі у трудовому процесі в колективі, у житті суспільства, а також уміння критично оцінювати результати своєї діяльності, гнучко вносити необхідні корективи, при потребі перенавчатись, оволодівати іншою професією» [204, с.181]. В умовах ринкової економіки змінюються пріоритети професійної підготовки фахівців. Ринок праці об'єктивно потребує докорінного підвищення якості професійної освіти і навчання, високого рівня кваліфікації, яку здобуває майбутній робітник.

Особливо гостро питання забезпечення конкурентоспроможності фахівців відчувається при налагодженні міжнародних економічних

зв'язків, створенні спільних підприємств і фірм із зарубіжними партнерами. Ринок праці потребує чіткості й об'єктивності у визначенні професійної здатності громадян до праці, їхньої професійної компетентності. Тому основна мета професійної освіти і навчання полягає в підготовці компетентних фахівців, які володіють адекватними вміннями і навичками для задоволення потреб суспільства. Головне завдання професійної освіти – гарантування випускникам умінь і навичок, знань і якостей, які відповідають потребам і вимогам ринку праці.

Як зазначає В. Литвин, «незважаючи на прийняті державні документи та дедалі більшу потребу у висококваліфікованих трудових ресурсах, профтехосвіта поки що не готова до забезпечення промисловості та сфери обслуговування робітниками з підвищеним рівнем професійної компетентності. Затримується розроблення державних стандартів профтехосвіти, заснованих на компетентнісному підході та національній рамці кваліфікацій» [111, с.57]. Водночас ринкова економіка ставить жорсткі вимоги до якості професійної освіти, яка багато в чому залежить від організації навчально-виробничого процесу в ПТНЗ. Не сформувавши сучасне освітнє середовище, навчальні заклади не спроможні задовольнити соціальні запити й очікування молоді щодо теоретичного та практичного рівня підготовленості випускників.

Мета і зміст професійно-технічного навчання та механізми їх реалізації залежать насамперед від економічного рівня суспільного розвитку; змін, що відбуваються в економічній системі країни. Роль науково-технічних чинників виявляється в їх впливі на виробничий компонент педагогічної системи професійної освіти, представлений виробничою системою відповідної галузі господарства. Якщо соціально-економічні фактори впливають, передусім, на процес соціалізації та професіоналізації особистості, то науково-технічні – діють на галузь виробництва, у якій зайнята людина [187]. Отже, ця дія стосується й

професійної освіти, її цілей і змісту фахової підготовки учнів. Науково-технічні фактори враховують як прогрес науки, техніки і технології виробництва в цілому, так і галузеві досягнення зокрема .

Економіка, виробництво, ринок праці є активним, динамічно змінюваним елементом суспільства, водночас освіта характеризується інерційністю. Вона, на жаль, завжди відстає від новітніх досягнень науки, інноваційних нововведень у виробництво, ринкових процесів. Проблема конкурентоспроможності «має розглядатися з позиції розвитку якості робочої сили як ключової умови функціонування ринку робочої сили, справедливо зазначає, що в змісті та формах організації професійного навчання, перенавчання, підвищення кваліфікації різних категорій фахівців необхідно постійно й гнучко враховувати інформаційний і техніко-технологічний розвиток, особливості функціонування ринку робочої сили в різних регіонах» [134, с.138].

Отже сучасна підготовка фахівців ставить до навчального процесу нові вимоги як у частині його змісту, методів, засобів і форм, так і в частині її організації та управління. Виконання цих вимог висуває як один з основних напрям підвищення якості навчання фахівців розроблення технології навчання, що забезпечує необхідний рівень підготовки в оптимальних умовах організації навчально-виховного процесу [6]. Професійна підготовка сьогодні не може розглядатися як продовження колишньої традиційної системи освіти, вона вимагає кількісних і якісних змін, які відповідали б вимогам сучасного виробництва, що розвивається відповідно до потреб ринкової економіки.

Водночас кризові явища, що складаються в економіці, передусім відсутність необхідних коштів на освітянські потреби, матеріально-технічне та навчально-методичне забезпечення діяльності закладів профтехосвіти призводить до невиконання положень, зазначених у Законі «Про професійно-технічну освіту» [66]. Нестабільність соціально-

економічних умов не дозволяє прогнозувати підготовку робітничих кадрів, а, отже, і забезпечувати стійкий розвиток навчальних закладів профтехосвіти.

У цих обставинах стратегічними напрямками реорганізації профтехосвіти є: «забезпечення високого рівня якості підготовки фахівців, формування гнучкої системи підготовки робітничих кадрів, яка спроможна задовольнити сучасні потреби суспільства в спеціалістах різних галузей, з швидкою адаптацією до змінних умов професійної діяльності, тобто здатністю майбутніх робітників до розширення, оновлення й поповнення знань і вмінь» [45, с.14].

Кваліфікаційна характеристика випускника ПТНЗ, яка складає основу Державного стандарту професійно-технічної освіти певної професії розробляється на основі прогностичної моделі сучасного кваліфікованого робітника. Це сукупність вимог, якими визначаються його професійні знання, вміння та навички. Кваліфікаційна характеристика містить найменування професії, спеціалізації та розділи «Повинен знати», «Повинен уміти» за кожним плановим рівнем кваліфікації [45, с.15].

Потребує вивчення питання «запровадження системи сертифікації кваліфікацій випускників, яка проводиться після закінчення навчального закладу у сфері праці й слугує для підтвердження кваліфікації, присвоєної навчальним закладом» [38, с.10]. Як свідчить світовий досвід, органи, що присвоюють кваліфікацію, мають бути незалежними як від навчальних закладів, так і від органів управління освіти і науки.

Традиційно у професійно-технічних училищах (ПТУ) цілі професійного становлення визначалися однозначно: одержання робітничої професії на рівні 2÷4 розрядів. Іншими словами, рівень професійної кваліфікації випускників ПТУ був наперед заданим, і коректування мети професійної підготовки ні самим учнем, ні адміністрацією в процесі

навчання не здійснювалося. Тобто, перед учнем гостро стояла проблема вибору рівня професійної кваліфікації, а звідси й реалізація невід’ємного права кожної людини – права вибору.

Дещо інший підхід спостерігається у ПТНЗ нового типу, що мають ступеневу структуру професійної підготовки. Рівень професійної кваліфікації вибирає сам учень на підставі своїх об’єктивних досягнень: робітничий або перший ступінь вищої кваліфікації. Особам, які успішно закінчили навчання, присвоюється кваліфікація «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду (категорії). Випускникам, які закінчили відповідний курс навчання в акредитованому вищому професійному училищі (ВПУ) і успішно пройшли кваліфікаційну атестацію, присвоюється кваліфікація «молодший спеціаліст» [66].

На цьому ступені професійно-технічної освіти забезпечується формування високого рівня кваліфікації з технологічно складних, наукоємних професій і спеціальностей у різних галузях економіки, що дає змогу робітнику чи фахівцю на основі отриманих знань і вивчених типових дій самостійно виконувати складні виробничі операції, продуктивні дії, створювати алгоритми діяльності в нетипових професійних ситуаціях. Таким чином, стає можливим коректування мети професійного становлення і досягнення різних освітньо-кваліфікаційних рівнів (молодший спеціаліст, техніка-технолог, молодший інженер, менеджер-організатор виробництва тощо) [160].

Зауважимо, що представники вищої освіти, не до кінця розуміючи механізми і принципи професійної підготовки всіляко намагаються противитися цьому процесу, заперечуючи позитивний досвід підготовки молодих спеціалістів у ВПУ. Ми стоїмо на позиціях, що професійна підготовка виробничого персоналу займає центральне місце в системі неперервної освіти, а профтехосвіта є основою всієї піраміди підготовки кадрів. Провідною проблемою професійної освіти є наступність,

взаємозв'язок між загальноосвітньою школою, профтехосвітою, вищою школою та закладами післядипломної освіти, що відображається в потребі ступеневої побудови системи освіти, унеможливлення «тупиковості» окремих її ланок.

Важливими чинниками розбудови системи професійної підготовки кваліфікованих трудових ресурсів є: прогнозування її розвитку на основі моніторингу ринку праці, особливо в регіонах; рівний доступ до здобуття професій різними категоріями населення; об'єднання зусиль міністерств, відомств, роботодавців, науковців, громадських об'єднань та організацій для розвитку соціального партнерства й посилення відповідальності за якість професійної підготовки; законодавче забезпечення підготовки конкурентоспроможних фахівців. Проблемою, яка ускладнює комплектування робочих місць персоналом, зокрема з-поміж випускників, є невідповідність умов праці, запропонованих працедавцями, потребам випускників. Цей чинник, як жоден інший, поєднує як суб'єктивні, так і об'єктивні вимоги, що їх висувають сторони трудових відносин. З огляду на ці вимоги слід визнати незадовільними якісні параметри значної кількості вільних робочих місць.

Надалі «головним завданням буде постійне оновлення змісту професійної підготовки з урахуванням динамічних змін у галузях економіки, у техніці і технологіях; поєднання професійної підготовки з вихованням громадян; створення і введення державних стандартів професійної підготовки; запровадження інтерактивних методів навчання, зокрема дорослих; варіативність та гнучкість освітньо-професійних програм відповідно до змін на ринку праці та попиту на сучасні професії» [71, с. 16].

Провідною метою й орієнтиром професійної освіти нині є «формування соціально активної особи, що має високу компетентність, мобільність й професіоналізм; розвиток комплексу якостей сучасного

фахівця, професійного мислення, соціальної й професійної відповідальності; формування в людині потенціалу саморозвитку і самовдосконалення, а в суспільстві – людського капіталу; розвиток збалансованої загальнокультурної, спеціальної і конкретно-практичної підготовки професіонала» [184, с. 80]. Тому важливим завданням сучасного ПТНЗ є підготовка учнів до творчої діяльності, в якій кожна особистість буде успішною [16]. При цьому з'являється необхідність забезпечення такої мотивації учнів, яка спонукала б їх до активної творчої діяльності, а також до усвідомлення власної відповідальності за результати навчання.

Неспівпадіння попиту та пропозиції – найбільша трудність переходу до постіндустріального суспільства. У ринкових умовах, які неконтрольовано розвиваються, періодичних економічних криз, недостатнього фінансування «стабільність навчально-виробничого процесу та його результати залежать від зовнішніх чинників, які постійно змінюються» [186, с.76]. Передусім, змінилися функції підприємств у взаємовідносинах із ПТНЗ. У радянський період навчальні заклади створювалися на базі підприємств-замовників кадрів, які виступали базовими та надавали не лише місця для виробничого навчання та практики, а й забезпечували робочими місцями випускників училищ. Підприємства наділялися певними обов'язками перед базовим училищем. Нині ж підприємства виступають у ролі замовника робітничих кадрів за необхідності. Наприклад, не зважаючи на нові вимоги суспільства, випускники ПТНЗ кулінарного профілю переважно залишаються «запрограмованими» на професійну діяльність для масового харчування типу радянських часів – великі ресторани, кафе, їдальні.

Російські науковці, зокрема А. Новіков, стверджують, що останніми роками в Російській Федерації з'явилося багато недержавних навчальних закладів, які «нестримно розвиваються, перемагаючи в

конкурентній боротьбі державні профтехучилища. Підприємства стали відроджуватися, їм потрібні кадри, за які вони готові платити, однак вимагають якості освіти, чого державні ПТУ забезпечити з точки зору підприємств не завжди можуть: тому підприємства доручають підготовку кадрів недержавним професійним школам. Це означає, що необхідні суттєві зміни в освітній системі» [135, с.110].

Новий етап модернізації професійної освіти, викликаний процесами структурної перебудови економіки, головним вектором якої стає розвиток високотехнологічних виробництв, ставить перед усіма рівнями професійної освіти завдання забезпечення ринку праці висококваліфікованими кадрами, реально затребуваними роботодавцями і готовими брати участь у модернізації економіки. Успішне вирішення цих завдань багато в чому визначається змістом освіти, провідними характеристиками якого є професійна спрямованість та інтегрованість [150, с.3].

В останні роки однією найбільш часто вживаних в більшості сфер життєдіяльності суспільства стала категорія «якість». Не є винятком і система освіти, інтегрована з соціальним середовищем, бізнес-спільнотою та конкретним роботодавцем. Запити і потреби сучасного ринку праці, які ставляться до якості професійної освіти, базуються на положенні про те, що «професійна освіта – це не тільки професійне навчання як «процес формування специфічних професійних навичок за допомогою спеціальних методів навчання» [126, с.141]. Це цілий комплекс або система, куди входять: професійна орієнтація, навчання, підвищення кваліфікації, професійна соціалізації та адаптації на всіх етапах набутого статусу абітурієнта, учня, випускника – молодого фахівця, а згодом і професіонала, мотивованого на підвищення свого професійного рівня протягом всієї трудової діяльності.

Найважливішою складовою цілісного педагогічного процесу, що

забезпечує професійну підготовку майбутніх фахівців, виступає взаємозв'язок професійного навчання та виробництва, де центральною ланкою інтеграційних процесів у сфері професійної освіти та виробництва виступає навчальна установа [155, с.31]. Тому надважливою системою в навчальному закладі є виробнича практика. Виробнича практика учнів є відповідальною ланкою в загальному процесі підготовки і спрямована, насамперед, на одержання необхідних практичних навичок і кваліфікації, необхідних для подальшої діяльності на підприємствах, а також закріплення знань із теоретичних предметів, передусім спецтехнології з метою більш ефективного та раціонального використання їх у майбутньому.

Виробнича практика дозволяє не знижуючи рівня освіти посилити практичну підготовку та істотно скоротити, а для певної кількості учнів звести до мінімуму період соціальної та професійної адаптації молодого фахівця. Робота на підприємстві (фірмі, установі, організації) в період виробничої практики дає учневі такі практичні навички, навчання яких інколи і не передбачено навчальними програмами, або які даються досить поверхово. Також, це вміння працювати самостійно, працювати в колективі, команді.

Практична участь у виробництві за обраним професійним спрямуванням дозволяє учневі не тільки реально побачити всі позитивні та негативні аспекти, реальний стан виробництва, а й остаточно визначитися в правильності (чи неправильності) вибору професії та спеціалізації. Виробнича практика учнів проводиться на підприємствах відповідно до договору з організаціями та наказом навчального закладу. У процесі практики учні мають вивчити технологію виробничого процесу, питання контролю якості, техніки безпеки, охорони навколишнього середовища, використовуване обладнання, нормативно-технічну документацію тощо.

Але з кожним роком проблеми організації проходження виробничої практики на підприємствах ускладнюються, тому ефективність проходження виробничої практики учнів часто є низькою. Навчальний заклад нині виступає прохачем, а підприємства, переважно, не хочуть брати на себе відповідальність за створення необхідних умов і контролю учнів під час проходження виробничої практики [155, с.32]. Спостерігаються випадки, коли учням доводиться виконувати роботи, незв'язані з їх профілем, що створює низьку мотивацію учнів під час проходження виробничої практики. Подекуди керівники практики дозволяють учням вільне відвідування, тобто проходження виробничої практики носить формальний характер і зводиться лише до написання звіту. Така ситуація вимагає пошуку нових форм співпраці професійної освіти, виробництва та сфери обслуговування з метою опанування майбутніми фахівцями необхідних умінь, конкретних видів діяльності, які дають змогу поєднати набуті знання з практичними навичками.

Як зазначає А. Литвин, робота з учнями під час виробничої практики має ґрунтуватися на формуванні професійно значущих якостей широкого та вузькопрофесійного плану, інтегруванні професійних, особистісних і соціальних компетенцій у професійно-особистісній моделі фахівця. Тоді «під час опанування професійною діяльністю в учнів розвиватиметься інтерес до обраної професії, відбуватиметься становлення молодих робітників як професіоналів». Істотним, на його погляд, є забезпечення єдності організаційно-педагогічних вимог до оцінювання навчально-виробничої діяльності учнів під час практики шляхом визначення обґрунтованих критеріїв рівня їхньої готовності до професійної діяльності, ступеня адаптації до особливостей фахової взаємодії тощо». Ефективність навчально-виховного процесу значно зростає, коли під час виробничої практики все відбувається, як у реальному житті; учні готуються не лише до роботи за обраною

професією, а й до майбутніх виробничих відносин, які включають моральне і матеріальне стимулювання [111, с.65].

Система професійної підготовки у ПТНЗ на сьогодні має такі специфічні особливості [198, с.53-54]:

— зміст професійної освіти визначається вимогами соціального і науково-технічного прогресу в конкретній галузі на основі професійно-кваліфікаційної характеристики, історико-логічного аналізу номенклатури професій і змісту підготовки робітників;

— професійна освіта перестає бути ізольованою від загальної і політехнічної, виступає як основа підготовки молоді до виробничої діяльності та формування свідомого ставлення до праці;

— наявність у структурі навчальних планів і програм трьох циклів навчальних предметів (загальноосвітні, загально професійні та професійно спрямовані) призвела до збільшення загальної кількості предметів і ускладнила здійснення взаємозв'язків між циклами і предметами, що входять в них і мають різне значення у професійній підготовці робітників;

— наявність для конкретної професії певної групи професійно спрямованих предметів зумовлює різний рівень їх змісту для підготовки робітників різних груп професій;

— об'єднання для низки професій декількох професійно спрямованих предметів, що раніше існували незалежно, в один вимагає розроблення принципів розчленування цих предметів на теми і визначення різних груп навчального матеріалу;

— наявність загально професійних предметів, що забезпечують спільність знань, умінь і навичок, необхідних для учнів, що освоюють різні професії;

— взаємозв'язок і взаємозумовленість теоретичного і виробничого навчання; специфічність виробничого навчання для кожної професії і разом з тим деяка його спільність за характером навчального матеріалу

конкретної теми, змісту комплексних робіт та ін.

Реалізація об'єктивної потреби відповідності змісту професійної підготовки до змісту майбутньої діяльності передбачає максимальне врахування потреб майбутніх кваліфікованих робітників у здобутті якісної професійно-технічної освіти. Це гарантує їхню конкурентоспроможність на ринку праці, орієнтує на розвиток особистості майбутнього фахівця та забезпечує відповідність результатів підготовки фахівців до вимог конкретної професійної царини.

Отже, виникає потреба у фахівцях нового типу, які можуть самостійно оцінювати свої дії, логічно мислити, самостійно переносити знання й уміння в нову ситуацію, виявляти нові функції у знайомому об'єкті, бачити структуру складного об'єкта, комбінувати раніш відомі способи розв'язання певного професійного завдання, проводити діагностичні та контрольно-вимірювальні операції за допомогою новітніх приладів, обладнання й апаратури [7, с.5]. Сучасний випускник професійно-технічного навчального закладу має володіти не тільки системною сукупністю знань, умінь і навичок, а й творчо ставитись до професійної діяльності.

Тому, як уже зазначалося, у науковій літературі все частіше ставиться питання про готовність до майбутньої професійної діяльності. Аналіз свідчить про те, що це питання розглядається, як правило, з позиції якогось одного підходу: акмеології, валеології, психології, педагогіки, соціології тощо. Тим часом ця проблема має міждисциплінарний характер [97, с.4] і має вирішуватися комплексно.

Сучасний кваліфікований робітник, зокрема сфери харчування, повинен володіти знаннями, уміннями й навичками аналізу технологічного процесу, оцінювання його доцільності, коригування та обирання оптимального варіанта. Як свідчать дослідження, чинна модель професійно-технічної підготовки кухарів, кондитерів у ПТНЗ поки що не

спроможне забезпечити роботодавців такими фахівцями. Тому постає проблема формування готовності учнів ПТНЗ до професійної діяльності, виходячи з сучасних реалій, зокрема *готовності майбутніх кухарів до роботи в курортно-оздоровчих комплексах*.

На наш погляд, на це має спрямовуватися низка заходів, зокрема:

- виявлення інноваційних напрямів професійної діяльності кухаря;
- урахування особливостей професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів виходячи з сучасних вимог харчової галузі;
- визначення критеріїв добору змісту професійно-практичної підготовки на основі нових вимог і запитів суспільства;
- узгодження змісту, форм і методів професійно-практичної підготовки сучасного кухаря;
- упровадження індивідуального підходу до учнів під час виробничого навчання;
- перерозподіл обсягу навчального часу з акцентом на практичне навчання для розширення й удосконалення підготовленості до професійної діяльності в реальних умовах.

Для реалізації цих заходів, необхідно виявити особливості підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах, що зумовило тематику наступного підрозділу.

1.2. Особливості підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

Зростання частки галузі послуг у структурі виробництва пов'язане зі становленням ринкових відносин, а відтак виникненням нових форм організації праці, що актуалізує проблему професійної підготовки та перепідготовки фахівців для *сфери обслуговування*. У цій сфері, яка є

однією з важливих складових суспільної діяльності, особливо важливим є людський чинник, тому особлива увага приділяється професійній підготовці та добору фахівців. Для цього система їхньої освіти повинна постійно оновлюватися змістовно й організаційно, швидко адаптуватися до потреб і вимог індустрії гостинності, яка динамічно розвивається [28, с.67].

Поява широкого спектру *підприємств громадського харчування різних типів і структур*, нових технологій приготування їжі відповідно до розширеного асортименту продуктів і сучасного устаткування, яке витісняє ручну працю кухаря, створення спільних з розвиненими зарубіжними країнами фірм призводить до більшого попиту на висококваліфіковані робітничі кадри, здатні задовольнити потреби населення, що зростають [5, с. 64]. Це вимагає підняття рівня освіти й кваліфікації робітника, його інтелектуального розвитку, формування відповідних особистісних і професійних якостей майбутнього працівника.

Проте, аналізуючи організаційно-економічні механізми управління туристично-рекреаційними комплексами в Україні, Л. Томаневич стверджує, що нині спостерігається недостатня підготовленість спеціалізованих кадрів, відсутність, як в управлінського, так і в обслуговуючого персоналу вмінь і навичок ринкового господарювання в рекреаційно-туристичній галузі [178].

Серед навчальних закладів професійної освіти, які здійснюють підготовку висококваліфікованих фахівців для громадського харчування та сфери обслуговування, зокрема готельно-курортної справи, «важливу роль мають відігравати професійно-технічні навчальні заклади з багатоступеневим навчанням, основне завдання яких – забезпечити підготовку кадрів для *підприємств різних форм власності в сучасних соціально-економічних умовах* (курсів наш – Л.К)» [170, с.3].

Професійне навчання кухарів у ПТНЗ нині будується на основі

модульного підходу з урахуванням особливостей професійної діяльності сучасних фахівців громадського харчування. Таке навчання має характеризуватися високою технологічністю, а отже, результативністю у формуванні норм, цінностей, системи професійних способів діяльності та забезпечувати підготовку висококваліфікованих фахівців, які володіють усіма видами діяльності та всіма виробничими функціями [5]. Зміст професійного навчання представлений у вигляді системи взаємопов'язаних модулів, які включають певну порцію навчального матеріалу, систему дій з його засвоєння, прогнозовані результати діяльності, нормативно-діагностичні вимоги до кожного етапу навчання, вимоги до фахівця, спектр його виробничих функцій, характеристики рівнів компетентності випускників.

На практиці ж молоді фахівці відчують труднощі у здійсненні професійних обов'язків. Має місце неузгодженість моделі професійної діяльності, сформованої за роки навчання, з реальними обставинами, в яких їм доводиться розпочинати професійну діяльність. Причини такого становища «переважно криються в тому, що у професійній підготовці в основному переважає інформативна сторона навчання. Чинний і до тепер «знаннєвий» підхід у сфері освіти вступає в суперечність з характером подальшої професійної діяльності випускника» [200, с.110]. Суперечності навчальної та професійної діяльності полягають у тому, що зміст навчання розділений за різними предметами й учні отримують статичну інформацію, їхня активність розглядається як відповідна реакція на керівний вплив педагогів, а у професійній діяльності потрібна активність та ініціативність, передбачається застосування системних знань, умінь і навичок, динамічних у часі та просторі. Особистість учня, розвиток її професійно-морального і духовно-інтелектуального потенціалу нерідко «випадають» з поля зору організаторів освітнього процесу, викладачів і майстрів виробничого навчання.

М. Курдакова також зауважує, що актуальність проблеми підготовки кадрів для сфери обслуговування пов'язана передусім з потребою підприємств, зокрема готельної індустрії, у висококваліфікованих фахівцях, підвищеними вимогами до їхніх практичних знань і вмінь. Науковець підкреслює, що темпи розвитку туристичних технологій ставлять завдання – в розумно короткі строки готувати спеціалістів широкого профілю на базі нових освітніх програм, які засновані на міждисциплінарному підході до навчання [107]. Однак слід ураховувати ще одну обставину: конкурентоспроможність майбутніх фахівців сервісу, їхню готовність до успішної діяльності на ринку праці більшість дослідників розглядає фрагментарно, у плані супроводження, аргументації інших проблем або взагалі виносить на периферію наукового пошуку.

Акцентуючи на гострій потребі у кваліфікованих кадрах у сфері ресторанних послуг, І. Гайовий зазначає «Розвиток ресторанного бізнесу в сучасних соціально-економічних умовах вимагає, передусім, упровадження нових технологій обслуговування, що визначає успіх галузі в задоволенні потреб і вподобань споживача послуг. Саме впровадження нових технологій зумовлює необхідність здійснення наукових досліджень, спрямованих на вдосконалення практичної професійної підготовки персоналу, підвищення рівня професійних умінь відповідно до сучасних соціально-економічних вимог» [33, с.3]. Для сучасної професійної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи актуальною є проблема навчання персоналу на конкретних робочих місцях, поєднання теорії та практики для набуття фахівцем необхідних соціальних якостей і професійних умінь. Традиційний підхід до організації практичного навчання майбутніх фахівців ресторанного бізнесу був зорієнтований на формування практичних умінь без урахування цілісності підготовки, її інтеграції з реальним виробництвом. Після одержання диплому

випускники в більшості випадків досить тривалий час складно адаптуються до реальних умов праці.

На початку XXI ст. сфері обслуговування потрібні фахівці, які не чекатимуть інструкцій, а вступають у життя зі сформованим творчим, професійним і духовно-особистісним досвідом, який у подальшому лише збагачуватиметься й удосконалюватиметься. Ефективність в готельно-курортній справі вирішальною мірою залежить від ініціативи та творчого ставлення до нього з боку всіх учасників: робітників, техніків, менеджерів. Кожен з них має бути не лише кваліфікованим користувачем певних технічних пристроїв і технологій, що постійно оновлюються, а й повсякчас займатися їх удосконаленням, шукати принципово нові, більш продуктивні технології, організаційні, економічні та соціальні рішення в роботі з клієнтами.

Сучасній професійній школі кулінарного профілю, необхідна, перш за все, організація процесу професійної підготовки відповідності до своїх можливостей (кадрових, матеріально-технічних, фінансових та ін.), використання передового досвіду, тенденцій розвитку системи ПТО та вимог до якості професійної підготовки і вимог ринку праці, харчових підприємств [32, с.54]. Все це вимагає створення сприятливих умов для застосування більш ефективних технологій навчання і виховання майбутнього фахівця, передусім пов'язаних з широкими можливостями створення цілісної картини професійного розвитку, інтеграцією багатьох аспектів професійного досвіду, реальної життєдіяльності учасників освітнього процесу. Нова, особистісно орієнтована освітня парадигма в значній мірі визначає зміну традиційних цільових установок професійної підготовки, що в свою чергу впливає на зміну критеріїв якості підготовки та механізмів управління цією якістю.

Професія кухаря, кондитера є однією зі складних робітничих професій, тому в процесі формування навчальних планів доцільно

користуватися професіограмою, що складається з таких розділів: відомості про технологічні процеси й особливості праці робітників кулінарного профілю; опис санітарно-гігієнічних умов праці; психофізіологічні особливості; список медичних протипоказань для роботи за цим профілем [26].

Аналіз структури професійної діяльності *кухаря* показує, що він «має володіти декількома видами професійної діяльності (виробничо-технологічною, організаційно-технологічною, контрольно-технологічною, економіко-технологічною), серед яких виробничо-технологічна безпосередньо впливає на виконання виробничих операцій, пов'язаних з приготуванням, оформленням і відпуском кулінарної продукції. Це дозволяє виділити виробничо-технологічну компетенцію, яка безпосередньо впливає на випуск кухарем якісної кулінарної продукції, і містить сукупність знань, умінь і навичок, професійно-важливих якостей» [185, с.3]. Якість професійної підготовки кухаря визначає його готовність до виконання основних завдань професійної діяльності [139, с. 73].

Основна вимога працедавців до випускника з професії «Кухар» – сформованість виробничо-технологічної компетенції, під якою розуміють здатність майбутнього кухаря виконувати виробничі операції, пов'язані з приготуванням, оформленням, порціонуванням і відпуском кулінарної продукції [185].

Як показав аналіз навчальних планів і програм підготовки фахівців кулінарного профілю, відбір інформації в межах того чи іншого професійно-теоретичного предмета (технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування), вибір тематики лабораторних робіт, практичних завдань тощо не завжди відповідає певному професійному напряму та системі професійних умінь, якими має володіти сучасний конкурентоспроможний робітник.

Детальніше ці вимоги подані в додатках А, Б і В.

Т. Стахмич зазначає, що «в процесі підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю залишаються невирішеними деякі проблеми а саме: підготовка робітників проводиться без чіткого врахування перспектив розвитку підприємств; форми та методи виробничого навчання, які орієнтовані були на планову економіку, а не на ринкову, змінюються повільно; вузькопрофільні професії вже не відповідають потребам сучасного ринку праці; зміст програми та розподіл годин на вивчення окремих тем не дають можливості повною мірою оволодіти вміннями та навичками з сучасних технологій» [172, с.12]. Для вирішення цих проблем пропонується усунути повторення змісту навчального матеріалу; скоротити навчальний час на вивчення теоретичних основ професії «Кухар. Кондитер»; раціонально застосувати звільнений навчальний час для підвищення якості навчання учнів; збільшити кількість годин для проведення практичного навчання; виділити час на розвиток професійно важливих особистісних якостей кваліфікованих робітників; здійснювати певні заходи для підвищення якості професійної освіти та конкурентоздатності випускників.

Зокрема, в конкретних реальних технологічних процесах оброблення харчових продуктів і приготування їжі (лабораторно-практичні роботи, виробниче навчання на виробництві) закладено велику кількість проблемних ситуацій, вирішення яких розвиває технологічне мислення учнів. Однак, хоч важливість технологічного процесу не викликає сумніву, проте в навчальних програмах слід більше уваги приділяти таким питанням як: безпека харчових продуктів, фізіологія харчування, поєднання продуктів, техніка безпеки для кожної технологічної операції, контроль і попередження дефектів готової продукції [172]. Тому скорочення обсягу інформації при інтегрованому підході до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю

необхідно досягати не механічним шляхом, не скороченням «зайвої» інформації, а шляхом її укрупнення, зведення матеріалу до найбільш істотної інформації.

У XX ст., особливо у другій його половині, надзвичайної популярності набув відпочинок у великих і надвеликих комплексах: санаторіях, будинках відпочинку. Масовість і масштаби таких закладів відпочинку зумовлювали стандартизацію і звуження переліку страв, які пропонувались для харчування пересічному споживачу: переважали прості у приготуванні, доступні за цінами страви, котрі готувалися для всіх однаково.

Водночас, існував і був розвинутим інший спосіб відпочинку, який у побуті називали «диким»: відпочивальники винаймали приміщення у певної сім'ї і, часто, додатково отримували харчування. Тут теж не було широкого вибору: меню, як правило, визначалося господарями і теж було доволі одноманітним. Безумовно, не могло бути мови про запрошення фахівця-кухаря, навіть коли господарі приймали декілька сімей і фактично створювали малий курортний комплекс.

Нині кількість людей, які віддають перевагу відпочинку власне в малих курортно-оздоровчих комплексах різко зросла і продовжує збільшуватися. Сучасні соціально-економічні реалії дають можливість (очевидно, за наявності відповідних коштів) не лише створювати малочисельні приватні курортно-оздоровчі комплекси, а й брати на роботу відповідних фахівців, передусім кухарів.

Вважаємо доцільним чітко розмежувати поняття «курортно-оздоровчий» та «санаторний» комплекс. Санаторій (від *sano*: лікую, зцілюю) – це лікувально-профілактичний заклад, де застосовують природні чинники (мінеральні води, грязі) в поєднанні з фізіотерапією, лікувальною фізкультурою та іншими методами. Метою курортно-оздоровчого комплексу є не лікування, а лише профілактика захворювань.

Основним засобами такої профілактики є не лікувальні чи фізіотерапевтичні процедури, а організація здорового відпочинку та, зокрема, – оздоровчого харчування.

На нашу думку, курортно-оздоровче харчування ґрунтується на використанні раціонального харчування (переважно з місцевих натуральних продуктів) з метою посилення та закріплення оздоровчої дії природних властивостей курортної місцевості. Таке харчування не повинно містити тяжкостварних поєднань продуктів, екзотичних страв і більшості страв швидкого приготування, генетично модифікованих продуктів, агресивних приправ тощо. Його призначення не лише втамувати голод (як для буденного харчування) чи задовольнити вишукані смаки (як для святкового столу).

Специфіка курортно-оздоровчого харчування визначається його основною метою – наситити організм натуральними продуктами, які можуть суттєво підвищити ефект оздоровчого клімату місцевості (гірське повітря, морська вода тощо). Для цього продукти повинні бути не лише натуральними, а й переважно місцевими. Способи приготування таких страв теж повинні відповідати спеціальним вимогам.

Для підвищення позитивного впливу на людський організм оздоровчого харчування, доцільно розрізнити великі та малі курортно-оздоровчі комплекси. У першому випадку – це курорти зі спеціальними їдальнями, розраховані на велику кількість відпочивальників. У другому – невеликі, часто приватні, комплекси на 10-12 осіб. У таких комплексах найчастіше відпочивають 5-8 сімей, що зумовлює необхідність урахування в їхньому харчуванні вікових особливостей відпочивальників.

Система професійно-практична підготовки і виробничої практики в більшості професійно-технічних навчальних закладів ще й сьогодні, всупереч потребам роботодавців, спрямовані на масове використання майбутніх кулінарів. Тому на практику учнів скеровують великими

групами, переважно у ресторани, великі кафе тощо. Проте, опитування власників і менеджерів малих курортно-оздоровчих комплексів у Криму і Карпатах показують, що вони зацікавлені як в постійних, так і в сезонних фахівцях-кухарях, знання, вміння і навички яких багато в чому інші. Ми вже зазначали, що це потребує певних змін, насамперед у професійно-практичній підготовці кухарів у ПТНЗ. Їм потрібні компетенції, пов'язані з роботою в курортно-рекреаційній місцевості. Водночас більшість учнів на останньому курсі висловлюють незадоволення виробничою практикою. Вони гостро відчують брак професійних знань і вмінь, перевантаженість теорією, погану роботу наставників, слабе знання педагогів ПТНЗ типових потреб підприємств-замовників, відсутність соціального партнерства.

У Законі України «Про курорти» [65] курорт визначається як освоєна природна територія на землях оздоровчого призначення, що має природні лікувальні ресурси, необхідні для їх експлуатації будівлі та споруди з об'єктами інфраструктури і використовується з метою лікування, медичної реабілітації, профілактики захворювань та для рекреації і підлягає особливій охороні. Згідно Словника іншомовних слів* «курорт (*Kur* – лікування, *Ort* – місце) – місце з природними лікувальними засобами (мінеральними джерелами, сприятливим кліматом, лікувальними грязями тощо), де є спеціальні установи та споруди для лікування та відпочинку хворих.

За напрямом спеціалізації курорти поділяються на загального призначення та спеціалізовані для лікування конкретних захворювань. За характером оздоровчого впливу курорти поділяють на: рекреаційно-профілактичні – покращення здоров'я і профілактика захворювань у практично здорових людей; реабілітаційні – оздоровлення після

* Словник іншомовних слів : 23 000 слів та термін. словосп. / уклад. Л. О. Пустовіт та ін. — К. : Довіра, 2000. — 1018 с.

перенесених захворювань; лікувальні – лікування хворих в активній фазі захворювання органів травлення, дихання, тощо. Такий поділ є досить умовним, оскільки будь-який курорт може одночасно виконувати декілька функцій.

Нині активно розвивається курортологія – наука про природні лікувальні чинники, їх вплив на організм і методи використання з лікувально-профілактичною метою. Поряд з можливістю подорожувати, спілкуватися й ознайомлюватися з особливостями природнього середовища, ландшафту та визначними місцями України курортний відпочинок має інші специфічні аспекти, які можуть бути цікавими та привабливими для широкого кола людей.

Лікувально-оздоровча місцевість – це природна територія, що має мінеральні та термальні води, лікувальні грязі, озокерит, ропу лиманів та озер, кліматичні та інші природні умови, сприятливі для лікування, медичної реабілітації та профілактики захворювань. Саме сукупність цих чинників є визначальною для залучення певного контингенту людей з різних країн. Причому, це може стосуватися не лише людей похилого віку, які складають переважну частину курортників, а й широкого загалу, оскільки стрімка технократизація сучасного суспільства не сприяє покращенню екологічної рівноваги, що спонукає багатьох людей до туризму та інших видів активного відпочинку в курортній місцевості.

Для нашої роботи важливо, що, крім наявності унікальних природних умов, успішність функціонування курортно-оздоровчої галузі в значній мірі залежить від організації курортної справи – сукупності різних видів науково-практичної та господарської діяльності, спрямованих на організацію та забезпечення лікування, медичної реабілітації та профілактики захворювань із використанням природних лікувальних ресурсів, що проводиться в межах загальнодержавних і місцевих програм розвитку курортів.

Як зафіксовано в Законі «Про курорти» [65, с.21], обслуговування на курортах здійснюють санаторно-курортні заклади різних форм власності, створені в установленому законодавством України порядку, які спрямовують свою діяльність на забезпечення умов для повноцінного лікування, медичної реабілітації та профілактики захворювань шляхом прийняття громадянами лікувальних процедур, а також забезпечення належних умов їх проживання, харчування, одержання культурно-побутових послуг тощо.

Пожвавленню туристичного руху сприяє розгалужена мережа торговельного й гастрономічного обслуговування. Наприклад у Закарпатті зареєстровано 2681 підприємств роздрібної торгівлі та 1087 підприємств ресторанного господарства всіх форм власності на 47,9 тис. місць. Найдинамічніше торговельні та гастрономічні заклади розвиваються вздовж основних автотранспортних туристичних маршрутів [154]. Відбуваються зміни у спеціалізації підприємств ресторанного господарства – основну частку нині складають невеликі кафе, закусочні, буфети, бари. Це накладає свій відбиток на професійну діяльність і функціональні обов'язки кухарів, кондитерів і, відповідно, зміст і методи їхньої підготовки.

Серед різноманітних видів туризму та відпочинку, курортно-оздоровчий туризм не лише займає важливе місце, а є одним з найбільш масових. Програми курортно-оздоровчих турів різноманітні, однак існують загальні специфічні вимоги до них. Особлива увага приділяється організації харчування, як важливої складової частини діяльності санаторно-курортних закладів. Саме від неї значною мірою залежить ефективність всього комплексу медичної реабілітації та профілактики захворювань.

При цьому в курортних місцевостях, що тяжіють до сімейного відпочинку, рекомендується створювати курортно-туристичні комплекси,

які дозволяють здоровим членам родини займатися спортом, туризмом, а тим, що потребують лікування, – лікуватися та відпочивати. Курортні програми залежно від місця проведення туру можуть передбачати спеціальні морські оздоровчі процедури, відпочинок у соляріях, аераріях, грязе- і водолікування, приймання мінеральних вод тощо [75, с.54], що також зумовлює певний режим харчування контингенту.

Дослідження дозволило нам виявити низку *особливостей курортно-оздоровчого харчування*, яке:

- розраховано на здорових людей, які на момент перебування не потребують лікування та спеціальних дієт, а протягом відпочинку прагнуть харчуватися здоровими, екологічно чистими, натуральними продуктами, оскільки не завжди можуть забезпечити таке харчування в домашніх умовах чи на місці роботи;

- базується в основному на продуктах, які ростуть та виробляються з сировини регіону відпочинку (Карпати, Крим, Шацькі озера тощо), причому більшість цих страв є локальними, традиційними для місцевості відпочинку;

- передбачає меню для людей різного віку, оскільки найчастіше у курортно-оздоровчих комплексах відпочивають сім'ї (два-три покоління);

- у сучасних умовах не завжди розраховано на масове обслуговування, оскільки постійно зростає кількість людей, які надають перевагу відпочинку в невеликих, на декілька номерів, курортно-оздоровчих комплексах.

На початку ХХІ ст. дедалі підвищується популярність і перспективність невеликих приватних туристичних і курортних комплексів, тому зростає потреба у випускниках ПТНЗ, які готові працювати в них. Для ефективної роботи в курортно-оздоровчих комплексах кухарю необхідна спеціальна підготовка, яку треба

здійснювати у процесі навчання, передусім – виробничого. Важливим етапом такої підготовки є виконання кваліфікаційних робіт і проектів, коли учні вже визначилися з типом закладу харчування, в якому збираються працювати.

Власники малих курортно-оздоровчих комплексів зацікавлені в компетентних фахівцях-кухарях, тому вони готові співпрацювати із ПТНЗ щодо спрямування на виробничу практику одного-двох учнів. Проте до них ставляться особливі вимоги. По-перше, це професійна готовність до виконання страв на замовлення. По-друге, такі учні (у майбутньому – постійні працівники комплексу) повинні бути готовими виконати замовлення для різновікових категорій. По-третє, учні повинні вміти готувати велику кількість страв, характерних для певного регіону. Це, безумовно, вимагає певних змін у змісті, формах і методах професійно-практичної підготовки учнів професійно-технічних навчальних закладів.

Вважаємо, що *підготовка майбутніх кухарів до роботи в курортно-оздоровчих комплексах передбачає врахування низки особливостей*, передусім загальних:

- поглиблене вивчення основ раціонального харчування, відомостей про місцеві продукти для конкретного виду курорту,
- акцентування уваги на зв'язках клімату та харчування,
- ознайомлення учнів з особливостями малих курортно-оздоровчих комплексів, зокрема складання меню на замовлення, урахування побажань відпочивальників і можливість зміни традиційних рецептів тощо.

Відповідно учень повинен:

- володіти знаннями, вміннями та навичками самостійного аналізу запропонованого йому технологічного процесу,
- вміти виконати оцінювання його доцільності,
- провести відповідні коректування та запропонувати свій,

оптимальний у певних обставинах, варіант приготування різних страв.

— перейти від роботи за стандартними меню до приготування страв на замовлення з урахуванням оздоровчого спрямування раціону.

Зауважимо, що здорове харчування починається з корисних продуктів. Це повинно стати першим правилом для майбутнього кухаря. Звичайно, готувати їжу із заготовок, напівфабрикатів і з допомогою харчових добавок значно легше, оскільки це потребує менше знань, умінь і трудовитрат. Але водночас, у процесі професійної підготовки учень повинен не лише одержати професійні знання й уміння, а й усвідомити моральну відповідальність за результати своєї діяльності.

Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах вимагає від учнів додаткових знань і вмінь щодо традиційної народної кухні певного регіону, адже відпочивальники та туристи, як свідчить практика, бажають познайомитися з особливостями національної кухні, спробувати страви характерні для певного регіону.

Таким чином, інтенсивний розвиток індустрії харчування, поява інновацій у галузі технологій виробництва кулінарної продукції ставлять нові вимоги до професійної підготовки кухаря у ПТНЗ. У підготовці учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах особливо важливими є ініціативність, творчість, здатність орієнтуватися в складних ситуаціях, самостійність тощо. Ці якості в майбутнього фахівця можна сформулювати лише під час виробничого навчання та виробничої практики.

Зрозуміло, що кухар-професіонал, який може успішно працювати в курортних місцевостях, користується значним попитом на ринку праці. Водночас, формування готовності майбутнього кухаря до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах вимагає належної підготовки викладачів спецтехнології та майстрів виробничого навчання.

Забезпечення на практиці відповідності змісту професійно-

технічної освіти актуальному стану виробництва та ринку праці передбачає максимальне врахування потреб конкретної професійної сфери діяльності та розвиток особистісних і професійних якостей майбутніх кваліфікованих кухарів, що гарантує їм здобуття якісної професійної освіти, конкурентоспроможність на ринку праці .

Ще раз відзначимо, що для професійної діяльності в оздоровчо-курортних комплексах, особливо в малих, першочерговими **вимогами** є здатність до творчості, винахідливості, готовність до зміни, відходу від традицій, спроможності вирішувати нестандартні ситуації тощо.

1.3. Концептуальні підходи до формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

Сучасні тенденції розвитку суспільства спричинили виникнення нових підходів до професійної підготовки фахівців. Кожен із цих підходів має свої переваги та сфери застосування, свою специфіку. За допомогою кожного підходу можна розглянути педагогічний процес у різних аспектах. Водночас усі підходи знаходяться у взаємозв'язку та взаємозалежності, тому, як свідчить педагогічна теорія та практика, їх комплексне використання та оптимальне поєднання в кожному конкретному випадку зумовлює позитивний результат: зростання ефективності навчального процесу, підвищення якості підготовки фахівців. Нижче детально розглядаються найважливіші у контексті нашого дослідження підходи стосовно формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Фахівець на сучасному етапі розвитку суспільства характеризується не лише обсягом і якістю знань, а й умінням застосовувати ці знання кожного разу в новій, неповторній ситуації.

Людина живе у швидко мінливому світі, тому готові рішення часто не приносять бажаних результатів, крім того сфера застосування професійної діяльності постійно розширюється й ускладнюється. Перед системою професійної освіти стоїть завдання підготовки фахівців, здатних швидко адаптуватися до постійно мінливих вимог сучасного виробничого процесу, стійко орієнтованих на компетентне вирішення професійних завдань, а також здатних здійснювати в межах своєї професійної діяльності саморегуляцію і саморозвиток [97, с.3].

Підвищення активності, конкурентоспроможності та мобільності майбутніх фахівців ґрунтується на загальновизнаному нині **компетентнісному підході** до професійної освіти. Вимоги до професійної компетентності персоналу зумовлюються постійним зростанням конкуренції на ринку товарів і послуг. Відомо, що конкурувати на ринку може та продукція, яка є практичною, зручною, надійною в користуванні, екологічно безпечною, а крім того, ще й естетично привабливою. У зв'язку з цим «в Україні посилюються вимоги до професійно-технічної освіти, зокрема до її якості, мобільності й адекватного реагування на виклики ХХІ століття, в якому освіченість і інтелект все більше будуть належати до розряду національного багатства країни, а здоров'я, особистісний розвиток, прагнення до творчості, гнучке оволодіння різними видами діяльності, компетентність у розв'язанні нестандартних завдань перетворюватися на важливий чинник її економічного розвитку» [152, с.75].

Головна мета професійної освіти – підготовка кваліфікованого працівника відповідного рівня і профілю, конкурентоспроможного на ринку праці, компетентного, відповідального, вільно володіючого своєю професією та орієнтованого в сумісних галузях діяльності, здатного до ефективної праці за фахом на рівні світових стандартів, готового до постійного професійного росту, соціальної та професійної мобільності,

задоволенню потреб людини в отриманні відповідної освіти. В зв'язку з цим багато уваги в освіті приділяється реалізації компетентнісного підходу, орієнтованого на формування певних компетентностей майбутнього фахівця.

Реалії сучасної системи освіти такі, що реалізація професійних стандартів на базі компетентнісного підходу є одним з домінантних напрямів діяльності навчальних закладів. Рівень сформованості компетенцій випускників як результат якості професійної освіти є одним з цільових орієнтирів впровадження і реалізації нових освітніх стандартів.

Знання та вміння, навіть певні творчі здібності, застарівають з часом, стають неадекватними в нових ситуаціях. А прискорене накопичення знань, зміни технологій і соціокультурних умов поглиблює перманентна криза освіти. Компетентність ж не прив'язана жорстко до певними освітніми змістів, знань або до інших здібностям. Поняття компетентності у своїй сутності рухоме, історично мінливе, антиінерційне [180]. Змінюються ситуації, змінюються цілі та норми, змінюються культурні зразки (інтелектуальні, технічні та ін.), ставлення до певних ситуацій, змінюються самі люди, їх запити і можливості – при всьому цьому інваріантним залишається вимога компетентності. При цьому ця категорія стійка саме завдяки рухливості її наповнення в мінливому часу.

Під ключовими компетентностями, що визначають якість освіти особистості, «розуміють систему універсальних знань, умінь та навичок, а також досвід самостійної діяльності та особистої відповідальності фахівця» [43, с.3]. При цьому власний досвід та особиста відповідальність лежить в основі процесу прийняття рішення – процесу розумової діяльності людини, спрямованого на вибір найкращого варіанту практичних дій.

Виходячи з вимог формування ключових компетентностей доцільно відзначити, що опанування певними знаннями, предметними та

загальнопредметними вміннями й навичками, способами діяльності розширює життєву компетентність та професійну готовність учнів. Збагачення змісту освіти, забезпечення зв'язку з життям, залучення особистісно важливої для людини інформації, задіяння її емоційної сфери, організація навчальної діяльності не тільки на рівні відтворення знань, умінь і навичок, а й на творчому рівні, має сприяти формуванню належної компетентності учнів ПТНЗ [201, с.37]. Беручи до уваги особливості інформаційного суспільства, в якому нинішні випускники реалізовуватимуть себе, можна стверджувати, що досягнення професійної компетентності прямо залежить від навичок швидкого доступу до різноманітних джерел інформації, володіння вміннями працювати з інформацією, різною за змістом і представленою в різних формах.

Професійна компетенція є нині вирішальною передумовою виробництва високоякісних товарів і надання населенню сучасних послуг. Компетентнісний підхід до навчання ґрунтується на уявленнях про компетентність як загальну здатність особистості, надпредметне утворення, інтегрований результат навчання, пов'язаний з умінням використовувати знання та власний досвід у конкретних життєвих ситуаціях. Донедавна мета профтехосвіти визначалася як набуття майбутніми робітниками сукупності знань і вмінь, що відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики в частині *«повинен знати»* і *«повинен уміти»*. Однак нині недостатньо знати і вміти виконувати певні види робіт; важливим чинником є здатність кваліфікованого робітника їх ефективно використовувати на конкретному робочому місці. Тобто знання й уміння не є кінцевою метою навчання, а лише інструментом професійної діяльності. Такий підхід відображений у «Рекомендаціях про розвиток людських ресурсів: освіта, підготовка кадрів і неперервне навчання» Генеральної конференції Міжнародної організації праці (м. Женева, 2004), де зазначено, що держави – члени МОП, серед яких і Україна, мають

забезпечити умови, за яких програми професійної освіти і навчання будуть актуальними, а їх якість підтримуватиметься на належному рівні [164].

Рівень кваліфікації збігається з верхньою границею компетентності, оскільки робітник повинен мати такий обсяг професійних знань, умінь і навичок, який гарантував би виконання найскладніших робіт у межах даної компетенції. Нижня ж границя компетенції збігається з кваліфікацією попереднього рівня. Розглядаючи кваліфікацію як сукупність точок на кривій компетентності, можна сказати, що кваліфікація – це документально оформлений рівень компетентності [160].

Єдина багаторівнева система кваліфікацій визначаються на національному і міжнародному рівнях, за допомогою якої здійснюється оцінювання (вимірювання) та взаємозв'язок результатів навчання, які є здатністю (компетенцію) особи засвідчити свою спроможність продемонструвати на практиці отримані знання, вміння та навички. Нині є намагання України долучитися до європейських країн, які встановили співвідношення дипломів і свідоцтв про освіту громадян, пройшли оцінювання національних рамок кваліфікацій за критеріями їх відповідності вимогам ЄРК [120]

Це вимагає оновлення змісту професійно-практичної підготовки, у першу чергу, виробничої практики. Державні стандарти професійно-технічної освіти, що розроблені та впроваджуються в Україні, «засновані переважно на кваліфікаційній моделі фахівця, яка достатньо жорстко прив'язана до об'єкту та предмету праці. Водночас сучасна європейська освіта характеризується посиленням практико-орієнтованого змісту професійного навчання, переходом від кваліфікаційної моделі до компетентнісної» [118, с.4]. Державні стандарти професійно-технічної освіти нового покоління, засновані на компетентнісному підході ще тільки починають розроблятися. Зокрема, поки що немає таких стандартів для професії «Кухар. Кондитер».

Необхідний рівень компетентності випускника професійного навчального закладу визначається стандартом професійної освіти, однак, як свідчать дослідження, випускнику обов'язково необхідний досить значний час для «входження» у професію, опанування нової соціальної ролі, професійного самоствердження, формування професійно важливих і соціально значущих якостей особистості, набуття досвіду самостійного виконання професійної діяльності. Цей процес відбувається в період професійної адаптації випускника професійного навчального закладу на виробництві, у сфері обслуговування тощо. Водночас роботодавці потребують молодих фахівців, готових відразу включитися у виробничі стосунки. Ця невідповідність усувається шляхом переорієнтації професійно-практичної підготовки учнів ПТНЗ на формування професійної компетентності.

Реалізація компетентнісного підходу уможливорює відбір і структурування змісту професійно-технічної освіти з метою забезпечення учнів необхідними знаннями, вміннями, навичками, формування якостей особистості, відповідних до майбутньої діяльності, відображення суб'єктивних компонентів людської культури. Результатом розвитку компетенцій виступають одночасно професійно та особистісно значущі якості, що представляють індивідуально-психологічну основу професійної компетенції [6]. Але насамперед цей підхід є підґрунтям для формування у випускників ПТНЗ компетенцій, спрямованих на спроможність вирішувати важливі професійно-практичні завдання, а також одержання в межах навчання початкового досвіду діяльності за фахом.

У контексті формування необхідних компетенцій важливим є *діяльнісний підхід* до професійно-технічної освіти, який спрямований на осмислення учнями способів діяльності, технологічних процесів, видів робіт, які виконуються робітниками на виробництві та на цій основі створення виробів власними силами. Учнівська молодь у ході навчання

має оволодіти досвідом застосування знань, способами практичної діяльності, досвідом «бути особистістю», тобто досвідом виконання особистісних функцій – рефлексії, саморегуляції, соціальної відповідальності, креативності тощо. На основі цього підходу забезпечується визначення кожним учнем власного стилю навчання, презентації досягнутих результатів, оцінювання та самооцінювання власного потенціалу [152, с.74]

А. Хуторський вважає, що модель сучасної освіти повинна базуватися на ідеях Сократа, який разом із учнем-співрозмовником шляхом спеціальних питань і міркувань приходив до формування нових знань. Загальноприйнятим є уявлення, що освіта – це передача новому поколінню досвіду і знань попереднього покоління, однак «розуміння освіти як засвоєння людиною досвіду минулого вступає нині в суперечність з потребою учнів у самореалізації, необхідністю вирішення життєвих проблем у світі, що нестримно змінюється. Від сучасної людини вимагається вміння осмислено діяти в ситуації вибору, грамотно ставити і досягати власні цілі, діяти продуктивно в особистих, освітніх і професійних областях. Водночас, існує соціальне замовлення на освіту, вимоги суспільства до підготовки його громадян» [188, с.2]. Відомо, що «когнітивні структури особистості швидко руйнуються, якщо вони базуються лише на пам'яті і не використовуються у практичній сфері діяльності» [61, с.46]. Результатом навчання має бути сформованість певного обсягу знань та уявлень про світ, що дозволяють учневі орієнтуватися у ньому та бути готовим до виконання певної діяльності, в першу чергу – професійної. У досягненні очікуваного результату професійної підготовки важливу роль відіграють активні методи навчання.

У постіндустріальному суспільстві – суспільстві інформаційних технологій, творчий розвиток особистості в широкому розумінні стає не простою декларацією, а першочерговим завданням педагогічної практики

[162]. Тому виникає потреба організації навчально-виховного процесу в професійно-технічних навчальних закладах таким чином, щоб професійне становлення учнів було насамперед спрямоване на розвиток творчих здібностей учнів. Це актуалізує потребу використання *креативного підходу* у формуванні готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Формування нової соціально-економічної реальності «перебуває в прямій залежності від того, якою мірою ці процеси будуть пронизані стратегією творчо-синтезуючої діяльності, наскільки в них будуть панувати принципи гуманізму, здорової критичності, соціальної свободи, плюралістичності думок, високої моральної відповідальності» [183, с.315]. Суспільству потрібні не просто фахівці в традиційному розумінні цього слова, а люди з новим типом мислення, здатні до усвідомлення та реалізації тих завдань, які ставить життя.

Саме творчі здібності людини, її самостійна та ініціативна участь в організації та здійсненні різноманітних соціальних, економічних, технологічних процесів стають визначальними для людського життя. Нині «проходить переосмислення процесу навчання та виховання, його принципів, засобів і методів. Поряд з такими нормативними і проєктивними функціями, як передача моральних норм, трансляція знань, розвиток здібностей особистості, в новому соціальному контексті задаються також і функції розвитку здібностей до творчості в професійній діяльності» [44, с.40]. Спрямування процесу навчання на творчий розвиток особистості значною мірою сприяє вирішенню проблеми подальшої соціальної та професійної адаптації молоді людини у суспільстві.

Постійне ускладнення соціуму ставить вимогу більш ефективного використання потенційних можливостей особистості, в першу чергу, творчого потенціалу [72, с.163]. Про творчий потенціал можна говорити як про одну із інтегральних характеристик особистості, ресурс творчих

можливостей людини, здатність конкретної людини до здійснення творчих дій, творчої діяльності в цілому. П. Вайнцвейг [22] творчий потенціал розцінює як суть, зміст людської натури і вважає, що здобути силу особистості можна тільки одним способом: розкривши і усвідомивши свій творчий потенціал. Виявити творчий потенціал непросто, оскільки «це саме та система, яка абсолютно так само, як і підсвідомість, прихована від будь-якого зовнішнього спостереження; більше того, ми ж прекрасно розуміємо, що й сам володар творчого потенціалу мало або й зовсім нічого не знає часом про свої творчі можливості.

Про справжні творчі можливості конкретної людини «ми можемо доказово, а не гіпотетично, стверджувати лише на основі виконаної діяльності, аналізу отриманих оригінальних творів. Творчий потенціал стає реальною, а не уявною, прогнозованою цінністю лише реалізуючись у винаходах, конструкціях, книгах, картинах, фільмах тощо» [124, с.4].

Творчість має бути присутня в будь-якій професійній діяльності, а особливо в тій, що передбачає створення не масової, а індивідуальної продукції [152, с.77]. Реалізація креативного підходу до професійно-технічної освіти уможливорює формування в майбутніх фахівців потреби в професійному розвитку й неперервному самовдосконаленні з метою повного розкриття власних сил, здібностей, талантів, тобто творчої самореалізації в професійній діяльності. У зв'язку з цим важливо, щоб зміст професійно-технічної освіти формувався як теоретична основа, що забезпечує підвищення якості оволодіння учнівською молоддю майбутньою професією, готовності до виконання конкретних видів професійної діяльності, неперервного професійного вдосконалення.

Впровадження креативного підходу у формуванні готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах передбачає застосування індивідуальних або групових творчих завдань у процесі виробничої практики майбутніх робітників.

Розроблення творчих завдань на час виробничої практики здійснюється заздалегідь, планомірно, з урахуванням роботи, яка проводиться в навчальному закладі щодо розвитку в учнів творчих можливостей. Особливо важливими є творчі завдання, які за своїм змістом відповідають випускній кваліфікаційній роботі учнів ПТНЗ.

На сучасному етапі гуманітаризації освіти та культури актуальним є активізація духовного потенціалу кожної особистості. Концепція духовного виховання сьогодні тісно пов'язана з національним вихованням – формуванням в молодій людини світоглядних позицій і ціннісних орієнтирів на основі системи поглядів, переконань, ідеалів, традицій, звичаїв, створених впродовж віків українським народом.

Для цього потрібен серйозний і глибокий аналіз національного культурно-історичного надбання, на підставі якого потрібно будувати сучасну модель національної культури. Відродити віками руйновану національну сутність та ідентичність народу можна лише шляхом активної та цілеспрямованої педагогічної роботи. Займатися цим мають не лише вчителі загальноосвітніх шкіл, а й педагогічні працівники закладів професійної освіти, причому на найвищому рівні. Важливими є різноманітні, у тому числі нестандартні підходи до формування культурного досвіду та національної свідомості учнів [20].

Це зумовлює використання *народознавчого підходу* в підготовці фахівців кулінарного профілю, який тісно пов'язаний з регіональними особливостями національної кухні.

Народознавчий підхід спрямований передусім на відродження традицій національної кухні в сучасних умовах. Відомості про історію розвитку та сутність української національної кухні часто є епізодичними, значна кількість страв забута, хоча страви ці були поживними, здоровими, запобігали появі низки проблем і захворювань тощо. Тому в процесі професійної підготовки сучасного кухаря у ПТНЗ доцільно більш

грунтовно ознайомлювати учнів з приготуванням страв української кухні, які базуються на місцевих продуктах харчування і є найбільш автентичними для населення України.

Важливого значення нині набувають проблеми повноцінного відродження національної кухні. Як зазначає Т. Стахмич, італійці захоплюються своєю кухнею, китайці обожнюють свою, французи в усьому світі пропагують майстерність своїх кулінарів, навіть стримані англійці пишаються своєю вівсяною кашею, а українці, ніби й не знають тих гастрономічних скарбів, які залишили нам у спадок предки. Українська кухня – це цілий пласт культури українського народу. Вона поширена далеко за межами України, а деякі страви, наприклад, борщі та вареники, стали надбанням світової кулінарії.

Українська кулінарія з давніх часів відзначалась великою різноманітністю страв та їх високими смаковими й поживними якостями. Використання різноманітної сировини і раціональні способи приготування роблять їх поживними, смачними, соковитими й ароматними. Національна кухня створювалась протягом багатьох віків, тому вона в певній мірі відбиває не тільки історичний розвиток українського народу, його звичаї і смаки, а її соціальні умови, природні та кліматичні особливості, в яких перебував український народ в процесі свого історичного розвитку.

У другій половині XIX ст. у містах почали відкриватися великі ресторани, куди запрошувались на роботу шефи-кухарі французи, які привносили із собою рецептуру і технологію приготування західноєвропейських страв і свавільно змінювали технологію приготування страв української кухні. Невеликі ресторани та їдальні прагнули наслідувати великі та включали в меню переважно західноєвропейські страви. Це призвело до того, що багато страв української кухні були забуті, багато зазнали змін в рецептурі і способах приготування, внаслідок чого погіршились і їх смакові якості.

Харчування кожного народу перебуває в тісному та нерозривному зв'язку з його історичним розвитком. Пізнє формування української кухні (яке пояснюється тривалістю й складністю процесу творення української держави) зумовило низку її особливостей, головною з яких є регіональність. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської; не підлягає сумніву вплив турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську й російської на східноукраїнську. Саме тому популярний в Україні борщ має декілька різновидів [172].

Найколеритнішою українська кухня (як і будь-яка інша) стає в святкові дні, коли вмілі господині перевершують себе в кулінарному мистецтві. Святковий стіл рясніє знаменитими на весь світ борщами, варениками, пиріжками й вергунами, пампушками й галушками, потапцями з салом і верещачками, завиванцями і холодцями, печенею з риби та карасями у сметані, спотикачами й наливками... А на додаток до традиційних українських страв сучасні господині використовують і масу інших, запозичених, які зайняли своє особливе й почесне місце на сучасному українському столі.

Страви української кухні частково відроджуються в останні десятиріччя, але десятки страв та їх різноманітностей практично не використовуються або ж готуються дуже рідко, оскільки для ресторанного господарства їх приготування є клопітним. Уніфікація страв, навіть в умовах широкого асортименту, суттєво звужує можливості використання надзвичайно багатого досвіду приготування. Повноцінне відродження і використання багатих резервів національної кухні нині започатковуються в системі української галузі харчування та навчальних закладах цього профілю.

Найбільш стійко традиції харчування, що склалися впродовж століть зберігаються в їжі сільського населення. Ці кулінарні традиції, звичайно ж, є однією з основних принад для туристів. Розглянемо їх на

прикладі народного харчування українців Карпат [40, с.118-122].

Збереження традицій, що склалися впродовж століть, пояснює те, що в селах Гуцульщини в значній кількості ще вживається кукурудзяна мука та крупа, хоч тепер вона не домінує в харчуванні селян. До цінних і улюблених продуктів належать гриби. У селах Івано-Франківської області та Рахівського району Закарпатської області на сніданок готують традиційну мамалигу (кулешу) з кукурудзяної муки, їдять її з молоком, салом і бринзою.

На Закарпатті варять густу замішку з кукурудзяної муки («гамбець», «гембулю», «токан»), яку їдять із сметаною. З кукурудзяної муки в селах Великоберезнянського району Закарпатської області готують традиційний «голомбець», «гамбець», «гембулю» – густий «чир», викладений на таріль великими грудками. Їдять його з сметаною. У селах Надвірнянського та Рожнятівського районів Івано-Франківської області та в східній частині Закарпатської області поширена традиційна страва з картоплі й кукурудзяної муки, яка в різних місцевостях має свою назву: «топка», «кулеша на картоплі», «токан».

Особливою різноманітністю відзначаються страви і з тертої картоплі. Продовжують побутувати, особливо в гірській частині Львівської та Закарпатської областей, традиційні вареники з тертої картоплі. Із тертої картоплі, додаючи іноді борошна, смажать на олії «трені пончики», «пляцки», «тарчаники», які їдять із сметаною. На Закарпатті з тертої картоплі, заправленої часником і перцем, печуть у металевій формі «бульбяник», «треник». Не вийшли з ужитку і галушки, «клюски» з тертої картоплі. В околицях Перегінська Рожнятівського району Івано-Франківської області і зараз варять «бульбяну кашу»: з відтиснутої потертої картоплі відщипують шматочки і варять у кип'ячому молоці. На Гуцульщині в святкові дні готують традиційну страву з буряків – «шухи». У нарізані соломкою зварені буряки всипають відварені та

посічені опеньки. Заправляють «шухи» часником, оцтом та олією.

Технологія приготування борщу має певні особливості в кожному районі. В селах Сколівського і Турківського районів Львівської області, Рожнятівського району Івано-Франківської області борщ варять з крупою – перловою, пшоняною, рисовою, влітку – з молодим буряковим листям, восени – з буряком. У гірських селах Львівської області варять борщ з сироватки («кваснини»), до якої додають потерті столові буряки або порізане листя молодих буряків, кріп, петрушку. Перед кінцем варення додають цілий надрізаний буряк, щоб надати страві червоного кольору.

Перероблення молока теж традиційне: з коров'ячого та овечого молока готують сир («грудку», «буц»), з якого роблять бринзу. У селах Івано-Франківської області за колишньою технологією з молока виготовляють «гусянку».

В меню ресторанів і кафе часто входять страви народної кухні. Кукурудзяну мамалигу та «бануш» – мамалигу, варену на солодкій сметані, готують у Івано-Франківській і Закарпатській області. У м. Косові подають «шухи», а на Яблонівському перевалі – пшеницю з цукром («дзьобачку»). Печена картопля із «саламахою» – приправою з часнику та олії, і млинці з тертої картоплі становлять основу меню в кафе біля Делятина Івано-Франківської області.

До карпатського цілющого оздоровчого харчування М. Середа [149] відносить низку цих та інших страв, які, на нашу думку, доцільно включити у варіативний компонент професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів у ПТНЗ.

Для ознайомлення учнів з особливостями вітчизняної кухні доречно використовувати не лише підручники та навчальні посібники, а й історичну літературу, давні куховарські книги (напр. О. Георгієвського [36]), вибираючи з них ті відомості та рецепти страв, які прикрасять сучасний стіл і будуть корисними для здоров'я споживачів.

Вивчення й аналіз досвіду ПТНЗ переконує в необхідності посилення роботи з використання народознавчого матеріалу в процесі вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців [32]. Такий підхід відкриває можливості не лише для відродження самоідентифікації молоді, а й підвищує важливі для особистості та майбутнього фахівця моральні якості. Вважаємо, що народознавчі аспекти повинні пронизувати весь навчально-виховний процес підготовки майбутнього кухаря, кондитера.

Виділення елементів народознавства в харчовій галузі, використання його можливостей у формуванні курортно-оздоровчого харчування дає можливість майбутніх кухарям значно розширити та поглибити свою професійну підготовку, співставити та порівняти традиційні погляди на харчування із сучасним станом суспільної думки, зробити самостійні висновки, виробити власні переконання щодо моральних рис і обов'язків як українця взагалі, так і фахівця галузі харчування.

В умовах диверсифікації сучасної сфери обслуговування, появи та розвитку нових професійних напрямів, підвищених вимог до якості продукції основою діяльності кожного фахівця є культура праці – складна системна якість, що є сукупністю гуманістичних ідей, ціннісно-сміслових орієнтацій, власних позицій і властивостей особистості, які проявляються в діяльності у професійному середовищі та визначають мобільність знань і вмінь та цілісну готовність їх застосування на практиці.

Культура праці також ґрунтується на вміннях фахівців самостійно розробляти технологічні характеристики, проектувати цільові властивості об'єктів, використовуючи у своїй діяльності сучасні знання з різних галузей, зокрема соціально-гуманітарних предметів, проблем екології та безпеки праці, здоров'язбереження людини, інформаційно-комунікаційних технологій, а також загальних цивілізаційних досягнень. У повноцінній

самореалізації людини в професійній діяльності важливу роль відіграє **культурологічний підхід** до формування змісту її освіти, який забезпечує багатовимірний погляд і полісистемне пояснення сутності культурних проблем, цінностей і компонентів сучасної освіти. Культурологічна складова підготовки майбутніх фахівців передбачає наповнення освітньо-виховного процесу загальнокультурними аспектами майбутньої діяльності, що сприяє їхньому культурному розвитку й саморозвитку. Значення культурологічного підходу до професійної підготовки полягає також у розкритті особливостей і варіативності співіснування різних культурних систем, різних народів та етнічних груп тощо [152, с.76]. Важливим чинником культурологічного підходу є єдність національного, загальнолюдського та особистісного.

Тільки через формування культури особистість учня може всебічно розвиватись і творчо самореалізовуватися. Засвоївши культурні цінності, насамперед духовні, майбутній фахівець усвідомлює і відчуває свою відповідальність не лише за свій вибір, а й за долю суспільства, нації, людства. Культура фахівця сфери послуг, його духовність «починається з системного здобуття знань, які згодом перетворюються в культурний скарб і є тим фундаментом, на якому базується духовність, естетична свідомість і моральна мудрість» [79, с.64]. Тому необхідно так будувати навчально-виховний процес у професійно-технічних навчальних закладах, щоб він зумовлював потребу учнів реалізувати свій пізнавальний, духовно-моральний, творчий та естетичний потенціали.

Формування культури особистості в системі професійно-технічної освіти передбачає: гармонізацію особистості професіонала, розвиток його духовності; забезпечення цілісності його суб'єктивної картини світу; наповнення гуманістичним змістом його професійних знань; виховання в нього професійно значущих естетичних якостей і художніх здібностей; підвищення його загального та професійного рівня розвитку, вироблення

не споживацького, а активного творчого ставлення до оточення, здатності бачити прекрасне в житті та професійній діяльності, прагнення зберігати та примножувати його [68]. Високий рівень культури фахівця виявляється в почутті задоволення від процесу та результатів своєї професійної діяльності та зумовлює, в свою чергу, прагнення до оригінального, творчого вирішення різноманітних професійних завдань.

Важливою особливістю професійної культури «є її здатність удосконалювати особистість духовно, морально, а також фізично, що цілком відповідає уявленням, які склалися зі стародавніх часів і актуальні донині, про всебічно й гармонійно розвинену особистість, яка поєднує «духовне багатство, моральну чистоту й фізичну досконалість» [104, с.4].

Історія розвитку людства від якнайдавніших часів до наших днів знала небачені злети «поварського» мистецтва і такі ж різкі падіння. Їжу то звеличували до небес, вважаючи її одним з найкращих задоволень, то ставилися до неї мало не з презирством. У стародавній Спарті, наприклад, панували помірковані погляди на харчування: у поході чи на війні треба було обходитися простою в приготуванні їжею. Швидка у приготування їжа (фаст-фуд) був відомий ще стародавнім римлянам і отримав назву «термополія». Принцип недорогої та поживної їжі завжди знаходив своїх прихильників. Римляни також першими в історії людства запропонували таку послугу, як доставка їжі до дому замовника. Сучасна людина, яка живе в епоху високих технологій і швидкостей, часто не має нагоди належним чином поклопотатися про свій раціон. Перевага віддається швидким стравам (фаст-фуду, бутербродам, каві тощо). Однак при цьому з різних причин часто мають місце не лише розлади травної системи, а й організму в цілому. На ці аспекти доцільно вказувати учням у процесі професійно-практичної підготовки.

Модернізаційні процеси, що відбуваються у сфері харчування та ресторанного сервісу, зумовлюють необхідність у фахівцях з високим

рівнем культури обслуговування, знанням традицій національної кухні та кращих світових зразків, умінням застосовувати сучасні технології виготовлення та декоративного оздоблення кулінарної продукції. У зв'язку з цим важливого значення набуває пошук ефективних форм і методів професійної підготовки майбутніх фахівців кулінарного профілю, спрямованих на розширення їхньої професійної, художньої, естетичної, етичної, екологічної, правової тощо культури.

Поєднання фундаментальних і специфічних професійно важливих якостей завдяки культурологічній підготовці кухарів у ПТНЗ дає їм змогу виконувати професійні обов'язки на високому художньо-естетичному та загальнокультурному рівні, а «також сприяє підвищенню рівня їхньої готовності включатися в роботу згідно з традиціями національної кухні, сучасними виробничими технологіями (та в їх розробку), вдосконалюватися в обраній професії, оволодівати інформаційно-комунікаційними технологіями тощо» [25, с.7].

У професійній підготовці кухарів як фахівців сфери обслуговування важливе значення має *естетичний підхід* до освітньої діяльності, який розкриває Л. Руденко [153, с. 102-106]. Естетичне виховання є неодмінною складовою всебічного гармонійного розвитку особистості. У навчальних закладах професійної освіти естетичне виховання має спрямовуватися на формування в майбутніх фахівців здатності сприймати і перетворювати дійсність за законами краси. Зокрема діяльність фахівців сфери послуг і туризму є естетично спрямованою, оскільки створює умови для культурно-творчого розвитку туристів, залучення їх до кращих традицій, виховання смаку, а також певною мірою прилучення й до кулінарного мистецтва.

У процесі естетичного виховання важливо передусім навчити майбутніх фахівців розуміти й сприймати твори мистецтва, красу навколишньої природи тощо. Спостерігаючи прекрасне, людина не може

залишатися байдужою, вона переживає, відчуваючи найрізноманітнішу гаму почуттів. Такі глибокі почуття народжуються під час сприймання художніх картин, музичних творів, неповторної краси навколишніх пейзажів та ін. Поступово напрацьовується естетична практика, накопичується естетичний досвід, з яким безпосередньо пов'язаний естетичний розвиток особистості фахівця, формування його естетичної свідомості [79, с.62]. Своєрідним почуттям міри, вмінням знаходити необхідну достатність в особистому ставленні до світу культури і цінностей є естетичний смак. Наявність естетичного смаку проявляється в майбутніх фахівців як відповідність внутрішнього і зовнішнього, гармонія духу соціальної реалізації особистості.

Всебічно та ґрунтовно розглянула питання естетичної підготовки фахівця на прикладі спеціальності кондитера Л. Висоцька [27]. Естетичні почуття кондитера, як почуття духовні, є складним синтезом зовнішніх (зір, дотик, смак, нюх) і внутрішніх емоційних переживань (задоволеність, розчарування тощо), виникають і розвиваються під впливом різноманітних форм практичної діяльності, в яких майбутній кондитер стверджує себе як особистість, що вільна і здатна творити, а також залежать від загального соціально-економічного та духовного рівня розвитку суспільства і людства в цілому.

Забезпечуються естетичні почуття-здібності до насолоди прекрасним зоровими рецепторами, смаковими, дотиковими та рецепторами нюху. Слід при цьому пам'ятати, що органи чуття функціонують у тісному зв'язку між собою, всією нервовою системою та мозком. Отже, хоч естетичне почуття і не опосередковується раціональним мисленням, проте воно теж є інтелектуальним процесом, що здійснюється людиною як цілісним суб'єктом. Естетичне почуття по своїй суті соціокультурне і поза світом культури та людської спільності не розвивається, тому в процесі практичного привласнення майбутнім

робітником кулінарного профілю соціального досвіду, що виступає як світ його дійсного буття формуються його духовні потреби, які несуть відбиток того суспільства, в якому формується професійна майстерність кухаря, кондитера, здібності, зокрема естетична потреба, а також естетичне ставлення до своєї трудової діяльності.

Для того, щоб хороші смакові якості харчового виробу поєднувались з його привабливим зовнішнім виглядом, окрім професійних навичок робітника (приготування різних видів тіста; штамповка, формовка кондитерських виробів; дотримання режиму технологічного процесу тощо) необхідна наявність у нього потреби виконати доручену роботу якнайкраще, максимально використовуючи свій професійний досвід, фантазію, творчу уяву. Естетичні почуття майбутніх кондитерів є підвалинами естетичної свідомості, на яких може формуватися більш складний елемент її структури, що забезпечує естетичний розвиток особистості й удосконалення її професійної майстерності: естетичний смак, здібність виявляти (відчувати) прекрасне, правильно оцінювати його. Всупереч прислів'ю «про смаки не сперечаються» у слід за Л. Висоцькою стверджуємо: сперечаються і досить жваво.

Наявність естетичного смаку є важливою умовою професійної культури майбутнього кухаря, кондитера, що відображає рівень його самовизначення як особистості, здатної до саморозвитку та самовиховання. Естетичний смак не зводиться до здатності оцінити, наприклад, кондитерський виріб з точки зору його естетичної привабливості, оскільки не зупиняється на самій оцінці: «вибірковість, чітке визначення естетичних уподобань; психологічна зрілість, цілісність; здатність не наслідувати сліпо віяння моди, а відібрати з багатств культури ті цінності, які найбільшою мірою розвивають, доповнюють, шліфують природні нахили, сприяють професійному вдосконаленню особистості відрізняє робітника з високою професійною майстерністю з-

поміж інших» [27, с.91].

Загалом, сучасне харчове виробництво неможливе без його естетизації, тобто дизайнерської діяльності, роль якої взагалі дедалі зростає в суспільстві. Особливо актуальним є привабливе зовнішнє оформлення та дизайн страв для святкового столу, а також у курортно-оздоровчих комплексах. Адже особи, які перебувають на відпочинку та санаторному лікуванні, мають достатньо часу, аби дати не лише смакову, а й естетичну оцінку запропонованим стравам. Атмосфера курорту ставить свої, підвищені вимоги до сфери обслуговування та, зокрема, харчування. Водночас у курортно-оздоровчих комплексах, часто відпочивають з дітьми, які особливо чутливі до оформлення страв. З огляду на це доцільно проаналізувати специфіку організації харчування в курортно-оздоровчих комплексах у контексті естетичної підготовки фахівців.

Таким чином, у нашому дослідженні використовуємо комплекс підходів щодо формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах, а саме: компетентнісний, діяльнісний, креативний, народознавчий, культурологічний та естетичний.

Висновки до першого розділу

Сучасний кваліфікований робітник сфери харчування повинен володіти знаннями, уміннями й навичками самостійного аналізу запропонованого йому технологічного процесу, вміти виконати оцінювання його доцільності, провести відповідні коректування та запропонувати свій, оптимальний в конкретних умовах, варіант вирішення виробничої ситуації, що робить проблему формування готовності до професійної діяльності в освітньо-виховному процесі особливо актуальною.

З метою формування готовності майбутніх кухарів до професійної

діяльності в курортно-оздоровчих комплексах пропонуємо низку заходів, зокрема: виявлення інноваційних напрямів професійної діяльності кухаря; урахування особливостей професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів виходячи з сучасних вимог харчової галузі; визначення критеріїв добору змісту професійно-практичної підготовки на основі нових вимог і запитів суспільства; узгодження змісту, форм і методів професійно-практичної підготовки сучасного кухаря; індивідуальний підхід до учнів під час виробничого навчання; перерозподіл обсягу навчального часу з акцентом на практичне навчання.

Для роботи в курортно-оздоровчих комплексах майбутній фахівець має знати низку особливостей курортно-оздоровчого харчування, яке розраховано на здорових людей, що протягом відпочинку прагнуть харчуватися екологічно чистими, натуральними продуктами; воно базується переважно на продуктах, які ростуть та виробляються з сировини регіону відпочинку, причому більшість страв є місцевими, традиційними; передбачає меню для людей різного віку; розраховане на індивідуальне обслуговування, оскільки клієнти надають перевагу відпочинку в невеликих курортних закладах.

Підготовка майбутніх кухарів до роботи в курортно-оздоровчих комплексах передбачає: поглиблене вивчення у процесі виробничого навчання основ раціонального харчування, відомостей про місцеві продукти для конкретного виду курорту, акцентування уваги на зв'язках клімату і харчування, ознайомлення учнів з особливостями малих курортно-оздоровчих комплексів, зокрема складання меню на замовлення, урахування побажань відпочивальників і можливість зміни традиційних рецептів тощо. Важливим етапом є виконання кваліфікаційних робіт і проектів, коли учні вже визначилися з типом закладу харчування, в якому збираються працювати.

У виробничому навчанні кухарів необхідно перейти від роботи за

стандартними меню (інваріантна частина змісту навчання) до вміння приготувати страву на замовлення з урахуванням оздоровчої спрямованості харчування (варіативна частина). Перспективними є проекти щодо спрямування на виробничу практику одного-двох учнів, до яких ставляться особливі вимоги: приготування типових страв на замовлення, виконання замовлень для різновікових категорій, уміння готувати велику кількість страв традиційної народної кухні певного регіону.

Запропоновано концептуальні підходи до формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Передусім, підвищення активності, конкурентоспроможності й мобільності майбутніх фахівців ґрунтується на компетентнісному підході до професійно-технічної освіти.

Діяльнісний підхід спрямований на осмислення учнями способів діяльності, технологічних процесів, оволодіння досвідом застосування знань, досвідом виконання особистісних функцій.

Потреба організації навчально-виховного процесу в ПТНЗ таким чином, щоб професійне становлення учнів було спрямоване на розвиток творчих здібностей учнів актуалізує потребу використання креативного підходу.

Народознавчий підхід спрямований на відродження традицій національної кухні в сучасних умовах, тому в процесі професійної підготовки кухаря доцільно більш ґрунтовно ознайомлювати учнів з приготуванням страв української кухні, які базуються на місцевих продуктах харчування і є притаманними для населення України.

Професійна підготовка майбутніх фахівців на основі культурологічного підходу передбачає гармонізацію особистості професіонала, розвиток його духовності, забезпечення цілісності його

суб'єктивної картини світу, наповнення гуманістичним змістом його професійних знань. Не менш важливе значення має естетичний підхід у підготовці фахівців сфери обслуговування, формування потреби в художній творчості, розвитку естетичних смаків, умінь оцінювати професійні явища з точки зору їх естетичної цінності.

Основні результати розділу опубліковані в наукових працях [80, 81, 86, 87, 89, 90].

РОЗДІЛ 2

МОДЕЛЬ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧИХ КОМПЛЕКСАХ І ШЛЯХИ ЇЇ РЕАЛІЗАЦІЇ

2.1. Компонентна модель формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

Одна з інтегральних характеристик особистості як суб'єкта діяльності – його *готовність до діяльності*. Саме з готовністю пов'язують спроможність фахівця досягти певного результату в заданих умовах, тобто можливість ефективно вирішити професійне завдання. Власне, готовність до діяльності виступає як оптимальний стан для вирішення професійного завдання. Таким чином, готовність можна розглядати як акмеологічний феномен [181, с.18]. Безперечно, якість професійної підготовки сучасного кухаря визначається його готовністю до виконання основних завдань професійної діяльності.

У загальнолітературному сенсі слово «готовність» має два значення. У першому значенні готовність – це «згода зробити що-небудь», в другому – «стан, при якому все зроблено, все готово для чого-небудь» [137, с.142]. Зауважимо, що в психолого-педагогічних дослідженнях поняття «готовність» розглядається, як правило, стосовно до діяльності особистості (навчальної та подальшої професійної). Змістовий аналіз поняття-словосполучення «готовність до діяльності» виявляє різноманіття підходів і трактувань.

А. Маркова розрізняє такі поняття, як «готовність до праці» й «підготовленість до праці». З її точки зору, «готовність до праці – це характеристика мотиваційної сфери, а підготовленість до праці – це характеристика операціональної сфери людини [117, с.71-72]. Як категорія

теорії особистості зміст поняття «готовність» розкривається через процес формування психологічних якостей людини, які не лише визначають відношення до професійної діяльності, а й забезпечують успішність її виконання. К. Платонов трактує готовність як суб'єктивний стан особистості, здатної до результативного забезпечення професійної діяльності [147].

Різні автори визначають готовність до діяльності через поняття «пильність», «готовність», «мобілізаційна готовність», «налаштованість», «оперативний спокій» тощо і розглядають її як короточасний або довготривалий стан, властивість або якість особистості, співвідносячи його з такими характеристиками як спрямованість, здібність, компетентність, професіоналізм. Зокрема, В. Шадріков [194] розглядає готовність, передусім, як вищий професіоналізм, який заснований на різноманітних, відібраних соціальним досвідом і професією резервах, компенсаціях і заміщеннях, народжений самовдосконаленням природних даних, особистого досвіду й практики, процесом навчання та власною професійною орієнтацією.

Аналіз готовності до діяльності, як комплексу здібностей, представлений у працях [30; 122] та інших, що включають у структуру готовності різні властивості та якості. А. Ковальов [76] розглядає готовність до діяльності як стійку властивість особистості. Узагальнення всіх видів і рівнів готовності, спробу їх системного аналізу вперше зробив К. Платонов [147]. Як особистісне утворення готовність має таку структуру: позитивне ставлення до того чи іншого виду діяльності, професії, адекватні їй риси характеру, здібності, темперамент, мотивація; необхідні знання, уміння та навички; усталені професійно значущі особистісні сприйняття, увага, мислення, емоційні та вольові процеси [182].

Л. Кондрашова визначає морально-психологічну готовність

педагога як «складне сполучення психічних особливостей та моральних якостей особистості, які становлять основу установки майбутнього вчителя на усвідомлення функцій педагогічної праці, професійної позиції, оптимальних способів діяльності, співвіднесення своїх здібностей з подоланням труднощів, які виникають при вирішенні професійних завдань та досягненні спланованих результатів» [100, с.9].

Н. Мойсеюк наголошує, що термін «готовність» уживається у двох значеннях: 1) навченість, підготовленість до виконання майбутніх завдань; 2) наявність компетентності, знань і умінь, потрібних для виконання поставлених завдань [122]. На думку В. Сластьоніна [165], готовність – це внутрішній стан (здатність) цілісної особистості, ознака професійної кваліфікації, а також результат цілеспрямованої підготовки. Готовність – це не лише набір необхідних знань, умінь і навичок, не лише адекватні вимоги до професійної діяльності, до якостей особистості та її здібностей, а й пізнавальні (розуміння професійних завдань, їх оцінка), мотиваційні (інтерес до професії, прагнення досягти успіху) і вольові (подолання сумнівів, уміння мобілізувати свої сили) компоненти.

В. Моляко [123] визначає поняття «психологічної готовності до праці» як складне особистісне утворення, багатокompонентну систему, яка базується на певних індивідуальних задатках і вміннях, що їх особа набуває в результаті тривалого загального й спеціального навчання та виховання.

Науковці визначають готовність і як «складну динамічну структуру, сукупність інтелектуальних, емоціональних, мотиваційних і вольових сторін психіки людини в їх співвідношенні з зовнішніми умовами й майбутніми завданнями». При цьому виокремлюють тимчасову та довготривалу готовність. Довготривала готовність включає: «позитивне ставлення до того чи іншого виду діяльності, професії, адекватні згідно з цим риси характеру, здібності, темперамент, мотивація; необхідні знання,

уміння, навички; стійкі професійно важливі особливості сприймання, уваги, мислення, емоційних та вольових процесів» [115, с.72]. У педагогічному аспекті найбільший інтерес і значення має саме довготривалий стан готовності. Це зумовлюється тим, що фахівцю для успішної діяльності в різних ситуаціях необхідні стійка система професійно важливих якостей особистості (позитивне ставлення до професії, організованість, уважність, самовладання тощо), знання, уміння та навички, а також досвід у певній галузі.

У структурі професійної готовності як цілісного явища (складне особистісне утворення, багатопланова й багаторівнева система якостей, властивостей і станів, які у своїй сукупності дозволяють певному суб'єкту більш чи менш успішно здійснювати діяльність) К. Дурай-Новакова [59] розрізняє: мотиваційний компонент (професійно значимі потреби, інтереси та мотиви професійної діяльності); орієнтаційно-пізнавально-оцінювальний компонент (знання й уявлення про зміст професії й вимоги до професійних ролей, засоби вирішення професійних завдань, самооцінка професійної підготовленості); емоційно-вольовий компонент (почуття відповідальності за результати діяльності, самоконтроль, уміння керувати діями, з яких складається виконання професійних обов'язків); операційно-діяльнісний компонент (мобілізація й актуалізація професійних знань, умінь і навичок, адаптація до вимог професійних ролей та умов діяльності); настановчо-поведінковий компонент (налаштування на доброякісну роботу).

У вигляді генералізованої схеми функціональних компонентів розглядає готовність О. Мороз [125]: психологічна підготовленість (потреба в діяльності, необхідність усвідомлення відповідності особистісних якостей вимогам діяльності, усвідомлена мотивація особистісних прагнень до певної професії); теоретична підготовленість до діяльності (наявність глибоких знань основ наук, відповідного рівня

розвитку, знання вимог спеціальності до особистісних якостей і здібностей, володіння знаннями й методами постійного поповнення знань); практична готовність до професії (уміння планувати й організовувати роботу, вміння застосовувати раніше отримані знання, уміння та навички на практиці, формування нових умінь і навичок); ідейно-політична підготовка, світогляд і загальна культура фахівця; необхідний рівень розвитку здібностей, які потребує та чи інша діяльність; професійно-визначена спрямованість особистості фахівця.

Узагальнення результатів наукового пошуку дозволяє стверджувати, що готовність до діяльності доцільно розглядати як цілісний прояв внутрішньої активності особистості в подоланні внутрішніх суперечностей і творчої реалізації планів і програм певної діяльності.

Формування готовності до професійної діяльності слід вбачати не в розвитку операційно-технічних умінь і навичок, а в «опорі на такий визначальний параметр готовності, як «комплексна здібність». Г. О. Балл розглядає її «як утворення, що складається з мотиваційної (схильність до певної діяльності) та інструментальної (інтелектуальні й емоційні механізми регуляції діяльності) сторін» [12, с.99]. Значну увагу дослідник зосереджує на вивченні процесу професійного становлення майбутнього фахівця, організації психологічної підготовки до праці в умовах навчального закладу. Учений вказує на такі прояви готовності, як позитивне ставлення до праці, певний рівень опанування професійними знаннями, вміннями та навичками, самостійність у розв'язанні професійних завдань, моральні риси особистості, наявність професійної спрямованості особистості. Як цілісне утворення готовність до діяльності є системою, між компонентами якої існують функціональні залежності.

Різні автори виділяють у складі готовності до діяльності як у системно-структурній категорії різні *компоненти* (види). Зокрема,

Ю. Забродін [64] виділяє такі види готовності, що взаємодіють один з одним: операціональну – створення й розвиток психологічної системи регуляції професійної діяльності, що торкається, передусім, професійних здібностей; мотиваційну – розвиток на базі засвоєних загальнолюдських і власних особистих цінностей і переваг системи професійних інтересів і схильностей; функціонально-генералізований стан людини як її загальний настрій, на фоні якого розвиваються стани очікувань, наміри, емоційні реакції тощо.

Дослідники також підкреслюють *системний характер професійної готовності* [139, с.73]. В. Свистун звертає увагу на те, що найчастіше для визначення поняття «готовність» дослідники використовують термін «новоосвіченість», наприклад, готовність як «стійке цілісне інтеграційне утворення особистості», як «складна особистісна освіта», «цілісна внутрішньо-особистісна освіта» тощо [156]. Підсумовуючи викладене, зазначимо, що готовність до діяльності – одна з інтегральних характеристик особистості як суб'єкта діяльності.

Результат професійної підготовки – це кваліфікований і компетентний фахівець, що володіє професійною якістю діяльності, яка, у свою чергу, «формується на основі професійної кваліфікації й компетентності в контексті певної професійної культури, існуючи в рамках заданої компетенції й досягаючи вищого прояву в майстерності, як особливому способі інтеграції життя й професії» [98]. При цьому кваліфікацію й компетентність трактують як показники, що характеризують фахівця з нормативного боку його професійної діяльності.

Аналіз теоретичних і практичних досліджень стосовно формування готовності дає підставу зробити висновок про те, що зміст поняття готовності багато в чому залежить від роду діяльності [18]. Критерії готовності включають ознаки, за якими можна виявити наявність або відсутність названих вище аспектів готовності. Їх доцільно задавати в

такому вигляді, щоб можна було встановити ступінь готовності [14].

Важливою для нашого дослідження є проблема співвідношення понять «готовність до діяльності» і «компетентність». Поняття «готовність» разом з поняттям «здатність» виступає як родове поняття по відношенню до поняття «компетентність». У той же час поняття «компетентність» також пов'язують з тим, що ґрунтується на знаннях, інтелектуально й особистісно зумовленим досвідом соціально-професійної життєдіяльності людини [3]. Таким чином, можна говорити про те, що компетентність як ступінь відповідності людини вимогам професії формується протягом професійного життя на основі сформованої готовності до діяльності.

Таким чином, *професійна готовність як результат професійної підготовки в навчальному закладі* декларує досягнення визначеного кваліфікаційного рівня, що підтверджується об'єктивними оціночними процедурами: наявністю у випускників комплексу професійно важливих знань, умінь, навичок, якостей особистості, володінням професійними компетенціями, необхідними для подальшого виконання професійної діяльності [139, с.75]. Обов'язковою й визначальною складовою професійної готовності майбутнього фахівця є професійна компетентність [169, с. 391]. Тому *професійну готовність кухаря як результат його підготовки в ПТНЗ* доцільно розглядається як готовність застосовувати в процесі виробництва (приготування) кулінарної продукції відповідні професійні компетенції – виробничо-технологічну, організаційно-технологічну, контрольно-технологічну й економіко-технологічну.

Для подальшого дослідження важливий висновок В. Чичикіна про *інваріантну структуру професійної готовності* [193]. Розглядаючи професійну готовність, як соціально зумовлену особистісну освіту, відповідно до діалектики загального, особливого й одиничного, він відзначає існування трьох рівнів її прояву і вказує на те, що це складне

явище, структура якого емпірично не спостерігається. Він пропонує, використовуючи методи теоретичного моделювання з позицій системного підходу, виділити «інваріантне ядро» у професійній готовності, яке не залежне від особливостей професійної діяльності та є системою трьох компонентів – мотиваційного (потреби), інформаційного (знання) та операційного (способи діяльності).

Спираючись на твердження Е. Слесаревої про те, що *зміст професійної готовності відображений у професіограмі, одночасно будучи її моделлю* на більш високому рівні [166, с. 26], вважаємо, що для виявлення компонентного складу професійної готовності кухаря необхідно проаналізувати структуру професійної діяльності кухаря. При цьому беремо до уваги, що змістовий і процесуальний компоненти готовності «націлені на досягнення нового, цілісного освітнього результату, який спочатку передбачається як варіативно-особистісний і відображає підсумок одночасного засвоєння змісту освіти та розвитку особистості, що оволоділа значущим для неї змістом» [32, с.55].

Ми виокремили такі ***компоненти готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах:***

- *мотиваційний,*
- *когнітивний,*
- *операційний,*
- *особистісний.*

Мотиваційний компонент відображає мотивацію учнів до конкретного виду майбутньої професійної діяльності, до навчання та виробничої практики та враховує особливості професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів, виходячи з сучасних вимог харчової та туристичної галузі.

У розвитку мотиваційної сфери особистості учнів ПТНЗ, мотивів, що визначають їхню професійну спрямованість, суттєве значення має

включення в навчальну програму відомостей про роль тієї чи іншої професії в соціально-економічному розвитку держави, попит ринку праці на фахівців з цих професій, перспективи подальшого професійного вдосконалення, типове матеріальне забезпечення тощо [152, с.74].

Аналіз мотиваційної сфери діяльності дозволяє «виділити три групи чинників мотиваційного компонента готовності: потреби як джерело активності особистості; мотиви як причина вибору спрямованості діяльності; емоції, прагнення, бажання й настанови як регулятори динаміки діяльності» [141, с.8]. Дієвим мотивом є інтерес, який у психолого-педагогічній науці розглядають як стійке, вибіркове ставлення особистості до певного предмета та явища дійсності; синтетичний, складний процес, що включає взаємозв'язок інтелектуального, емоційного і практичного складників; динамічну категорію, що розвивається поетапно від емоцій афективного характеру до усвідомлення об'єктів та явищ дійсності.

Під мотивацією розуміють застосування різних способів і засобів формування в учнів позитивних мотивів і через них позитивного ставлення до навчання. Інтерес викликаний внутрішніми імпульсами, які спонукають людину до активної пізнавальної діяльності, спрямованої на засвоєння та успішне застосування знань, умінь і навичок. У процесі професійної підготовки відбувається поєднання особистого досвіду майбутнього фахівця із соціальним досвідом, відображеним і закріпленим в наукових поняттях, що поступово засвоюються, конкретизуються та збагачуються особистісним змістом. Інша складова цього процесу – рефлексія – необхідна для подолання особистістю інертності спочатку чуттєвого сприйняття, уявлень, а потім суджень і, нарешті, самих методів пізнання процесу мислення [191].

Мотиваційною основою професійної компетенції служить прагнення до трудової діяльності в певній професійній сфері, і її

вдосконалення, а ціннісно-змістову основу схильності до професійних цінностей, відповідальності за соціальні наслідки професійної діяльності виражає професійна етика [6].

Мотиваційний компонент готовності забезпечує включеність особистості у професійну діяльність. Усвідомлена діяльність гарантує єдність мотивів результативного і процесуального характеру [122]. Мотиваційний компонент відображає націленість особистості на професійну діяльність та успішне її здійснення. Він включає показники рівня сформованості духовних, морально-етичних, матеріальних, пізнавальних потреб та інтересів, а також вольових якостей і спрямованості на творчість.

Стосовно підготовки майбутніх кухарів мотиваційний компонент забезпечує їхнє позитивне ставлення до творчої професійної діяльності, усвідомлення ними значущості цієї діяльності задля задоволення запитів користувачів сфери послуг, зокрема відпочивальників курортно-оздоровчих комплексів, проявляючись у задоволеності професією, прагненні до самоосвіти, активній участі в підвищенні власної кваліфікації, опануванні нових способів приготування їжі, методів здорового харчування, нових технологій тощо, а також розвитку галузі харчування загалом.

Мотивація тісно пов'язана з ефективністю когнітивної діяльності. Процес засвоєння знань науковці визначають як пізнання, яке поєднує інформаційні процеси і мотивацію, та є вибірковою активністю учня, що спрямована на пошук та одержання необхідної навчальної інформації. Теорія опрацювання та накопичення інформації базується на врахуванні стилю діяльності особистості. Це особливо важливо у процесі професійної підготовки кваліфікованих фахівців кулінарного профілю, оскільки крім теоретичної вона включає складну практичну підготовку.

Когнітивний компонент формує підходи до вибору змісту

теоретичного і виробничого навчання, визначає спрямованість навчально-методичної діяльності викладачів і майстрів виробничого навчання та навчально-пізнавальну діяльність учнів. Він визначається навчальним планом, програмами з предметів, змістом підручників і навчальних посібників.

Тенденції розвитку виробництва та сфери послуг встановлюють нові вимоги до професійної підготовки, зокрема «адекватність змісту виробничої діяльності та засобів праці робітника тієї чи іншої професії з урахуванням перспектив розвитку виробництва» [77, с.128]. Зміст професійної освіти розглядають як «систему знань, умінь, навичок, рис творчої діяльності, світоглядних і поведінкових якостей особистості, які зумовлені вимогами суспільства до робітників відповідної кваліфікації та профілю; на їх досягнення повинні спрямовуватись зусилля як педагогів, так і учнів навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців відповідного рівня» [41, с.34]. У педагогічній науці під змістом професійно-технічної освіти розуміють частину суспільного досвіду поколінь, що відображається відповідно до поставлених цілей і передається їй у вигляді певного масиву інформації. У педагогічних системах професійної освіти зміст професійної підготовки учнів постає внутрішнім чинником проектування інших складових змісту навчання.

Когнітивний (змістовий) компонент забезпечує формування у майбутнього фахівця цілісної системи знань. Несформованість певної групи знань призводить, як показує практика, до низького рівня професійної підготовки. Сам процес засвоєння учнями знань має, як відомо, психологічний і педагогічний аспекти [77]. Перший будується на: сприйнятті навчальної інформації; її осмисленні; розумінні внутрішньої будови інформації; узагальненні одержаної інформації на основі власного досвіду та логічного мислення; запам'ятовуванні інформації впродовж певного періоду; застосуванні теоретичної інформації у практичній

діяльності. Другий (педагогічний) аспект охоплює: природну потребу в навчанні, збагаченні власного досвіду; вияв інтересу (зацікавленості) до навчального процесу; формування в учнів мотивів до навчання; урахування їхнього емоційного стану.

Виходячи з вимог Державного стандарту професійно-технічної освіти [49], майбутній кухар повинен знати: кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок оброблення риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв і кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструментів, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; правила користування нормативно-технологічними документами.

Когнітивний компонент у структурі готовності майбутніх фахівців до певної діяльності забезпечує важливі аспекти навчально-пізнавальної

діяльності учнів – абстрагує їх від другорядних відомостей з метою конкретизації функцій професійної діяльності. Він також передбачає формування знань і вмінь, що розглядаються через призму сприйняття, пам'яті, мислення, світосприймання навколишнього світу, вміння користуватись інформаційними джерелами тощо.

Об'єктивні зміни на ринку праці вказують на необхідність зростання професійної мобільності молодого поповнення робітників сфери обслуговування. Це можна забезпечити лише всією системою навчання, виховання та виробничої підготовки учнів у професійно-технічній школі.

Операційний компонент безпосередньо відображає сутність процесу виробничого навчання, яка реалізується відповідними методами, прийомами та формами організації викладання й навчання.

У педагогічній психології, загальній дидактиці та окремих методиках значна увага приділяється проблемам формування в учнів умінь і навичок. Знання, освіченість людини – це не лише сукупність відомостей, а й здатність орієнтуватись у системі соціальних відносин, діяти відповідно до обставин у різних життєвих і професійних ситуаціях. Знання як частина інструментальної основи діяльності тісно пов'язані з уміннями та навичками. До умінь належить система свідомої побудови результативної дії.

На відміну від навичок, кожна з яких утворена серією автоматизованих елементів діяльності, уміння – здатність усвідомлено виконувати певні дії. Навички – це опанування (в результаті вправлення) до рівня автоматизму методами діяльності та способами використання певних засобів діяльності. Якщо навички людина застосовує у знайомих їй ситуаціях, уміння відповідають більш широкому класу ситуацій [163, с.327]. Уміння не можуть автоматизуватися, тому що зумовлюються готовністю людини приймати і творчо реалізовувати рішення в умовах,

що змінюються (нестандартних, життєвих). Уміння містять у собі цілий комплекс знань, прийомів, навичок, а також досвід – чуттєвий, практичний. Отже, діяльність, дії, операції, виявляючись у зовнішніх мотиваційних, цільових, інструментальних відношеннях індивіда, утворюють гнучку динамічну систему, яка досить складно співвідноситься з дійсністю.

Нині вважається недоречним штучне відокремлення знань від змісту освіти, що створюється на основі емоційно-ціннісних, творчих та інших видів діяльності учнів. На думку А. Хуторського необхідно не скорочувати знаннєвий компонент, а змінювати його роль і форму представлення в змісті освіти, оскільки знання – не відчужений від учнів набір понять, термінів і різних тем: знання можуть бути результатом діяльності лише тої особи, яка її здійснює [189]. Щоб забезпечити продуктивне навчання учня, у змісті навчання необхідно представити дієвий механізм навчальної діяльності, який містить творчий компонент.

Традиційною у професійній педагогіці є проблема формування вмінь як основного показника професійної підготовки. Уміння розрізняються за видами і способами діяльності, а теоретичні знання є основою вмінь: між ними існує тісний взаємозв'язок. Одним із важливих аспектів нашого дослідження є визначення структури знань і вмінь майбутнього кухаря. Безперечно, для формування професійних знань і вмінь важливе значення має раціональний добір форм і методів навчання.

Основним завданням практичної складової професійної освіти є формування в учнів системи вмінь, що дозволяють їм виконувати професійні функції. Низка професійних умінь починає формуватися ще у процесі теоретичного навчання, зокрема під час проведення практикумів, метою яких є навчити учнів користуватися контрольно-вимірювальними приладами, інструментами тощо. При цьому формування практичних умінь є не тільки засобом використання знань, а й джерелом їх збагачення.

Під час виробничого навчання, наприклад, майбутні фахівці одержують конкретні професійні знання. Водночас у процесі вмілої діяльності учні поглиблюють, перевіряють знання, отримані під час теоретичного навчання.

Стосовно професійної діяльності розрізняють вузькопрофесійні та загальнотрудові вміння, які застосовуються у плануванні, організації трудового процесу, контролі та регулюванні технологічного процесу [209, с.71]. Різноманітності вмінь сприяє систематизація та узагальненість знань, що дає змогу майбутньому фахівцеві поділяти їх стосовно предмета і засобів діяльності, трудового процесу та використовувати, зокрема, однакові вміння роботи з вимірювальними приладами під час контролю як предмета так і режимів технологічний процесу. З точки зору ступеня сформованості умінь поділяються на початкові, проміжні та завершальні (майстерність).

Найбільш важливими для формування професійної готовності майбутніх кухарів є такі узагальнені загальнодіяльнісні вміння учнів ПТНЗ [192]:

- пошуку ціннісного значення, сенсу виходу з тієї або іншої проблемної ситуації;
- налаштування на рішучі, у тому числі розумно ризиковані дії;
- налаштування «на свою користь» оточення, здатність до співпраці;
- аналізу обставин і ситуації, що склалися, і визначення провідної ідеї їх корисної перебудови;
- планування результатів передбачуваних дій у локальній ситуації і можливостей їх реалізації на практиці;
- виконання запланованих дій з опорою на наявний багаж знань і вмінь, які використовуються з урахуванням реальної ситуації;
- оцінювання досягнутого.

Відповідно до кваліфікаційної характеристики [49] майбутній кухар повинен вміти: виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини; здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки; готувати птицю для варіння та смаження; готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки; виготовляти холодні страви та закуски (салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо); варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні); готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані; готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо); готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви; готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби; видавати виготовлені страви тощо.

Уміння аналізувати технологічні процеси та самостійно їх моделювати для конкретних обставин можна назвати «вмінням технологічно мислити», а саме: вміння самостійно визначати найбільш раціональний технологічний процес у різних виробничих ситуаціях, уявляти зміни процесу виконання певної операції, зіставляти можливі варіанти послідовності виконання робіт. Узагальнення трактувань поняття «уміння» дає змогу зробити висновок, що це здатність людини виконувати певний вид діяльності. У наслідок повторення однієї і тієї ж дії уміння виконувати її все більш відточується, вдосконалюється [145, с.121]. Разом з тим, легкість і швидкість, а також певна своєрідність оволодіння умінням виконувати певну діяльність залежить від природних і набутих якостей особистості, зокрема, від задатків і здібностей людини, її попереднього досвіду.

Особистісний компонент відображає професійно важливі якості майбутніх кухарів у контексті їхньої готовності до роботи в курортно-оздоровчих комплексах (інтерес до професії, відповідальність, особиста активність, самостійність, спроможність до прийняття нестандартних рішень, організаторські здібності, ініціативність тощо).

Сучасна професійна освіта покликана не тільки забезпечувати високу професійну підготовку, а й сприяти розкриттю особистісного потенціалу майбутніх фахівців, розвитку їхніх духовно-моральних і лідерських якостей [32]. Стимулюванню розвитку та корекції рис особистості сприяють планові заняття для самовдосконалення і систематична цілеспрямована мотивація до творчості, самостійності, самонавчання та самовиховання, вироблення корисних і подолання шкідливих звичок.

Формування й удосконалення професійно важливих і соціально значимих якостей і властивостей особистості займає особливе місце. Якщо на початку розвитку промислового виробництва фахівець виконував функції, які були своєрідним продовженням функцій машини, то в умовах інформаційно-технологічного прогресу людина неухильно здобуває наростаючу самостійну цінність. Нині, «при реалізації наукомістких технологій, перед більшістю професій гостро ставиться питання не тільки про професійні, але й соціально ціннісні прояви особистості. Іншими словами, сучасне високорозвинене виробництво ставить до людини вимоги і як до висококласного працівника, і як гармонійно розвинутої особистості. Мова йде про нагальну потребу формування у майбутнього учасника виробництва таких якостей і властивостей, як висока культура та моральність» [160, с.64].

Одним із принципів професійної освіти є принцип відповідності вимогам суспільства. Цей принцип включає, окрім передбачених знань, умінь і навичок, також і врахування у процесі навчання виховної і

розвивальної функції [77, с.128]. Підвищення якості обслуговування споживачів вимагає від фахівців сфери послуг не лише високої кваліфікації, а й самостійності, соціальної та професійної відповідальності, конкурентоздатності, спроможності (готовності) в мінімальний термін адаптуватися й ефективно здійснювати різноманітні професійні функції, які потребує замовник, роботодавець.

Сьогодні харчовій галузі потрібні фахівці, які могли б працювати самостійно і творчо, генеруючи цінні нововведення, «свіжі» ідеї та пропозиції, демонструючи при цьому готовність успішно реалізовувати їх в умовах конкуренції [78]. Зростають вимоги до особистісних і професійно-значущих якостей фахівця, що відображають професійну компетентність, забезпечують конкурентоспроможність на ринку праці, сприяють професійній самореалізації та кар'єрному зростанню.

У процесі формування професійних здібностей у системі професійно-технічної освіти «важливо виходити з розуміння багатофункціональності професії працівника сфери обслуговування» [62, с.9]. Характерною їх особливістю є те, що налагодження ефективної комунікації та ділових стосунків з користувачем послуг належать до кола їхніх професійних обов'язків і регламентуються як правовими, так і моральними нормами. У зв'язку з цим, поряд із професійною майстерністю особливого значення набувають моральні якості робітника, його ставлення до праці, культура спілкування з клієнтами, вияв ініціативи у пропонуванні послуг. Індивідуальність послуг, їх естетичне значення зумовлює творчий характер праці, що висуває підвищені вимоги до особистості робітника кулінарного профілю.

У контексті особистісного розвитку ефективна професійної підготовки потребує вироблення у майбутніх фахівців умінь творчо застосовувати знання в продуктивній праці, самостійно здобувати їх у подальшому [13, с.58]. У процесі навчання це передбачає розвиток в учнів

творчого мислення, самостійності та наполегливості.

Передусім необхідне визначення структури професійних здібностей працівників сфери обслуговування, що дає можливість «впливати на процес їх розвитку, формувати саме ті групи здібностей, які оптимально відповідають майбутній професійній діяльності. Виділення та прогнозування основних структурних компоненти професійних здібностей працівників сфери обслуговування» [62, с.9] дозволяє адаптувати навчальний процес до індивідуальних особливостей учнів, різного рівня складності змісту навчання, специфіки кожного професійно-технічного навчального закладу.

До сукупності найважливіших професійно значущих якостей майбутніх фахівців галузі харчування відносять: інтерес до професії; відповідальність; моральність; особисту активність; самостійність; готовність до ризику; здатність приймати нестандартні рішення; старанність; працелюбність; товариськість; комунікативні здібності; доброзичливість; привітність; емпатію; ініціативність; організаторський талант; здатність до підприємництва, прагнення до професійного зростання, саморозвитку [114, с.8]. Виховання таких фундаментальних якостей особистості майбутніх кухарів, як активність, самостійність, відповідальність, самоорганізованість передбачає застосування всіх складових навчальної діяльності (мотивів, способів, засобів праці, контролю тощо), а також нетрадиційних підходів до навчання. Формуючись на заняттях і в позаурочній роботі, ці якості поступово перетворюються на стійкі властивості особистості [174].

Слід наголосити, що непередготовленість випускників професійно-технічних навчальних закладів до працевлаштування в ринкових умовах визначається, зокрема, недостатнім рівнем розвитку їхньої здатності до підприємництва, яка нині є однією з важливих особистісних якостей фахівця у сфері послуг. Її розвиток вимагає відповідного навчально-

методичного забезпечення та належної психолого-педагогічної підтримки у процесі професійної підготовки кухарів [55, с.1]. Серед головних професійно-діяльнісних властивостей особистості, необхідних для орієнтації у різноманітних ситуаціях ринкових відносин з метою підприємництва, визначають активність, ініціативність, відповідальність, самостійність, творчість, дисциплінованість тощо. Актуальною також вважається потреба розвитку у майбутніх кухарів здатності оволодівати новими технологіями, способами пошуку та користування інформацією про новітні кулінарні технології, ринок послуг тощо.

Усі компоненти готовності взаємопов'язані, а рівень розвитку, вираження цих компонентів та їх цілісності (інтегрованості) є показником рівня готовності фахівців до роботи в курортно-оздоровчих комплексах. Критерії сформованості компонентів готовності, відповідні показники та рівні описані в підрозділі 3.2.

На основі викладеного вище, ми обґрунтували та розробили *модель, яка відображає процес формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.* Модель навчання – це певна система взаємопов'язаних елементів, яка дає змогу визначити пріоритетні завдання, методи і форми навчання, розраховані на досягнення певного педагогічного результату. Моделі навчально-виховного процесу у ПТНЗ будуються на основі багатокomпонентного, варіативного змісту освіти, застосування особистісно орієнтованих педагогічних систем, вибору перспективних освітніх технологій, комп'ютерної підтримки навчання, діагностичних і стимулювальних форм контролю й оцінювання досягнень учнів у різних видах навчально-виробничої діяльності [160].

Специфіка моделі навчання як заміника об'єкта пізнання полягає в тому, що вона відображає певні істотні ознаки і властивості об'єкта в таких зв'язках, які дають змогу розкрити структуру і функції об'єкта

дослідження. Модель виконує свої функції тоді, коли вона достатньо адекватна досліджуваному об'єкту. На ідеї моделювання базується різні методи наукового дослідження як теоретичні (використовуються різноманітні знакові, абстрактні моделі), так й експериментальні (використовуються предметні моделі) [23, с. 76].

Процес створення педагогічної моделі О. Дахін [47] поділяє на три етапи. Перший етап – будова якісної моделі досліджуваного педагогічного явища або процесу. Другий етап є побудова формальної моделі педагогічного об'єкту. На третьому етапі відбувається змістовна інтерпретація об'єкта та визначається ефективність її застосування.

Побудова моделі будь-якої системи навчального процесу професійної підготовки починається з визначення особливостей діяльності фахівців відповідного профілю. Майбутня діяльність фахівців при цьому розглядається як певна гіпотетична система, функціонування якої забезпечується цією діяльністю [11, с.168].

Отже, модель формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах навчання розуміємо як схему всіх педагогічних заходів, що забезпечують результативність та ефективність цього процесу.

Модель представлена на рис.2.1.

Виходячи із соціального замовлення професійно-технічній освіті на підготовку фахівців кулінарного профілю, *мета* нашої моделі – забезпечити формування у випускників готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Розробляючи організаційну структуру моделі, ми враховували вітчизняний і міжнародний досвід організації професійно-практичної підготовки кулінарного профілю, а також сучасні особливості розвитку професійно-технічної освіти (її багаторівневність, поступову регіоналізацію та децентралізацію).

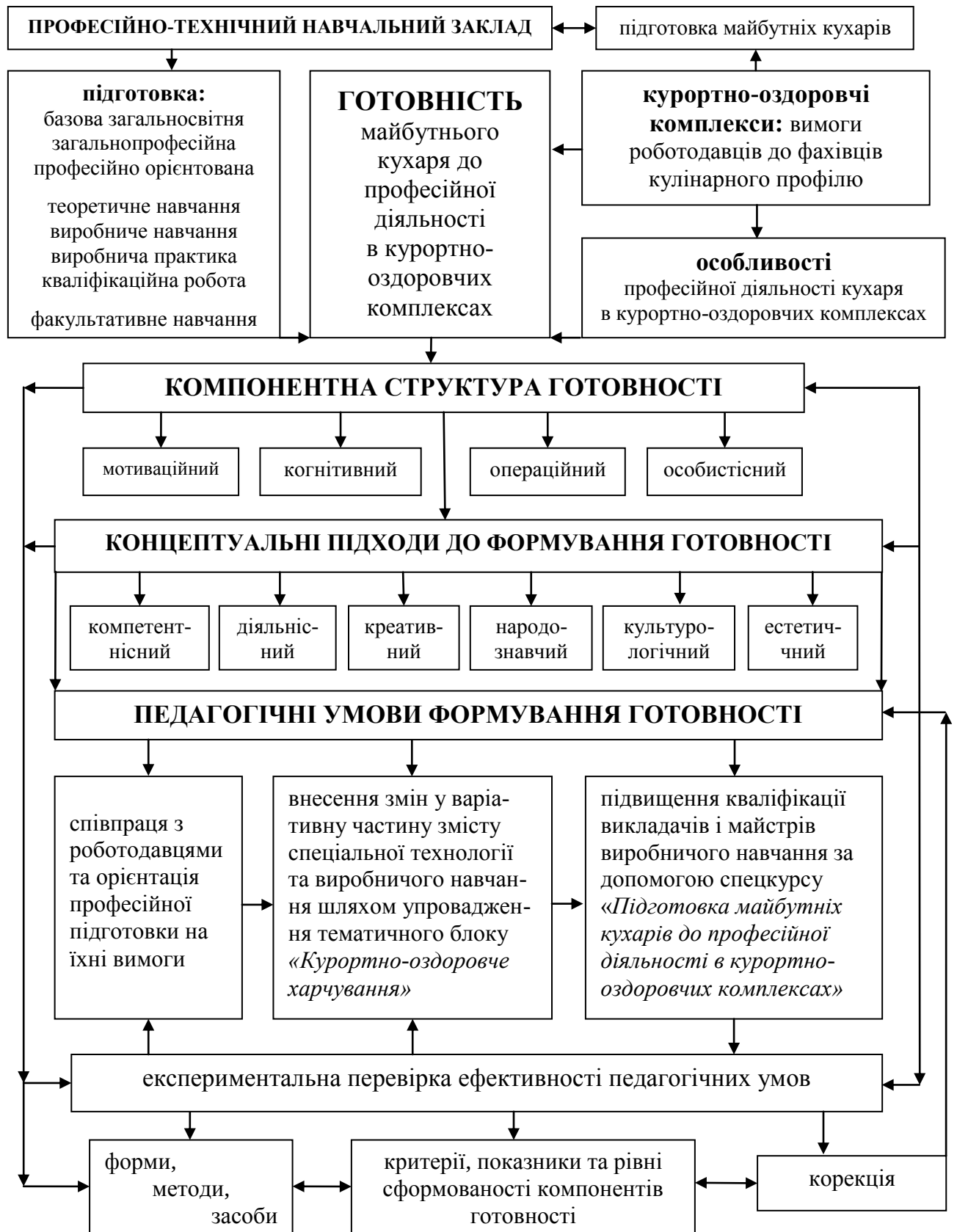


Рис. 2.1. Модель формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

У моделі формування цієї готовності майбутніх кухарів ми виділяємо *компоненти* структури готовності, що визначають мету, зміст, організаційні форми, методи, засоби управління виробничим навчанням учнів: *мотиваційний* (мотивація майбутніх кухарів до їхньої професійної діяльності, до навчання та виробничої практики), *когнітивний* (вибір змісту теоретичного і виробничого навчання, спрямованість навчально-методичної діяльності викладачів і майстрів виробничого навчання та навчально-пізнавальної діяльності учнів на зміст професійної діяльності), *операційний* (реалізація відповідних методів, прийомів і форм організації виробничого навчання) і *особистісний* (виховання професійно важливих якостей учнів у контексті вимог сфери обслуговування). Кожен компонент запропонованої моделі сприяє реалізації основних функцій професійної підготовки та формуванню готовності майбутніх кухарів до роботи в курортно-оздоровчих комплексах.

Узгодження всіх ланок і структурних елементів концептуальної моделі професійної підготовки вимагає досконалої системи планування навчально-виробничим процесом. У ході дослідження ми брали до уваги сучасні вимоги роботодавців до підготовленості фахівця кулінарного профілю, а також використали *комплекс концептуальних підходів*: компетентнісний, діяльнісний, креативний, народознавчий, культурологічний та естетичний.

Центральною, системотвірною складовою розробленої моделі є обґрунтовані *педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах*: 1) співпраця з роботодавцями та орієнтація професійної підготовки на їхні вимоги; 2) внесення змін у варіативну частину змісту спеціальної технології та виробничого навчання шляхом упровадження тематичного блоку «Курортно-оздоровче харчування»; 3) підвищення кваліфікації

викладачів і майстрів виробничого навчання за допомогою спецкурсу «Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах». Їх зміст, основна педагогічна сутність і взаємодія викладені в розд. 3.1.

Реалізація моделі передбачає оптимізацію змісту та структури виробничого навчання, вибір відповідних технологій навчання; розроблення методичного забезпечення навчально-виробничого процесу, зокрема проектування і реалізацію навчальних програм, добір методів, форм і дидактичних засобів у процесі формування професійно-практичних умінь і навичок; об'єднання зусиль і координацію діяльності викладачів загальноосвітніх, загальнопрофесійних предметів, викладачів спецтехнології та майстрів виробничого навчання для досягнення належного рівня кваліфікації випускників. Важливими елементами моделі є налагодження експериментальної перевірки ефективності педагогічних умов за допомогою в показників і рівнів сформованості компонентів готовності, а також відповідна корекція запропонованих інновацій. Наголосимо, що теоретичне обґрунтування, створення та розвиток моделі готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності, організація відповідного навчально-виробничого процесу в ПТНЗ має послідовний характер. Нині поступово перебудовуються всі напрям освітнього процесу, на всіх рівнях вдосконалюється управління системою ПТО, поглиблюються інтеграційна взаємодія між закладами, змінюються технології викладання теоретичних і професійно-практичних предметів, упроваджуються комп'ютерно орієнтовані методики, в тому числі виробничого навчання.

Внаслідок функціонування моделі отримуємо зростання підвищення якості професійної підготовки фахівців кулінарного профілю, сформовану у них готовність до роботи у складних професійних ситуаціях, та, як наслідок, зростання професійної компетентності випускників ПТНЗ.

Отже, модель формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах відображає: психолого-педагогічні підходи та методичні засади професійно-практичної підготовки кухарів; місце виробничого навчання в системі професійно-технічної освіти; основні тенденції розвитку змісту та методів виробничого навчання та практики у ПТНЗ кулінарного профілю; характер взаємодії між суб'єктами навчально-виробничої діяльності; специфіку організації навчально-виробничого процесу в ПТНЗ і на підприємствах сфери обслуговування; особливості сучасної галузі харчування, зокрема в туристичній, курортно-оздоровчій сфері. Упровадження розробленої моделі передбачає застосування відповідної методики підготовки учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

2.2. Процесуальний аспект моделі: форми і методи підготовки учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

Інноваційна діяльність у навчальних закладах профтехосвіти, впровадження в навчально-виховний процес нетрадиційних технологій навчання, визначення форм і методів навчально-виховної діяльності, розроблення й експериментальна перевірка інноваційних підходів потребують оновлення науково-методичного забезпечення навчання [204, с.186]. Традиційні форми і методи підготовки фахівців не відповідають вимогам сучасного ринку праці й не можуть забезпечити випереджальний розвиток професійної освіти.

Перед сучасною професійною освітою стоять надзвичайно важливі завдання: підготовка компетентних фахівців, які затребувані на ринку праці, та виховання професіоналів з активною громадянською позицією, які усвідомлюють і готові нести особисту відповідальність за вирішення

виробничих і суспільних проблем. При цьому «найважливішим показником якості роботи викладача і майстра виробничого навчання є, безумовно, якість освіти випускників як результат всієї багатогранної інтегрованої діяльності педагога». Для цього необхідно створення структури навчального процесу, максимально близької до природних психологічних особливостей людського сприйняття [133, с.171]. Це дозволяє досягнути глибокого вивчення знань з різних предметів за рахунок інтеграції знань (синергетичний ефект ущільнення, конвергенції змісту різних предметів, розділів, тем). Механізмом досягнення таких результатів є використання методів навчання, які враховують динаміку працездатності учнів.

Особливу роль у нашому дослідженні займали творчі проекти та випускні кваліфікаційні роботи, коли учні могли самостійно вибирати тематику завдань. Ефективними виявилось використання проблемних завдань, практикумів, лабораторно-практичних робіт, проектів, що відображають професійну діяльність майбутнього кухаря. Використовувалися різні типи інноваційних занять: уроки у формі змагань і гри: конкурс, ділова гра, вікторина; уроки дослідження, винахідництва, мозкової атаки; уроки як прес-конференція, аукціон, телепередача, діалог, усний журнал, суд над стравою чи продуктом тощо. Провідною ідеєю було переструктурування, систематизація, концентрація навчального матеріалу. У методичному плані це ставить перед педагогічним колективом завдання пошуку найбільш ефективних способів і засобів викладення навчального матеріалу та його ґрунтовного засвоєння учнями, тобто виконання двоєдиного завдання: по-перше, забезпечення високої сконцентрованості навчання, по-друге, цілеспрямоване формування в учнів необхідних їм компетенцій.

3.2.1. Залежно від цілей навчання застосовуються відповідні **форми** організації навчальної діяльності учнів, які найбільш повно

висвітлив стосовно професійно-технічної освіти С. Батишев [151, с.302-309].

Під формами навчання розуміють різні варіанти організації та взаємодії учнів і педагогів, зовнішні межі їхньої взаємопов'язаної діяльності. Форми організації навчання пов'язані з методами навчання. Методи реалізуються у формах організації навчання в певній системі і взаємодії та забезпечують їх ефективність. Форми організації навчання відрізняються характером поєднання колективного та індивідуального в навчальному процесі, рівнем самостійності учнів, способами управління їхньою навчальною діяльністю з боку педагога і визначаються характером сполучення форм навчальної діяльності учнів. Застосування певної форми організації навчання залежить від конкретної дидактичної мети, змісту, специфіки навчального предмета, навчальної програми.

У підготовці кухарів у ПТНЗ широко застосовуються такі організаційні форми навчання як екскурсії, лабораторно-практичні роботи, домашні роботи, виробнича практика, кваліфікаційні іспити.

Основною формою організації теоретичного навчання у ПТНЗ є урок теоретичного навчання. Дидактична структура уроку у ході підготовки учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах не зазнає суттєвих змін. Взаємозв'язок загальної та професійної освіти впливає, головним чином, на зміст першого (актуалізація...) і третього (застосування...) етапів сучасного уроку. Викладач у професійній школі вільний у виборі структури, лише б вона забезпечувала високу результативність навчання і виховання. Однак в разі довільного поєднання етапів уроку можуть мати місце порушення закономірностей пізнавальної діяльності учнів, які, у свою чергу, призводять до зниження педагогічного ефекту.

Інноваційні уроки краще сприймаються учнями внаслідок їх незвичності за задумом, методикою організації та проведення, відсутності

жорсткої структури, наявності умов для самореалізації тощо.

Мета нестандартного уроку – звільнити учнів від інформації, яка їх «втомлює», при цьому втрачається увага, сприйняття інформації, активність, цікавість до вивчення навчального матеріалу. Для більшості нестандартних уроків характерно: відсутність загальноприйнятої послідовності структурних елементів уроку; колективні форми роботи учнів; творча діяльність учасників навчального процесу; активізація пізнавальної діяльності учнів; партнерські взаємовідносини між викладачем та учнями; нестандартні підходи до оцінювання навчальних досягнень учнів тощо. Нестандартний урок – це результат творчої діяльності викладача та майбутніх фахівців. Він дає учням почуття впевненості в собі через пошук та успішне переборювання інтелектуальних труднощів. З одного боку, вони сподіваються на підтримку викладача, а з іншого – відчують відповідальність за самостійне виконання завдання.

Такий урок неможливий без прояву інтересу з боку учнів до предмета, усвідомлення мети його проведення, активного використання раніш засвоєних знань, поновлення в пам'яті вже вивченого, свідомого ставлення до майбутньої професії.

Наприклад, урок у формі кулінарного ток-шоу «сприяє розвитку пізнавальної активності, ерудиції, вдосконаленню знань учнів з предметів професійно-теоретичного та професійно-практичного циклів, активізації колективної творчої діяльності, а також дозволяє вирішити низку проблем, що виникають при вивченні теми конкретного уроку та представити їх рішення» [16, с.6]. Ефективність проведення уроку у формі кулінарного ток-шоу, з використанням інформаційно-комунікаційних технологій навчання зумовлена тим, що на сьогодні телебачення та Інтернет є одним з головних джерел інформації для молоді. З'являється все більше програм, які відіграють пізнавальну, навчальну та виховну роль в усіх сферах

діяльності людини, які добре сприймаються глядацькою аудиторією, у тому числі учнями ПТНЗ. Улюблені з них для багатьох глядачів – саме кулінарні.

Разом з тим потрібно враховувати, що на таких уроках, як правило, відсутня серйозна пізнавальна праця учнів, їх результативність невисока. Внаслідок цього вони не повинні переважати в загальній структурі навчання, викладачеві необхідно визначити місце нетрадиційних уроків у своїй роботі.

Іншою тенденцією розвитку форм організації навчання у ПТНЗ є інтеграція уроків. Якщо до початку 80-х рр. XX ст. були лише одиничні факти поєднання різних форм навчання, то нині цей процес активізувався у практиці кращих педагогів [151, с.295].

Лабораторно-практичні заняття – одна з форм організації педагогом навчальної діяльності учнів, в якій домінує їхня практична діяльність, здійснювана на основі спеціально розроблених завдань в лабораторії (спеціально обладнаному кабінеті). Найбільш характерною їх рисою є організація самостійної роботи учнів, яка проводиться під керівництвом викладача. На цих заняттях використовуються різні прилади, інструменти, устаткування, технічні засоби, матеріали тощо. У процесі виконання лабораторних робіт наукова інформація поступає до учнів за участі значної кількості аналізаторів. При методично правильній організації лабораторні заняття сприяють розвитку мислення учнів, інтеграції мисленнєвої та практичної діяльності майбутніх кухарів, опануванню експериментальним методом дослідження (умінь спостерігати, вимірювати й оформляти результати, планувати, розподіляти обов'язки між членами групи, здійснювати взаємодопомогу та взаємоконтроль). На лабораторно-практичних заняттях з предмету «Технологія кулінарного виробництва» ефективними формами є робота учнів з інструкційно-технологічними картками, приготування страв з

орієнтовного переліку навчальної програми, які обирає викладач.

Актуальними й цікавими в позаурочній роботі є конкурси творчості. Зокрема, за поданими назвами страв оздоровчого харчування української кухні учням пропонувалося на вибір скласти **власний рецепт** страви (потім її можна було порівняти з рецептом у книзі). Результати такого конкурсу та їх обговорення викликають надзвичайний інтерес в учнів, адже дуже часто створені ними рецепти відрізняються від класичних. Ми навмисно орієнтувалися на традиційні, історичні українські страви, даючи можливість учням проаналізувати їх з сучасного погляду, з їхнього власного досвіду.

Наведемо приклад творчого підходу до вивчення традиційних рецептів у процесі навчання.

Книжний рецепт: *Бубали* (старовинна гуцульська запіканка). Картопля – 1240/930, борошно пшеничне – 50, сіль, часник, капуста кисла – 120/100, цибуля ріпчаста – 34/30, олія домашня – 30, гриби сухі -10-15, масло – 10, сіль, спеції. Картоплю натирають на терці для дерунів. Додають борошно, сіль і розтертий часник, збризкують олією. Масу виливають у змащену олією чи жиром форму, розрівнюють лопаткою і запікають у духовці до готовності. Готові бубали ріжуть великим квадратом і поливають маслом. На гарнір подають тушковану кислу капусту з грибами або просто салат з кислої капусти з квашеним огірочком.

Авторський учнівський рецепт: *Бубали*. Картопля – 1240/930, борошно *пшеничне*→гречане, кукурудзяне – 50, сіль, часник, капуста *кисла*→свіжа – 120/100, цибуля ріпчаста – 34/30, олія домашня – 30, гриби сухі -10-15, масло→сметана – 10, сіль, спеції. Картоплю натирають на терці для дерунів. Додають *борошно*, сіль і розтертий часник, збризкують олією. Масу виливають у змащену олією чи жиром форму, розрівнюють лопаткою і запікають у духовці до готовності. Готові бубали ріжуть

великим квадратом і поливають *сметаною*. На гарнір подають *свіжу капусту* з грибами.

Зауважимо, що позитивним у зміні рецептури була спрямованість учнів на оздоровлення харчування (овочі, натуральні продукти тощо), негативним – додавання харчових добавок, «тяжких» продуктів на кшталт борошна, макаронів, жирів тощо.

Навчально-виробничий процес у професійно-технічних навчальних закладах О. Юртаєва слушно розглядає як систему розв'язання дидактичних задач з оволодіння операційними і комплексними методами робіт, аналітичними вміннями і навичками, необхідними для підготовки сучасного кваліфікованого робітника. Якщо в теоретичному навчанні зміст праці з конкретної професії визначається системою і внутрішньою логікою відповідних дисциплін, то зміст і структура виробничого навчання тісно пов'язані з конкретним виробничим процесом. Отже, виробниче навчання визначає повний обсяг знань, умінь і навичок відповідно до кваліфікаційного рівня [207, с.146].

У виробничому навчанні кваліфікованих робітників традиційно переважають такі форми організації навчальної діяльності учнів [16]:

- фронтальна – передбачає роботу майстра виробничого навчання з усіма учнями в однаковому темпі, зі спільними завданнями;

- індивідуальна – передбачає взаємодію майстра виробничого навчання з кожним учнем окремо стосовно виконання конкретного завдання;

- групова – передбачає взаємодію майстра виробничого навчання з групою учнів, які взаємодіють як між собою, так і з майстром виробничого навчання щодо виконання конкретного завдання;

- бригадна – передбачає роботу майстра виробничого навчання з окремими учнівськими бригадами, що виготовляють кулінарні вироби різного асортименту з розподілом праці між членами бригади

(застосовується на заключному етапі опанування професією та під час виробничої практики в закладах громадського харчування).

Виробниче навчання у ПТНЗ передбачає декілька організаційних форм. Завданням уроку виробничого навчання є формування первинних професійних навичок, необхідних для продуктивної праці в умовах виробництва. На уроках виробничого навчання відбувається інтеграція одержаних у процесі теоретичного навчання знань та їх комплексне застосування у ході практичної діяльності учнів. Це визначає структуру уроку виробничого навчання, його зміст і методи навчання, а також тривалість занять (як правило, повний навчальний день – 6 год.). У структурі уроку виробничого навчання важливе місце займає інструктаж, який при груповій формі навчання буває ввідним, поточним і заключним.

Ефективним під час проведення інтегрованих занять з предметів професійно-теоретичної та виробничого навчання у підготовці кухарів є використання досвіду старшого покоління [171]. До таких занять готуються заздалегідь. Для цього викладач повідомляє тему уроку, дає перелік об'єктів праці, пропонує учням підготувати відомості з визначеної тематики: опрацювати фольклорні та літературні джерела народознавчого спрямування, записати у вигляді рефератів спогади старших у родині про давні звичаї, пов'язані з приготуванням страв національної та зарубіжних кухонь, застосуванням при цьому устаткування та посуду, записати рецепти цікавих на їхній погляд страв і виготовити інструкційні картки. На цих заняттях учні одержують знання з життєвого та професійного досвіду старшого покоління, а саме – які страви готувалися з певної групи харчових продуктів, що вивчається, особливості їх споживання в минулому, традиції, звичаї, обряди, що пов'язані з ними. Доцільно також запросити представників старшого покоління приготувати разом з учнями ці страви в подальшому на уроці виробничого навчання, продемонструвати прийоми кулінарного оброблення харчових продуктів і

технологічні особливості приготування з них страв. Такий особистий приклад є важливим методом професійного виховання. Учні схильні до наслідування, оскільки поки що мають незначний власний життєвий досвід. Отже, наслідуючи, копіюючи діяльність дорослих, вони набувають стійких навичок у майбутній професійній діяльності. *Інтегрований урок «Історія розвитку української кухні – історія здорового харчування»* (на основі виробничого навчання, предмета «Технологія приготування їжі» та курсу історії) подано в додатку В.

Виробниче навчання в навчальному цеху – одна з важливих форм розширення діапазону навчально-виробничої діяльності учнів. Це така організація виробничого навчання, при якій різні види робіт змінюються відповідно до послідовності технологічного процесу. Важливим у підготовці робітників є завершеність технологічного циклу при випуску продукції. Для цього необхідний об'єкт, на якому створені виробничі умови, максимально наближені до реального виробництва, де працюватимуть випускники ПТНЗ. З цією метою створюються навчально-виробничі цехи й дільниці, відмінні від звичайних майстерень. Робота в навчальних цехах підвищує ефективність навчально-виховного процесу, оскільки обставини навчання наближуються до виробничих і дозволяють учням опанувати випуск складної продукції. Організація виробничого навчання в навчальному цеху є проміжною формою між навчанням у навчальній майстерні та навчанням на підприємствах.

Виробнича практика учнів на штатних робочих місцях є заключним етапом їхньої професійної підготовки і проводиться в останні місяці навчання. До завдань, які вирішуються у процесі виробничої практики, відносять: соціальну, психологічну та фізіологічну адаптацію учнів до виробничих умов; удосконалення й конкретизацію професійних знань, умінь і навичок; спеціалізацію за обраною професією; накопичення досвіду самостійної роботи під час виконання складних виробничих робіт;

опанування прогресивної технології, сучасного обладнання, засобів механізації та автоматизації; оволодіння високопродуктивними інструментами та пристроями, досвідом передовиків і новаторів виробництва; вивчення технічної та технологічної документації, питань наукової організації праці на робочому місці; формування вмінь і навичок застосовувати знання на практиці, вирішувати складні виробничі доручення [151, с.310]. У період виробничої практики важливо ставити й вирішувати завдання щодо формування професійно значущих якостей майбутніх робітників, таких, як прискорена реакція, скоординованість рухів, швидкість, уважність, спостережливість, розвинутий окомір, уміння визначати несправність у роботі обладнання та інструментів тощо. У цей період навчання учнів повністю підготовлюються до самостійної праці на виробництві чи у сфері послуг: засвоюють типові роботи, удосконалюють швидкісні навички, знайомляться з організацією виробництва, включаються в діяльність громадських організацій.

Навчання учнів у реальних умовах підприємства – вирішальний період у підготовці кваліфікованих робітників. Тут учні знайомляться з виробничою обстановкою, сучасним устаткуванням, новим технологічним обладнанням, із суміжними об'єктами робіт, сучасним технологічним процесом. Робота в колективах підприємств, установ, організацій має на учнів значний виховний вплив: вони засвоюють досвід кращих висококваліфікованих робітників; сприймають традиції трудових колективів; практично знайомляться із суспільним і виробничим життям; беруть участь у виконанні виробничої програми. Виробниче навчання на підприємстві спрямоване також на те, щоб учні закріпили й удосконалили найважливіші навички виконання комплексних робіт, набули вміння планувати технологічні процеси, ширше ознайомилися з особливостями типових виробів.

За деякими професіями навчання на виробництві – єдина ефективна

організаційна форма виробничого навчання. Це характерно, зокрема, для майбутніх кухарів, офіціантів, продавців, тобто тих професій, за якими в навчальних майстернях неможливо повноцінно відтворити трудові процеси й умови роботи. Під час організації навчання учнів на підприємствах потрібно враховувати відмінності в організації навчально-виховного процесу в навчальних майстернях ПТНЗ і в закладах сфери обслуговування. Якщо в майстернях діяльність цілком підпорядкована навчальним цілям, то на підприємстві все спрямоване на забезпечення випуску продукції належної якості й обсягу.

Різноманіття та складність навчально-виховних і навчально-виробничих завдань під час навчання учнів в умовах виробництва вимагають від майстра виробничого навчання обґрунтованого вибору раціональних видів організації навчального процесу. Однак у будь-якому випадку зростає рівень самостійності учнів у порівнянні з періодом навчання в майстернях. Майстер на виробництві не може постійно піклуватися і допомагати учням, як це практикується під час роботи в навчальних майстернях. Тому ще до переходу на навчання в умовах виробництва учні повинні навчитися самостійно планувати трудові дії, контролювати якість своєї роботи тощо. Від того, наскільки розвинена професійна самостійність учнів, багато в чому залежить їхня адаптація до навчання на підприємстві, встановлення ділових стосунків з колегами по роботі.

Підвищення ефективності виробничої практики учнів ПТНЗ кулінарного профілю потребує [143]: педагогічної конкретизації цілей і завдань професійного навчання майбутніх фахівців кулінарного профілю та їхньої поетапної реалізації у процесі виробничої практики; здійснення добору й структурування змісту навчального матеріалу, а також визначення доцільних форм організації й методів проведення практики з урахуванням технологічних інновацій, динаміки змін у галузі й

перспектив її розвитку; використання інноваційних методик професійного навчання в умовах реальної виробничої діяльності у ході практики; взаємодії педагогічного колективу, учнів та соціальних партнерів у проведенні виробничої практики.

До регіональних особливостей організації виробничої практики фахівці кулінарного профілю належать: національні традиції кухонь регіону та основні запити зарубіжних гостей; специфіка мережі підприємств харчування у санаторно-курортних і туристичних комплексах; сезонність і кліматичні умови регіону.

3.2.2. Стрижнем, серцевиною навчального процесу, що пов'язує запроектовану мету і кінцевий результат, є **методи навчання**. Метод навчання є складним поняттям, «без методів неможливо досягти поставленої мети, реалізувати намічений зміст, наповнити навчання пізнавальною діяльністю». Його роль в системі «мета – зміст – методи – форми – засоби навчання» є визначальною [148, с. 470].

Досвід практичної підготовки учнів у ПТНЗ свідчить про застосування багатьох методів, у більшості випадків – у сполученні з іншими. Найчастіше у практичному навчанні застосовуються: розповідь-пояснення; бесіда; демонстрація; вправи; самостійна робота; навчально-виробнича екскурсія [145, с.122]. Вивчення стану професійної підготовки кухарів у ПТНЗ засвідчує, що реалізація нового змісту навчання не може ефективно здійснюватися за допомогою традиційних методів. Нині різко зріс обсяг необхідних знань і вмінь, і за допомогою традиційних засобів викладання вже неможливо підготувати високопрофесійного фахівця з належним рівнем кваліфікації.

Протягом останніх років у освіті відбуваються суттєві зміни, які стосуються, зокрема, методів і техніки передачі інформації від джерела до учня. Важливу роль у цьому «відіграють активізуючі методи, застосування яких робить процес навчання більш привабливим, спонукає до реалізації

ідеї всебічного розвитку і, передусім, підвищує ефективність процесу навчання-вивчення. Суттєвим показником динамічних змін, які відбуваються в дидактиці останніми роками, є поява багатьох нових методів навчання, котрі, природно, не могли бути відображені у відомих класифікаціях» [199, с.49]. Зокрема поява проблемних стратегій і мультимедійних технологій навчання створює можливості для підвищення ефективності, а також мотивації процесу навчання, зокрема професійного. Актуальними є ігрові методи, а також їх фрагменти у процесі теоретичної підготовки та виробничого навчання.

Рівень засвоєння учнями професійно значущих знань, умінь і навичок суттєво залежить від методів навчання. Ураховуючи особливості контингенту учнів ПТНЗ, специфіку процесу професійної підготовки, а також сучасні тенденції педагогічної науки, ми конкретизували низку креативних методів навчання для професійної підготовки майбутніх кухарів.

Наведемо низку зразків використання методів на основі класифікації А. Хуторського [190] щодо мотиваційного, когнітивного, операційного та особистісного компонентів підготовки майбутніх кухарів.

Метод помилок передбачає, що помилка розглядається не негативно, а як джерело суперечностей, нових знань. Для цього учням пропонуються завдання трьох типів:

1. Знайдіть зайвий компонент у рецепті: «Борщ чернігівський: На 55 г яловичого м'яса беруть: 100 г кісток, 1 буряк, 150 г капусти, 10 г квасолі, 1 картоплину, 100 г локшини, 35 г кабачків, 1/4 свіжого помідора, 1/3 кислого яблука, по 15 г коріння петрушки і цибулі ріпчастої, 1 ч. ложку томату-пюре, 1 ст. ложку сметани, 1 ч. ложку жиру, до смаку лаврового листя та запашного перцю». Поясніть Ваш вибір.

2. Знайдіть, якого інгредієнта не вистачає в рецепті: «*Борщ зелений український*: На 500 г свинини – 250 г буряків, 600 г картоплі, по 1 кореню

моркви і петрушки, 1 цибулину, по 300 г щавлю та шпинату, 1 ч. ложку пшеничного борошна, 2 яйця, 1 ч. ложку цукру, 1 ст. ложку оцту, 3 ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки дрібно посіченої зеленої цибулі, 2 ч. ложки січеної зелені кропу, 1 лавровий листок і 2 горошини запашного перцю». Поясніть чому.

3. Відтворіть пропущений фрагмент рецепту та обґрунтуйте можливі варіанти: *«Бориц гетьманський: Грудинку заливають холодною водою, додають ріпчасту цибулю, лавровий лист і на великому вогні доводять до кипіння. Потім м'ясо виймають, нарізають на порції, а бульйон проціджують, солять і доводять до кипіння. У киплячий бульйон кладуть попередньо підготовлені шматки м'яса, шаткований соломкою столовий квасоллю та тушковані з маслом свіжі або консервовані баклажани, попередньо протерті крізь сито. Подаючи до столу, заправляють сметаною та притрушують подрібненою зеленню».*

Метод дослідження об'єкта (страви) базується на уявному та реальному експерименті та формує знання учнів про те, що відбудеться, якщо змінити класичний рецепт. Адже в різних закладах харчування, а також у різних господинь за однаковими рецептами виходять іноді зовсім різні страви.

В результаті застосування цього методу майбутні кухарі на власному досвіді виявляють, які компоненти та в яких кількостях допустимо змінювати, щоб страва відповідала своїй назві. Під час такого дослідження учням пропонується скласти й перевірити спеціальний тест «Оптимізація рецепту з урахуванням індивідуальних смаків». Цей метод доцільно доповнити своєрідним змаганням серед учнів, коли кожен з них подає власний оптимальний варіант рецепту (бажано під умовним іменем), який аналізують інші учні та об'єктивно обирають найбільш вдалий. Автор цього рецепту стає переможцем змагань, відкриває своє ім'я, і під час виробничого навчання може готувати страву за власним рецептом. У

деяких випадках цей рецепт може отримати додаткову назву, виходячи зі змін, яких він зазнав, наприклад «Борщ волинський, заправлений маринадом з помідорів», «Желе апельсинове з фігурними цукатами» тощо. Звичайно, учні, як правило додумуються до видозмінених рецептів, які вже існують, та головне – це стимулювати процес їхньої творчості та пошуку.

Використання методу *«Спільне в різному»* особливо ефективно під час вивчення та практичного приготування страв, які мають дуже багато різновидів, наприклад борщу. Виокремлення загального та відмінного в різних рецептах борщів дозволяє учням логічно перейти до етапу їх класифікації, пошуку ознак класифікації, а також спроб знайти власну класифікацію борщів. Окрім суто професійних знань і вмінь, майбутні фахівці набувають досвіду і розвивають навички використання логічного прийому класифікації. Напр., вони чітко засвоюють, що класифікацій може бути декілька, але кожна проводиться лише за одною ознакою. Наприклад, борщі можна класифікувати за видами бульйону (м'ясний, грибний, овочевий, рибний), за місцевістю (волинський, галицький, львівський, чернігівський, литовський, польський), за специфічними додатками (з вушками, з тельбухами, з галушками, з пампушками), за основним компонентом (буряк, щавель), за температурою подачі (гарячий, холодний), за призначенням (курортний, дитячий, дієтичний) тощо. Очевидно, можуть існувати й інші класифікації.

Метод *порівнянь* допомагає учням розібратися у величезному обсязі страв та їх модифікацій. Наприклад, доцільною буде дискусія на основі методу порівнянь. Теми для дискусії можуть бути різноманітні: чому серед різноманітних супів виділяють в окремі групи саме борщі та капустаки? чому саме борщ і вареники стали українськими національними стравами? що спільного й відмінного в рецептурах борщів, різновидів яких нині нараховується біля ста?

Кухарі мають свої секрети збереження поживних речовин і соку в продуктах: наприклад, при варінні в холодній воді продукт більше їх втрачає, ніж у гарячій. А от при смаженні на грилі на продукті моментально «закриваються пори», або утворюється скоринка, і він взагалі практично не втрачає якості. Не варто змішувати несумісні продукти: білки з вуглеводами, крохмалі з жирами, фрукти, молоко, дині з якимись іншими продуктами. Було доведено, що ці види продуктів мають різний час просування травними шляхами й по-різному перетравлюються, потребуючи для засвоєння ферментів, які виключають один одного. Багато видів продуктів, які ми звикли змішувати, насправді погано сумісні. Не варто з'єднувати в одній страві картоплю та м'ясо. Це шкідливо. До м'яса доцільний овочевий гарнір, а картоплю краще подати із грибами або овочами. Ідеальне меню для обіду – це поєднання м'яса, птиці або риби з овочами та зеленню. Гарна ідея – додати до заправки для салату лимонний сік, багатий на аскорбінову кислоту. Не варто їсти хліб із маслом – такий бутерброд перевантажує організм так само, як і м'ясо в сполученні з картоплею. Може розвинути печія, біль і дискомфорт у шлунку.

Корисні речовини фруктів погано засвоюються перевантаженим іншими продуктами шлунком, при цьому значно вповільнюється процес травлення. Тому рекомендується вживати фрукти за півгодини до їди, а ще краще – в проміжках між прийомами їжі. Такий легкий «перекус» підтримує рівень цукру в крові й зніме почуття голоду, що підступає. Рафінований цукор і продукти з нього доцільно замінювати медом і тростинним коричневим цукром, ковбасу та сосиски – запеченим у духовці або вареним м'ясом, варення та цукерки – свіжими та сушеними фруктами, горіхами, а кетчупи та гострі соуси легко замінити різними видами рослинної олії.

Не меншої уваги заслуговує аналіз генно-модифікованих продуктів. Зараз у світі виробляються сотні таких продуктів, і кількість їх

постійно зростає. Ще в 1983 році було вирощено першу трансгенну рослину. Саме з цього часу в багатьох країнах почалося виробництво генномодифікованих продуктів – рослин, у ДНК яких убудовано гени інших рослин і навіть тварин. Одночасно ведуться палкі суперечки про допустимість і необхідність їх виробництва та продажу. Виробники говорять про можливість розв'язати з їхньою допомогою проблему нестачі продуктів харчування в усьому світі. Адже трансгенні рослини менше хворіють, краще адаптовані до поганих природних умов, а їхнє виробництво значно дешевше. Що ж стосується здоров'я тих, хто їх споживає, то усе набагато менш однозначно. Недавно набув чинності закон, відповідно до якого виробники зобов'язані наводити на упаковці інформацію про наявність у складі продукту ГМО. І ця інформація зовсім не зайва – адже тільки з використанням трансгенної сої їх виробляється близько 500 найменувань! Це соєве молоко та продукти, одержувані на його основі: морозиво, майонез тощо; соєві боби, борошно, паста, соєвий соус, консервована соя. Найчастіше ГМО зустрічаються в м'ясних продуктах, птиці, у продуктах, що містять рослинні білки, рідше – у молочних výroбах.

Метод «Відродження історії» дає можливість проаналізувати низку професійно значущих питань: чи довго існує певна страва? коли вона з'явилася? настільки змінювався з часом її класичний рецепт? Значний дидактичний потенціал має історія використання страв і продуктів. Наприклад, історики стверджують, що українському борщу виповнилося 300 років, а придумали його запорожці, які варили борщі на пісному овочевому бульйоні, на яловичині та свинині, на рибі й курці.

Метод *прогнозування* є логічним продовженням історичного методу. Учні мають проаналізувати термін «життя» (активного використання) страви: чому одні популярні десятиліттями й століттями, а інші зникають через декілька років. Адже нинішні учні будуть працювати

протягом наступних десятиліть, тому прогнози розвитку тенденцій харчування слід включати у зміст навчання. Для цього доцільно виділити у важливих групах страв незмінні компоненти рецептів, а також проаналізувати як модифікуються інші компоненти, що дасть можливість передбачати нові їх зміни.

Метод *різнонаукового пізнання* передбачає одночасний аналіз одного об'єкта різними способами дослідження. У процесі професійно-практичної підготовки кухарів цей метод доцільно використовувати для узагальнення знань: наприклад різнобічного опису однієї страви чи кулінарного процесу з позицій різних навчальних предметів, галузей, побуту тощо. Наприклад, суп можна розглядати з точки зору хімії (реакції, взаємодія речовин, органічні та неорганічні сполуки), фізики (теплова обробка, фазові переходи, дифузія), біології (травлення, рослини, основи здоров'я), географії (особливості харчування в різних країнах), мовознавства (назви страв та їх походження), а також історії, народознавства, літератури.

З метою формування належної готовності фахівців до професійної діяльності використовувався також *ситуативний метод* (за класифікацією А. Хуторського).

В останні роки суттєво зросла роль *комп'ютерно орієнтованих методів навчання*. Розвиток глобальних комп'ютерних мереж зумовив принципово нову ситуацію в роботі з інформацією. Комп'ютерні засоби, телекомунікації, мережа Інтернет, електронні освітні ресурси дають можливість активізувати когнітивну діяльність учнів, додатково мотивувати навчання, надають можливість для його диференціації та індивідуалізації.

Проблема доступу до інформації змінилася нині складною проблемою пошуку потрібних відомостей серед величезного масиву інформації. У зв'язку з цим постає завдання формування в учнів

комунікативних навичок, уміння здобувати інформацію з різноманітних джерел, обробляти та зберігати її, оперативно обмінюватися нею за допомогою сучасних комп'ютерних технологій [101, с.36-42]. Можливості Інтернет-ресурсів справді безмежні, за необхідної підготовки вони дозволяють швидко знайти і якісно відібрати потрібний у роботі матеріал.

Інформаційно-комунікаційні технології (ІКТ) у ПТНЗ традиційно розглядають у трьох аспектах: як предмет вивчення, засіб навчання, інструмент автоматизації навчально-виробничої діяльності. Стрімкий розвиток інформаційного суспільства, поява і широке розповсюдження технологій мультимедіа і мережевих технологій дозволяють використовувати ІКТ як засіб спілкування, виховання, входження у світову спільноту. Сукупність традиційних та інноваційних напрямів впровадження новітніх технологій створює передумови для їх широкого застосування в міжпредметній інтеграції.

Використання ІКТ дає можливість відобразити не тільки предмет або явище у взаємозв'язку, а й значно розширити межі вивченого [69], наприклад, за рахунок грамотно побудованої презентації щільність і наочність поданого на уроці матеріалу збільшується. Застосування інформаційних технологій дозволяє активізувати навчальну діяльність учнів і підвищити ефективність формування комунікативних компетенцій через елементи дистанційного навчання й інструментальні засоби універсального характеру [67]. Важливо, що застосування інформаційних технологій вирішує проблеми перевантаження як педагогів, так і учнів.

Зокрема, для розвитку когнітивних якостей майбутніх кухарів можна використовувати різноманітні завдання евристичного характеру, в яких потрібно відповісти на проблемні питання. Так само доцільно використовувати різні інформаційно-пошукові системи Інтернету, on-line перекладачі, електронні словники й енциклопедії, електронні підручники за предметами загальноосвітньої та професійно-теоретичної підготовки.

Для розвитку креативних якостей учнів можна застосувати офісні програмні продукти, які використовуються переважно для виконання різних письмових завдань та розрахункових робіт: творів, рефератів, оформлення творчих робіт, для створення комп'ютерних презентацій, наочних ілюстрацій, креслень, розрахунків режимів технологічних процесів тощо.

Цілеспрямоване використання програмних засобів «дозволяє розширити можливості освітнього середовища в умовах професійного навчання і вивести на новий рівень продуктивну пошуково-дослідницьку і творчу діяльність учнів. Програмне забезпечення контролюючого і тренувального характеру дає цілий ряд переваг перед проведенням звичайного контролю. Інформатизація дозволяє зробити контроль об'єктивнішим, не залежним від суб'єктивності викладачів» [69, с.114].

Як зазначає А. Литвин, педагог професійного навчання нині частково звільняється від деяких рутинних функцій, зокрема підготовчих і контролювальних, які ефективно виконують комп'ютерні програми. Полегшується також викладення навчальної інформації, демонстрація процесів і явищ, які спрощує використання ІКТ. Проте роль педагога не лише залишається провідною, а ще більше ускладнюється: він добирає навчальний матеріал, розробляє структуру й алгоритм взаємодії учнів з комп'ютерними засобами, керує індивідуальними діями учнів тощо. Зміст педагогічної праці видозмінюється і набуває наставницького характеру, що «потребує постійного оновлення знань, професійного зростання, вдосконалення методичних компетенцій» [112, с.69-70]. Надзвичайно важливою стає ІКТ-компетентність педагогічного працівника та його зацікавленість у використанні електронних освітніх ресурсів.

Кожен сучасний педагог професійного навчання повинен вміти працювати з ІКТ, самостійно комбінувати теоретичні відомості з наочними зображеннями, створювати комп'ютерні тести та інші завдання,

щоб провести урок на належному науково-методичному рівні. Це зумовлює потребу формування в кожного майстра виробничого навчання інформаційної культури, яка включає сукупність методів, прийомів і навичок збирання, зберігання, оброблення та створення освітньої інформації. Необхідність розвитку інформаційної культури педагога визначається появою різноманітних мультимедійних засобів, наявністю різноманітного програмного продукту як спеціалізованого професійного, так і педагогічного; знайомством більшості учнів з ІКТ [179]. Використання комп'ютера як засобу навчання дає змогу: реалізувати програмоване і проблемне навчання; унаочнити навчальний процес моделюючи професійні об'єкти і процеси; підвищити інтерес й загальну мотивації навчання завдяки новим методам роботи; активізувати навчання завдяки використанню привабливих і швидкозмінних форм подання інформації; індивідуалізувати навчання – кожен учень працює в режимі, який його задовольняє; розширити доступ учнів до банків інформації, оперативно отримувати необхідні дані в достатньому обсязі; забезпечити об'єктивність перевірки й оцінювання знань, умінь і навичок учнів.

Для оцінювання придатності комп'ютерно орієнтованих систем навчання щодо використання з метод підвищення готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності найбільш суттєвими є ступінь відповідності педагогічного програмного забезпечення загальнодидактичним вимогам та вимогам методики професійного навчання, а також можливість використання при проведенні занять не лише в комп'ютерній аудиторії, а у виробничій майстерні. Також обов'язковим є визначення завдань, які вирішуються завдяки впровадженню ІКТ у підготовці кухаря (унаочнення, пошук інформації, самостійне навчання, контроль знань тощо), типу уроку, на якому може бути використаний програмний засіб, та певного етапу заняття [179].

Для оволодіння професією на високому рівні недостатньою є

робота лише під час навчальних занять. Велику роль у професійній підготовці відіграє самоосвіта. *Самостійна робота* є однією з найважливіших складових навчального процесу в ході якої відбувається формування знань, умінь і навичок та в подальшому забезпечується засвоєння учнем прийомів пізнавальної діяльності, підвищується інтерес до творчої роботи та здатність вирішувати професійні завдання. Мета цієї роботи: самостійне засвоєння та систематизація знань, передбачених Державним стандартом професійно-технічної освіти та нормативними вимогами індустрії харчування щодо технології приготування страв, напівфабрикатів і виробів, способів сервірування, варіантів оформлення страв тощо [10, с.228].

Виконання самостійної позааудиторної роботи ділитися на етапи відповідно до графіка. Наприклад: перший етап (завдання випереджального характеру) – це індивідуальне складання глосарію та подання технологічного процесу приготування напівфабрикатів, страв і виробів за допомогою програми презентацій MS Power Point. Другий етап передбачає заповнення та складання таблиць, технологічних схем для систематизації та алгоритмізації знань. Самостійне засвоєння знань з технології приготування страв сприяє подальшому успішному формуванню вмінь та одержання практичного досвіду з професії.

На уроках спецтехнології кулінарного виробництва під час вивчення теми «Культура харчування» доцільним є використання *ігрових методів*, коли учасники виконують визначені ролі, зумовлені характером і змістом проекту. Наприклад, вивчення приготування національних страв можна поєднати з проведенням народних і релігійних свят календарного циклу (Свято врожаю, Різдво, Великдень та ін.). Це можуть бути персонажі народної творчості, літературні герої, видатні особистості тощо. Рівень творчості учнів у рольових і ділових іграх, як правило, дуже високий, але домінуювальним видом діяльності є все ж таки гра. Під час гри

всі учасники отримують певні техніко-технологічні відомості з розділу або теми, які є метою ознайомлення. Наприклад, під час проведення Дня св. Андрія можна організувати вивчення технології приготування страв з крупів або прісного тіста.

У процесі підготовки до роботи в курортно-оздоровчих комплексах учні ПТНЗ виконували також імітаційну гру «Добрий кухар – найкращий лікар» та інтелектуальну гру «Сімейне харчування в малому курортно-оздоровчому комплексі». Вони є ефективними у плані формування професійно значущих якостей особистості майбутнього фахівця харчової галузі.

Ігрові методики забезпечують реальні можливості для вислову й зіставлення різних позицій і думок: роздумуючих, стверджуючих, заперечливих, аналітичних, критичних, запрошуючих до співпраці учасників інтелектуальної гри [37]. Інтелектуальна гра є індивідуальним або (частіше) колективним виконанням завдань, що вимагають застосування продуктивного мислення для пізнання наочної і соціальної дійсності в умовах обмеженого часу і змагання [39]. Інтелектуальні ігри об'єднують в собі риси ігрової та навчальної діяльності – вони розвивають теоретичне мислення, вимагаючи формулювання понять, виконання основних розумових операцій (класифікації, аналізу, синтезу тощо). З іншого боку, ця діяльність є засобом досягнення ігрового результату (перемоги в змаганні), хоча він швидко втрачає цінність сам по собі та мета зміщується безпосередньо на шлях пошуку й ухвалення розв'язку, тобто цілеспрямованого постійного розвитку учасників інтелектуальної гри в ході вирішення ланцюжка проблемних ситуацій.

Значно сприяє розвитку всіх структурних компонентів професійних інтересів, а отже, забезпечує успішне формування професійної компетентності застосування *проектних технологій* у професійному навчанні. Це зумовлено тим, що особливістю сучасного етапу розвитку

людства є провідна роль розумової діяльності, що передбачає активну мисленнєву діяльність нового покоління в усіх, а не лише життєво важливих царинах. Освіта є важливою складовою процесу зародження нового світового простору – інформаційно-освітнього.

Як уже зазначалося, сучасне виробництво та сфера послуг потребують активних і творчих працівників. Ці якості можна ефективно сформулювати лише шляхом навчальної діяльності в певних проектних технологіях, які реалізуються за чіткою схемою [167]: визначення мети, загальних підходів, компонентів, функцій, напрямів реалізації тощо. Необхідно, щоб логіка побудови проекту відповідала діяльнісному та креативному підходам і містила такі структурні елементи: накопичення фактів (прикладів), висунення ідеї, планування виконання роботи, оформлення загальної експозиції.

Навчальний проект – це самостійно розроблений і виготовлений під контролем і за допомоги педагога продукт (матеріальний або інтелектуальний) від ідеї до її втілення, що має суб'єктивну або об'єктивну новизну [157, с.229]. Основне завдання проектів – не лише передати учням сукупність тих чи інших знань, а навчити здобувати ці знання самостійно, застосовувати їх для розв'язання нових пізнавальних і практичних завдань тощо. Педагогу передусім необхідно продумати можливі варіанти проблем, котрі доцільно досліджувати в межах наміченої тематики; проблеми висувають учні з подачі викладача (навідні запитання, ситуації, що сприяють визначенню проблем тощо); доречно «мозкова атака» з подальшим колективним обговоренням. Важливим моментом є розподіл завдань по групах, обговорення можливих методів дослідження, пошуку інформації, творчих рішень. Потім розпочинається самостійна робота учасників проекту за своїми індивідуальними чи груповими дослідницькими, творчими завданнями. Необхідним етапом виконання проектів є їх захист, а завершується робота колективним

обговоренням, експертизою, оголошенням результатів зовнішнього оцінювання, формулюванням висновків.

Функції педагога під час роботи над проектом полягають у тому, що він допомагає учням у пошуках джерел інформації; сам є джерелом інформації; координує весь процес; спрямовує учнів у напрямі самостійного пошуку. Результат професійної підготовки буде належним лише в разі плідної співпраці викладача, майстра виробничого навчання та учнів, розуміння одне одного. Адже, коли педагог має уявлення про те, як виконується в реальному житті професійна діяльність, відображена в навчальному процесі, він точно сформулює запитання, наштовхне учнів на правильну відповідь, дасть простір їхній творчості.

У процесі роботи над проектом відкриваються можливості, які притаманні особистісно орієнтованому навчанню, що об'єднує різні педагогічні технології, – навчання в співпраці, різнорівневе навчання тощо. В основі проектної методики лежить розвиток пізнавальних навичок учнів, вміння самостійно конструювати свої знання, становлення критичного і творчого мислення, вміння побачити, сформулювати та розв'язати проблему [157, с.231-234].

Як показує практика, застосування проектної технології активізує пізнавальну діяльність учнів, дозволяє домагатися вищих результатів навчання, призових місць на конкурсах професійної майстерності. Практичний етап проекту доцільно проводити із залученням представників підприємства – замовника майбутніх кадрів, щоб вони оцінювали теоретичні знання, практичні вміння та навички учнів, співставили завдання та мету навчального проекту з досягнутими результатами, дали оцінку проекту в цілому, проаналізували рецепти запропонованих страв, відзначили ті, які можуть бути включені до меню закладу, а учні таким чином мали змогу побачити практичну значущість проведеної роботи.

Заслуговує на увагу використання в технології приготування страв так званих інформаційних проектів. Вони передбачають збирання інформації про певний об'єкт, явище, ознайомлення всіх учасників проекту з цією інформацією, її аналіз, узагальнення фактів. Такі проекти потребують добре продуманої структури, можливості систематичної корекції в ході роботи над проектом. Структуру інформаційного проекту можна подати в такому вигляді: мета проекту, його актуальність; методи отримання інформації (літературні джерела, засоби масової інформації, бесіди, інтерв'ю) та оброблення інформації (її аналіз, узагальнення), результат (реферат, доповідь, повідомлення на занятті); презентація, публікація.

Особливої уваги заслуговує використання дослідницьких проектів. Вони потребують добре обміркованої структури, визначеної мети, актуальності предмета дослідження для всіх учасників, соціальної значущості [74]. Інформаційні проекти можуть бути органічною частиною дослідницьких проектів або їх модулем, наприклад, під час вивчення таких тем: «Харчові обмеження в українській системі харчування», «Вегетаріанство», «Визначення харчової цінності овочевих страв і розрахунок їх вартості», «Сучасні теорії правильного харчування українців», «Місце перших страв у раціональному харчуванні», «Національні страви і вироби з борошна» та ін.

За кількістю учнів, які беруть участь у проектах, їх поділяють на особистісні, парні та групові. Прикладом особистісного проекту може бути проект на тему: «Здорова родина»(складання меню на добу з урахуванням основ правильного харчування, сервірування столу до сніданку в народних традиціях). Для парного виконання можуть бути висунуті проекти: «Українське писанкарство», «Господарська основа харчування українців». Прикладом групового проекту може бути обряд приготування «бабиної каші» при проведенні тематичного заходу

«Масляна, масляна, яка ти мала», або сервірування столу до чаю в народних традиціях.

Технології проектування і теми для вивчення, які розглядаються у професійно орієнтованих предметах підготовки кухарів, можуть бути різні за тривалістю, а саме: короткотермінові, середньої тривалості та довготривалі. Прикладом короткотермінових (кілька уроків) проектів можуть бути: «Приготування овочевих страв української національної кухні»; «Оформлення готових страв»; «Вибір найдодільнішого варіанта приготування й оформлення бутербродів»; «Розрахунок собівартості страв»; «Сервірування столу за призначенням»; «Регіональні особливості приготування борщів»; «Приготування галушок на Полтавщині»; «Приготування вареників у різних регіонах України». Проекти середньої тривалості (терміном від одного тижня до місяця) такі: «Господарська основа харчування українців» (оформлення альбому; українська писанка), «Виготовлення писанок» (практичні заняття), «Традиційний посуд українців» (альбом замальовок); «Каша як обрядова страва» (реферат). Довготривалі проекти виконуються декілька місяців. Прикладами довготривалих проектів є: «Обряд приготування «бабиної каші» (тематичний захід); «Традиційна гостинність українців» (тематичний захід); проекти, присвячені християнським святкам – Мясниці, Великдень, Різдво (збирання старовинних рецептів страв і виробів з тіста; приготування паски, куті, скромних страв тощо).

Виконання творчих проектів допомагає учням підвищити зацікавленість у навчально-виробничій діяльності, збільшити обсяг і покращити якість засвоєного навчального матеріалу, а також розвивати механізми самоосвіти, самовиховання, самореалізації, саморозвитку, необхідні для становлення особистості, яка вміє швидко адаптуватися до нових вимог суспільного розвитку, здатна змінити стереотипний погляд на життя й самостійно знайти нестандартні шляхи розв'язання професійних і

соціальних проблем.

Синтез теорії і практики, поєднання освіти та праці – окремий аспект складної проблеми підготовки учнів до зрілого життя, який допомагає реалізувати проектна технологія. Обґрунтовуючи правильний вибір об'єкта проектування, учні не тільки використовують свої знання і життєвий досвід, а й вчаться чітко, красиво і правильно висловлювати свої думки, здійснювати розрахунки сировини, підбір сировини щодо якості, собівартості. Вони оволодівають навичками застосування економічних знань, вчаться правильно підбирати і використовувати потрібний для виконання творчого проекту матеріал, правильно обґрунтовувати свій задум, що є досить важливим під час вивчення технології приготування їжі. Разом з тим, учні вперше стикаються із завданнями, в яких відсутнє єдино правильне рішення. Підбираючи навчальний матеріал для розроблення проекту в процесі вивчення технології оброблення продуктів, учні замислюються над економічними проблемами, більш повно дізнаються про здобутки і багатства рідного краю [97, с.116].

Проектно-технологічна діяльність, як показує досвід її організації на уроках спеціальної технології та виробничому навчанні з приготування страв, сприяє розвитку творчих якостей особистості.

Як показує наш досвід, усі згадані вище методи та їх комбінації доцільно використовувати під час різних етапів професійної підготовки кухарів. Однак найефективнішим у опануванні знань, напрацюванні вмінь і навичок, які спрямовані на діяльність майбутніх кухарів у галузі курортно-оздоровчого харчування є *поєднання дидактичної гри та проектної технології (комплексна дидактична гра)*.

Зокрема з метою спеціальної підготовки до роботи в курортно-оздоровчих комплексах була розроблена і проведена **комплексна дидактична гра «Курорт»**, яка складається з кількох частин. Її основна мета: учні повинні усвідомити, що зміст та організація курортного

харчування мають низку особливостей, які відрізняють його від харчування щоденного, святкового чи дієтичного.

Передусім, як зазначалось у розд. 1.2, курортне харчування повинно бути достатньо різноманітним, адже відпочивальники харчуються в одному місці щодня протягом 2-4 тижнів. Тому, треба чергувати провідні страви та їх різновиди (наприклад, різні борщі). Водночас, доцільно враховувати особливості місцевості, адже це харчування повинно бути оздоровчим, тобто максимально природним і базуватися на місцевих продуктах.

Першим етапом реалізації дидактичної гри «Курорт» є метод мозкового штурму, який дає можливість підготувати учнів до урізноманітнення страв. Основне завдання методу – збір якнайбільшого числа ідей унаслідок звільнення учасників обговорення від інерції мислення та стереотипів. Зокрема, в ситуаціях, коли не вистачає компонентів: що і чим можна замінити; чим доповнити страву; чи варто поєднувати нові компоненти; якими місцевими продуктами можна урізноманітнити чи модифікувати страву тощо. У результаті активного пошуку виникають незвичні страви, які вже стали «типовими» складовими меню (наприклад, борщ з оселедцем, салат з курки та ананасів) та можуть з'явитися зовсім нові поєднання продуктів, запропоновані учнями.

Другим етапом гри є використання методу «Зроби по-своєму», коли учням пропонується своєрідно виконати те, що йому або педагогові вже відомо: запропонувати своє меню, свій рецепт страви тощо.

На третьому етапі учні мають зробити рекламний проспект, підготувати текст реклами, або ж невеликий сценарій, який популяризує нову, модифіковану чи просто вибрану для меню страву. Нині особливо важливим питанням, яке передусім хвилює відпочивальників, є екологічна чистота продуктів. Тому в дидактичну гру доцільно включити етап, який умовно названо «Чисте джерело».

Комплексний підхід до форм і методів виробничого навчання в їх взаємозв'язку був також основою створення низки творчих проектів («Відродження старовинної кухні в курортно-оздоровчих комплексах», «Оздоровче харчування в регіоні», «Соціальне партнерство ПТНЗ і туристичної галузі», «Художні вироби з шоколаду» та ін.).

Таким чином, поєднання інноваційних методів і прийомів навчання у відповідних формах підготовки учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах дозволяє реалізувати запропоновані вище умови, які є ефективним інструментом якісної підготовки з професії «Кухар, кондитер».

Висновки до другого розділу

Якість професійної підготовки сучасного кухаря визначається його готовністю до здійснення основних завдань професійної діяльності. Звернення до змістового аналізу поняття «готовність до діяльності» виявляє різноманіття підходів і трактувань. Аналіз теоретичних і практичних досліджень стосовно формування готовності дає підставу зробити висновок про те, що зміст поняття готовності залежить від особливостей професійної діяльності. Узагальнення результатів наукових досліджень дозволяє говорити про те, що готовність до діяльності необхідно розглядати як прояв активності особистості в подоланні внутрішніх суперечностей і творчої реалізації планів і програм діяльності.

Професійна готовність кухаря як результат його професійної підготовки в ПТНЗ розглядається як спроможність застосовувати у процесі виготовлення кулінарної продукції відповідні професійні компетенції – виробничо-технологічну, організаційно-технологічну, контрольно-технологічну і економіко-технологічну. Виокремлено компоненти готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах: мотиваційний, когнітивний, операційний, особистісний.

Мотиваційний компонент відображає мотивацію інтересу до конкретного виду майбутньої професійної діяльності, до навчання та виробничої практики та враховує особливості професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів, виходячи з сучасних вимог харчової та туристичної галузі. Когнітивний компонент формує підходи до вибору змісту теоретичного і виробничого навчання, визначає спрямованість методичної діяльності викладачів і майстрів виробничого навчання та навчально-пізнавальну діяльність учнів. Операційний компонент безпосередньо відображає сутність процесу виробничого навчання, яка

реалізується відповідними методами, прийомами та формами організації викладання й навчання. Особистісний компонент відображає професійно важливі якості майбутніх кухарів у контексті їхньої готовності до роботи в курортно-оздоровчих комплексах (інтерес до професії, відповідальність, особиста активність, самостійність, готовність до прийняття нестандартних рішень, організаторські здібності, ініціативність тощо). Усі компоненти готовності взаємопов'язані, а рівень розвитку, вираження цих компонентів є показником певного рівня готовності фахівців до роботи в курортно-оздоровчих комплексах.

Розроблена компонентна модель формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах представляє всі педагогічні заходи, що забезпечують результативність та ефективність цього процесу. Модель відображає: психолого-педагогічні підходи та методичні засади професійно-практичної підготовки кухарів; місце виробничого навчання в системі професійно-технічної освіти; основні тенденції розвитку змісту та методів виробничого навчання та практики у ПТНЗ кулінарного профілю; характер взаємодії між суб'єктами навчально-виробничої діяльності; специфіку організації навчально-виробничого процесу в ПТНЗ і на підприємствах сфери обслуговування; особливості сучасної галузі харчування, зокрема в туристичній, курортно-оздоровчій сфері. Упровадження розробленої моделі передбачає застосування відповідної методики підготовки учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Ураховуючи особливості контингенту учнів ПТНЗ, специфіку процесу професійної підготовки, а також сучасні тенденції педагогічної науки, конкретизовано низку креативних методів навчання для професійної підготовки майбутніх кухарів. Особливу роль у дослідженні займали творчі проекти (інформаційні, дослідницькі), що адекватно відображають професійну діяльність фахівця кулінарного профілю та

випускні кваліфікаційні роботи, коли учні могли самостійно вибирати тематику завдань. Майбутніх фахівців необхідно також цілеспрямовано залучати до участі у професійних конкурсах, як ефективних складових формування компетенції майбутнього кухаря. Підвищенню якості професійної підготовки майбутнього кухаря сприяють вирішення учнями у процесі навчання проблемних завдань, виконання інтегрованих лабораторно-практичних робіт і практикумів. Серед усіх апробованих методик найефективнішим для підготовки кухарів до професійної діяльності є поєднання дидактичної гри та проектної технології (комплексна дидактична гра). Зокрема, з метою спеціальної підготовки до роботи в курортно-оздоровчих комплексах доцільно проводити комплексну дидактичну гру «Курорт». Проектно-технологічна діяльність, як показує досвід її організації на уроках спеціальної технології та виробничому навчанні з приготування страв, сприяє розвитку творчих якостей особистості.

У процесі підготовки учнів ПТНЗ використовувалась також імітаційна гра «Добрий кухар – найкращий лікар». Варіантом її була інтелектуальна гра «Сімейне харчування в малому курортно-оздоровчому комплексі» як ефективний засіб формування специфічних умінь, навичок та професійно значущих якостей особистості майбутнього фахівця харчової сфери.

Комплексний підхід до методів і форм виробничого навчання в їх взаємозв'язку слугував основою створення низки творчих проектів («Відродження старовинної кухні в курортно-оздоровчих комплексах», «Оздоровче харчування в регіоні», «Соціальне партнерство ПТНЗ і туристичної галузі», «Художні вироби з шоколаду» тощо).

Основні результати розділу опубліковані у наукових працях [82, 83, 88, 92, 93].

РОЗДІЛ 3

ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧИХ КОМПЛЕКСАХ І ДОСЛІДНО- ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ЇХ ЕФЕКТИВНОСТІ

3.1. Педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

Сучасна освіта спрямована на підготовку фахівця, спроможного бачити своє професійне майбутнє, здатного утвердити себе в конкурентній боротьбі на ринку праці. Тому основна мета професійної освіти та навчання полягає в підготовці компетентних фахівців, які володіють адекватними вміннями і навичками не лише для задоволення вимог роботодавців, а й власних потреб. Протягом останніх років професійно-технічна освіта активно змінюється. Тривають пошуки нових поглядів на зміст, методiku і організацію навчального процесу, маючи на меті зробити його привабливішим, досягти вищої якості та ефективності професійної освіти [179, с.151].

З метою ефективної підготовки у ПТНЗ кваліфікованих робітників необхідно аргументувати та забезпечити певні педагогічні умови.

Під педагогічними умовами у психолого-педагогічних дослідженнях розуміють «сукупність різнопланових соціально-педагогічних і дидактичних чинників, необхідних і достатніх для виникнення та раціонального стійкого функціонування певної педагогічної системи». Вони впливають на навчально-виробничий процес, дають змогу управляти та коригувати його, здійснюючи відповідно до поставлених завдань, із застосуванням обраних педагогічних підходів, форм, методів навчання, дотримання яких забезпечує досягнення

поставленої дослідниками мети [112, с. 67].

Ми обґрунтували такі **педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах:**

1) співпраця з роботодавцями та орієнтація професійної підготовки на їхні вимоги;

2) внесення змін у варіативну частину змісту спеціальної технології та виробничого навчання шляхом упровадження тематичного блоку «Курортно-оздоровче харчування»;

3) підвищення кваліфікації викладачів і майстрів виробничого навчання за допомогою спецкурсу «Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах».

Розглянемо кожну з цих педагогічних умов детальніше.

1. Співпраця з роботодавцями та орієнтація професійної підготовки на їх вимоги

Стан соціально-економічного розвитку суспільства, зокрема сфери обслуговування, нові вимоги роботодавців до рівня професіоналізму фахівця кулінарного профілю посилюють значущість практичної складової змісту їхньої професійної підготовки в реальних виробничих обставинах. За динамічного розвитку промисловості та сфери послуг під високим професіоналізмом фахівців слід розуміти не тільки їхній відповідний кваліфікаційний рівень виконання трудових функцій, операцій і дій, а й сформованість професійно-особистісних якостей, що виявляються в культурі організації праці, технологічній дисциплінованості у процесі виробництва, відповідальності, вмінні самостійно знаходити рішення у складних виробничих ситуаціях тощо. Гарантією «соціальної захищеності випускника ВПУ кулінарного профілю є його конкурентоспроможність на ринку праці, що, безумовно, ґрунтується на широкій прогностичній основі навчання» [143, с.3], урахуванні як

сучасних, так і перспективних вимог майбутньої галузі діяльності.

Нині в складній економічній ситуації, коли державне замовлення майже відсутнє, а механізми соціального партнерства не спрацьовують, фінансування ПТО становить менше половини (деякі фахівці вважають – 20–25%) від реальних потреб. За прогнозами дослідників, у разі збереження сучасних тенденцій, у 2015 р. потреба економіки у кваліфікованих трудових ресурсах у більшості регіонів України задовольнятиметься на 30–37%. Важливою й досі не вирішеною проблемою залишається неузгодженість змісту підготовки у навчальних закладах з вимогами виробництва [158]. Через ці та багато інших причин особливого значення набуває сьогодні одна із складових неперервної освіти, а також дієвий елемент системи ПТО – професійне навчання кваліфікованих робітників на виробництві, як найбільш повний, структурований, динамічний і мобільний вид взаємодії науки, освіти і виробництва.

Методологічне забезпечення підготовки фахівців передбачає врахування об'єктивних законів, які діють у галузі професійно-технічної освіти та ринковому соціально-економічному середовищі. Ключовими з них є закон відповідності змісту освіти актуальному стану виробництва та ринку праці, а також закон конкуренції, котрий виражає внутрішньо необхідні, сталі й суттєві зв'язки між суб'єктами ринку праці, які відображають боротьбу за найвигідніші умови виробництва й збуту товарів, послуг, одержання найбільших прибутків у всіх галузях суспільного відтворення [105].

Так, у виробництві ведеться змагання між різними суб'єктами підприємницької діяльності за найвигідніші умови виробництва товарів і послуг, їх продажу, джерела сировини, електроенергії тощо. Комплекс зв'язків, які забезпечують дію закону конкуренції, роблять його могутньою силою економічного прогресу. Форми вияву закону

конкуренції – різні види конкурентної боротьби (внутрішньогалузева та міжгалузева, конкуренція на національному та міжнародному рівнях, вільна (без обмежень з боку держави) конкуренція тощо). Конкуренція зумовлює якісні трансформації суб'єктів ринку праці (підприємств, підприємців, робітничого потенціалу, зокрема, кваліфікованих робітників). Одна з них позначається як *конкурентоспроможність*. Аналіз кваліфікації випускників професійно-технічних навчальних закладів доводить, що більшість з них не відповідають критерію конкурентоспроможності [4]. Роботодавець вимагає сьогодні не просто підготовленого фахівця, а випускника, який готовий якісно виконувати різноманітні виробничі завдання із суміжних професій.

Соціальне партнерство є найважливішим фактором забезпечення якості підготовки фахівця і його конкурентоспроможності. Для професійної освіти соціальне партнерство є природною формою існування в умовах ринкової економіки. Соціальне партнерство у сфері професійно-технічної освіти – відносно нова категорія, яка з'явилась зі зміною форм власності у нашій державі, мета якого полягає в «особливому типі взаємодії професійно-технічних навчальних закладів із центральними та місцевими органами виконавчої влади, об'єднаннями роботодавців, профспілок, підприємствами різних форм власності й підпорядкування, органами служби зайнятості, іншими заінтересованими партнерами, направленої на максимальне узгодження інтересів всіх учасників цього процесу» [205, с. 4].

Останнім часом соціальне партнерство отримує все більш широке поширення в сфері професійної освіти, яке спрямоване на підготовку фахівців якісно нового рівня: творчих і компетентних особистостей, здатних до професійного зростання та самореалізації. У зв'язку з цим навчальні заклади професійної освіти вносять зміни у зміст і форми навчання, налагоджують різні механізми взаємодії з соціальними

партнерами.

Стрижнем соціального партнерства у самій освіті є співробітництво між ПТНЗ і ВНЗ, яке реалізується у формах [78, с.162]: укладання договорів про подальше навчання випускників, впровадження системи ступеневої підготовки фахівців за наскрізними навчальними планами та програмами, здійснення стажування викладачів і майстрів виробничого навчання, вдосконалення та розширення спектру професій для сфери ресторанного господарства, підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання.

Співпраця з громадськими та державними організаціями ПТНЗ кулінарного профілю здійснюють через співробітництво з органами виконавчої влади, місцевого самоврядування, обласного центру зайнятості, Асоціації кулінарів України.

Як вважають економісти, гарантоване працевлаштування всіх випускників не відповідає ринковим принципам. Роботодавець має право вибрати кращого фахівця, і держава не повинна нав'язувати йому випускників, порушуючи права інших претендентів. Завдання держави – сприяти конкурентоспроможності випускників на ринку праці, опануванню сучасних професійних знань і вмінь, психологічно підготувати їх до конкуренції на ринку праці. Пріоритетною у відносинах на ринку праці, безумовно, є позиція роботодавців. Однак «зараз більшість роботодавців розуміють її дуже вузько, вважаючи, що майже всі випускники навчальних закладів є недостатньо кваліфікованими і не в змозі виконувати в повному обсязі і на належному рівні поставлені виробничі завдання. Аргументом при цьому слугує брак у випускників практичних навичок. Тим часом, роботодавці майже не вживають заходів для надання можливості проходження учням і студентам виробничої практики, не дбають про співпрацю з навчальними закладами щодо використання обладнання, тренажерів тощо. Тому нагальною потребою

часу є розроблення законопроекту про стимулювання участі роботодавців у підготовці та перепідготовці кадрів у професійно-технічних та вищих навчальних закладах» [38, с.7]. Доцільно запровадити практику укладення між навчальними закладами та підприємствами договорів про співпрацю, які б ураховували інтереси кожної зі сторін. Слід поміркувати і про відродження інституту базових підприємств, які забезпечували професійно-практичну підготовку учнів і студентів, сприяли в удосконаленні змісту навчання, матеріально-технічної бази навчальних закладів тощо.

Основи професійної майстерності учнів опановують на останньому, завершальному періоді професійного навчання, безпосередньо в умовах тієї ділянки, де їм надалі належить працювати. Отже регіональну спеціалізацію забезпечує не ПТНЗ, а саме підприємство, організація, установа (акціонерне товариство, фірма). Вони повинні, по-перше, підтримувати тісні зв'язки зі своїми базовими навчальними закладами, визначати разом з ними той конкретний зміст професійно-практичного навчання, який вони здійснюватимуть; навчання проводити на зразках новітніх досягнень техніки й технології виробництва, на сучасній матеріально-технічній базі. Провідне місце в навчанні тут займають принципи диференціації, індивідуалізації й професійної спрямованості, як такі, що найбільш відповідають завданням регіоналізації навчання. По-друге, здійснювати педагогічну підготовку своїх провідних фахівців, а також підвищення професійної кваліфікації педагогів професійного навчання, передусім – майстрів виробничого навчання. При такому розумінні регіонального компонента змісту професійної освіти проблему підготовки робітників і фахівців належного рівня кваліфікації вдасться вирішити [151, с. 311].

Як зазначає О. Щербак, соціальне партнерство у професійній освіті та навчанні пов'язане з процесом підготовки кадрів, які ще не мають

робочої професії; з процесом перепідготовки вивільнених робітників, незайнятого населення; з необхідністю підвищення кваліфікації працюючих. Учасники соціального партнерства помітно впливають на прийняття політичних рішень. У кожній країні існує чітке законодавче регулювання взаємодії соціальних партнерів у професійній освіті та навчанні. Працівники торговельно-промислових, робочих і ремісничих палат, роботодавці, спеціальні Інститути беруть участь у розробці й оновленні державних стандартів за різними професіями відповідно до вимог робочого місця. Роботодавці є активними учасниками організації практичного навчання учнів професійних навчальних закладів безпосередньо на виробництві. Вивчення міжнародного досвіду показує, «що не існує універсальної моделі участі соціального партнерства в соціальному діалозі. На нашу думку, доцільно постійно вивчати міжнародний досвід із метою визначення можливостей соціального діалогу в розвитку професійної освіти, функцій учасників соціального партнерства, їхніх прав, обов'язків та інших умов участі соціальних партнерів у професійній освіті» [204, с.185].

Проблема взаємодії з соціальними партнерами «виражається в тому, що існують суперечності між якістю підготовки фахівців і сучасними потребами виробництва, оскільки розвиток середньої професійної освіти відстає від темпів розвитку сучасної економіки і виробництва» [35, с.27] Взаємодія з соціальними партнерами здійснюється на таких етапах як узгодження основної професійної освітньої програми спеціальності з підприємствами; зворотного зв'язку розробників програм з вимогами роботодавців до вмінь, знань і компетенцій працівників; узгодження тем дипломних проектів тощо.

Соціальне партнерство для навчального закладу відкриває додаткові можливості: постійний допуск до інформації про ринок праці; зміцнення матеріально-технічної бази; спрощення розроблення нових

навчальних програм; отримання можливості для організації виробничої практики студентів і стажування викладачів; можливість працевлаштування випускників; задоволеність роботодавця якістю освіти та професійної підготовки випускників; задоволеність професійно-кваліфікаційною структурою випускників, які зможуть працювати на високотехнологічному обладнанні; омолодження й укомплектованості кадрового складу підприємства.

Ефективність формування професійної компетенції майбутнього кухаря залежить від того, наскільки в навчанні враховуються вимоги потенційних роботодавців. Зокрема, необхідність оновлення змісту професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів також пов'язана з небувалим зростання популярності туризму. Однак у більшості спеціальних і педагогічних публікацій з проблем туризму дуже мало уваги приділяється харчуванню туристів. Водночас харчування є істотним аспектом туристичної галузі. Більше того, в ряді випадків цей аспект може стати домінуючим (фахівці навіть пропонують ввести поняття «гастрономічний туризм»). На сьогодні ресторанний, і взагалі, харчовий бізнес є невід'ємною складовою готельного, санаторно-курортного тощо. Значна частина рекламно-туристичних проспектів надає інформацію про особливості кухні, яка очікує на мандрівників, пропонуючи скуштувати ексклюзивні, місцеві страви, спробувати напої [142].

Особливості соціального партнерства з базовими підприємствами, що сприяють ефективному формуванню професійної готовності майбутніх кухарів є: організація навчання на виробництві, вплив утримання та умов праці на підприємстві-партнері на формування ціннісно-мотиваційної сфери учнів, наставництво як інтегративний вплив на молодого робітника, розширення спектру професій за ініціативи підприємства-партнера [150, с.17].

Як уже наголошувалось, зміст будь-якого предмета чи освітньої

галузі дозволяє формувати компетентність учнів тоді, коли в ньому будуть відображені знання, досвід здійснення відомих способів діяльності (вміння й навички), досвід творчої діяльності, досвід емоційно-ціннісного ставлення до навколишнього світу [201]. Тому нині є важливим оновлення змісту професійної підготовки кухарів (варіативної частини) з метою теоретичного ознайомлення учнів з раціональним харчуванням відпочивальників і туристів та практичної підготовки майбутніх фахівців до його ефективної реалізації в курортно-оздоровчих комплексах. Саме на це спрямована взаємодія ПТНЗ із соціальними партнерами, передусім – роботодавцями, замовниками кадрів, адже вони, з одного боку, найбільш зацікавлені у професійній готовності випускників, з іншого, найкраще знають, якими є компоненти цієї готовності. Нарешті, лише вони можуть надати учням місця для виробничої практики, бути експертами при розробці держстандартів, брати активну участь в оцінюванні випускних кваліфікаційних випробуваннях молодих фахівців кулінарного профілю тощо. Формування варіативної частини підготовки кваліфікованих робітників теж потребує налагодження соціального партнерства.

2. Внесення змін у варіативну частину змісту спеціальної технології та виробничого навчання шляхом упровадження тематичного блоку «Курортно-оздоровче харчування».

Провідними чинниками, які є підставою для формування варіативної частини програм професійно орієнтованих предметів у ПТНЗ є: розбіжності між Державними стандартами професійно-технічної освіти та галузевими професійними стандартами; врахування думки роботодавців про важливість конкретних професійних і загальних компетенцій; відображення специфіки окремих напрямків у професії, властивих регіону, провідним підприємствам, ринку праці, що постійно змінюється; визначення додаткових компетенцій, важливих для підвищення конкурентоспроможності випускника і його подальшого професійного

становлення; необхідність компенсації особливостей учнів, прийнятих на навчання.

Добір змісту професійної освіти і навчання необхідно здійснювати з урахуванням галузевих напрямів. Це потребує постійного системного аналізу виробничої та невиробничої сфери, перспектив їх розвитку, відбору, вивчення, узагальнення і використання наукової та виробничо-технологічної інформації про нові матеріали, технології у різних галузях промисловості, сільського господарства та сфери послуг.

У проектуванні змісту навчального матеріалу необхідно виходити з принципу врахування змістовної та процесуальної сторін. При цьому «слід враховувати методи, закономірності, принципи і можливості навчання в цілому, відображати у навчальних програмах поряд зі змістом способи його передачі та засвоєння. Принцип структурної єдності змісту освіти на різних рівнях його формування вимагає забезпечення єдності підходу до конструювання змісту освіти кожного навчального предмета» [77, с.128].

На думку О. Щербак, розроблення змісту професійної підготовки «вимагає науково обґрунтованих підходів у визначенні загальнодержавного і регіонального компонентів, співвідношення гуманітарної, загальнотехнічної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки з урахуванням рівня попередньої освітньої та професійної підготовки, мотивації до неперервної професійної освіти і навчання» [204, с.182].

Складовими освітнього процесу ПТНЗ є загальноосвітня, загальнопрофесійна, професійно-теоретична та професійно-практична підготовки. У навчальних планах розподіл годин на загальнопрофесійну та професійно-теоретичну підготовку проводиться в межах загальної кількості годин з урахуванням вимог кваліфікаційних характеристик з конкретних професій і Державних стандартів професійно-технічної освіти [128]. Професійно-теоретична підготовка передбачає вивчення предметів,

які є основним джерелом навчальної інформації для оволодіння певною професією. До неї віднесені такі предмети, як «Спеціальна технологія», «Охорона праці» тощо.

Професійно-практична підготовка передбачає виробниче навчання у навчальних майстернях, лабораторіях, навчально-виробничих дільницях, навчальних господарствах, полігонах, а також виробничу практику на підприємствах, установах та організаціях на виробництві чи в сфері послуг. Вона здійснюється протягом усього терміну навчання, починаючи з першого курсу, паралельно з іншими видами підготовки та вивченням предметів, які надають повну загальну середню освіту. Для практичного закріплення знань, умінь і навичок, які одержані в процесі теоретичного та практичного навчання, проводиться виробнича практика .

На весь термін навчання відводиться 45 год. на предмети, які учні вільно обирають для навчання. Навчальний заклад визначає предмети за вибором у межах гранично допустимого навчального навантаження з урахуванням інтересів і потреб учнів, рівня навчально-методичного та кадрового забезпечення, а також з урахуванням профілю професій за якими ведеться підготовка. Як правило, на вибір учнів пропонують 2-3 предмети, з яких мають бути сформовані навчальні групи.

ПТНЗ самостійно визначає порядок реалізації типової базової структури шляхом перерозподілу часу між навчальними семестрами за пропозицією замовників робітничих кадрів, відповідно до змін у техніці, технологіях, організації праці тощо, та варіативний компонент змісту професійно-технічної освіти у навчальних планах (до 20 % у межах загального фонду навчального часу) та робочих навчальних програмах (до 20 % навчального часу з кожного навчального предмета та професійно-практичної підготовки) [144, с.23]. Зміни затверджуються згідно з нормативними документами.

Таким чином, навчальна програма ПТНЗ включає інваріантну

(загальнодержавну) та варіативну частина, яка забезпечує гнучкість і динамічність педагогічного процесу та його пристосування до нагальних і перспективних потреб виробничої системи. Загальнодержавна частина містить вимоги Державного стандарту професійної освіти і гарантує конкурентоспроможність випускників на ринку праці; варіативна відображає специфіку підприємств-замовників і регіональних потреб; досконале узгодження цих складових дає змогу забезпечити ефективне функціонування педагогічних систем і оптимальне досягнення поставлених завдань.

Перелік та опис робіт, що має успішно та якісно виконувати робітник відповідної професійної кваліфікації з певної професії визначає професійний стандарт або стандарт професії і відображається у кваліфікаційній характеристиці професії. Цей стандарт діє безпосередньо у сфері виробництва чи послуг і вказує на те, як люди працюють, а не як навчаються. Освітній стандарт є державним документом, що регламентує зміст ПТО і містить, відповідно, галузевий і державний компоненти. Державний компонент включає вимоги до кожного освітньо-кваліфікаційного рівня та відповідного їм рівня освіти. Галузевий компонент державних стандартів базується на державному компоненті та є системою нормативних і навчально-методичних документів, що проектується на вимогах до кожного освітньо-кваліфікаційного рівня певного напрямку, спеціальності. Створені на підставі професійних, освітні стандарти мають забезпечити можливість диференційованого підходу до визначення змісту ПТО згідно зі ступенями (рівнями кваліфікації, компетентності) [164].

У найбільш загальному вигляді зміст освіти в ПТНЗ визначається кваліфікаційною характеристикою випускника, що містить перелік вимог до робітників певної кваліфікації у межах професії, за якою здійснюється підготовка. Усі вимоги розділені на дві великі групи, одна з яких визначає,

що робітник повинен знати, а друга – що він повинен уміти. Важливим критерієм засвоєння змісту освіти є готовність учнів до успішного застосування знань на практиці як у звичайних (стандартних) обставинах, так і в ситуаціях, близьких до життєвих, а також здатність до творчого розв'язання проблеми, яка може виникнути в житті чи професійній діяльності кожної людини.

На думку науковців, зміст освіти є найскладнішою і трудомісткою складовою педагогічного процесу. Формування змісту освіти – це процес відбору навчального матеріалу, спрямований на створення системи знань, умінь з урахуванням вимог виробництва, а також навчання способам використання знань і умінь на практиці; забезпечення творчого підходу та ціннісних орієнтацій особистості.

Зміст професійно орієнтованої (професійно-теоретичної та професійно-практичної) підготовки майбутніх кухарів є не лише об'єктом вивчення, а й засобом розвитку особистості учнів. Інструментарієм у цьому випадку є процедури творчої діяльності, до яких у підготовці кухаря відносять[171]: уміння знайти нові функції об'єкта (наприклад: значення овочів для здоров'я людини, їх застосування в народній медицині тощо); уміння виділяти структуру об'єкта та зв'язки між його елементами (наприклад: поєднання м'яса з іншими продуктами – добір гарніру до страви тощо); самостійне перенесення знань і вмінь у нову ситуацію (наприклад: у харчуванні якої категорії людей можна застосовувати молочні соуси? тощо); самостійне комбінування відомих способів діяльності (наприклад: що необхідно зробити для пом'якшення м'яса? тощо); конструювання принципово нового способу вирішення проблеми (наприклад: під час тривалого кипіння бульйон став мутним – дія учня тощо).

Для розвитку творчих здібностей майбутнього фахівця в навчальному процесі професійно-технічної освіти обов'язково потрібні

спецкурси, які висвітлюють питання, пов'язані з історією техніки і технології, професій і професійної діяльності, визначними відкриттями і винаходами, науково-творчою діяльністю тощо [171].

Уміння і навички, що формуються в процесі теоретичного навчання, є не тільки навчальними, а й практичними, що збільшує їх роль у професійній підготовці робітників; уміння і навички, отримані в процесі виробничого навчання, є навчальними і професійними з перевагою останніх, які складають основний зміст діяльності робітника певної професії і кваліфікації. Передусім, це стосується навчально-виробничого процесу. Він набуває особливостей залежно від змісту освіти. Саме він формує підходи до вибору технологій теоретичного і виробничого навчання, визначає спрямованість методичної діяльності викладачів і майстрів виробничого навчання та навчально-пізнавальну діяльність учнів [186]. Зміст професійної підготовки відіграє роль визначального чинника в розвитку матеріально-технічної бази виробничого навчання у ПТНЗ, добору місця проходження учнями виробничого навчання та практики. Змістовий компонент педагогічної системи професійної освіти суттєво впливає на форму організації навчання.

Програми професійно-практичної підготовки відображають суть системи вмінь і навичок, які формуються в учнів, з урахуванням вимог чинних стандартів, нормативів, правил, інструкцій. Зміст навчальних планів і програм для підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації за робітничими професіями повинен відповідати вимогам щодо: забезпечення формування професійних знань і вмінь згідно з вимогами кваліфікаційних характеристик; забезпечення необхідного рівня знань з охорони праці; відображення сучасного розвитку науки, техніки і технологій виробництва, науково-технічного прогресу та передового виробничого досвіду; забезпечення формування в робітників правових, економічних знань; забезпечення поєднання та послідовності проведення

теоретичного та виробничого навчання; врахування міжпредметних зв'язків тощо [144].

Відбір і структурування змісту професійно-технічної освіти ґрунтується з одного боку на врахуванні результатів аналізу професій, професійних операцій тощо, а з іншого – дидактичних підходів, принципів, критеріїв, а також ціннісних, культурологічних, компетентнісних аспектів професійної діяльності в умовах високотехнологічного виробництва й сфери послуг. Аналіз наукових праць свідчить, що у визначенні змісту професійно-технічної освіти довгий час використовувався знаннево орієнтований підхід, згідно з яким забезпечувався добір необхідного обсягу навчального матеріалу для засвоєння учнями під час оволодіння професією. Нині на зміну йому «прийшов особистісно орієнтований підхід, згідно з яким забезпечується задоволення освітніх потреб особистості, її розвиток і саморозвиток в соціально-культурному середовищі» [152, с.73], спрямований на розвиток природних особливостей людини, соціальних властивостей і властивостей суб'єкта культури [197, с.181]. Такий підхід забезпечує становлення системи особистісних освітніх смислів учнів, яка поєднує: «особистісну творчість учнів; самоусвідомлення особистісного досвіду, знань, емоційно-ціннісного ставлення до навколишнього світу; діяльність учнів з урахуванням загальнокультурних знань і соціального досвіду» [190, с.81].

В. Радкевич дійшла висновку, що формування змісту професійної освіти базується на: системному аналізі виробництва в цілому і професійної діяльності зокрема; аналізі змісту професійно-технічної діяльності й характеру зв'язків з кожним компонентом виробництва; поєднанні моделі структури особистості зі структурою професійної діяльності в системі конкретного виробництва; встановленні послідовності дій під час відбору змісту навчального матеріалу. *«Варіативність* (курсив наш – Л.К.) *особистісно орієнтованого змісту професійно-*

технічної освіти забезпечується введенням до програмного матеріалу суб'єктивного досвіду особистості (життєвого, освітнього, професійного), тобто сукупності знань, умінь і якостей особистості» [152, с.74] Включення до змісту навчального матеріалу суб'єктивного досвіду особистості надає знанням і вмінням особистісного смислу, а також збагачує життєвий досвід. Особистісно орієнтована парадигма професійно-технічної освіти зумовлює необхідність відбору і структурування навчального матеріалу на діяльнісно розвивальних засадах.

Розроблення Державних стандартів нового покоління (на компетентнісній основі) актуалізує проблему підготовки їх науково-методичного забезпечення [164, с.439]. Дослідники визначають науково-методичне забезпечення змісту ПТО як комплекс заходів, спрямованих на розроблення науково-обґрунтованих нормативно-методичних, навчально-програмних, навчально-методичних документів, інформаційних матеріалів, засобів навчання, що змістовно, процесуально та технологічно регламентують процес підготовки конкурентоспроможних кваліфікованих робітників. Основними напрямками науково-методичного забезпечення змісту профтехосвіти є розроблення типових навчальних планів і програм теоретичного та виробничого навчання, підручників, навчальних посібників, інструктивно-методичних матеріалів.

Дослідження стану науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти показує наявність таких основних проблем як: застарілість і недостатній науковий рівень наявних науково-методичних матеріалів; невідповідність змісту навчальних планів і програм суспільно-державним та індивідуальним потребам; недостатній рівень забезпечення професійно-технічних навчальних закладів науково-методичною літературою.

Разом з цим реалії сьогодення такі, що цілі та завдання, які

ставляться перед системою ПТО, вимагають інноваційного науково-методичного забезпечення змісту освіти, насамперед, розробленого на основі використання сучасних досягнень педагогічної науки. Науково-методичні розробки мають: ґрунтуватися на філософських, соціально-економічних та психолого-педагогічних засадах професійної освіти і навчання; враховувати суспільно-економічні вимоги до рівня конкурентоспроможності кваліфікованого робітника, наявності в нього необхідних професійно значущих та особистісних якостей; відповідати змінам у змісті та характері виробничої діяльності; враховувати вимоги Державних стандартів, регіональні потреби соціально-економічної сфери та індивідуальні потреби особистості.

Останнім часом все більше уваги приділяється проблемі активної позиції учнів щодо засвоєння змісту навчання. У контексті науково-методичного забезпечення йдеться як про необхідність оновлення змісту підручників, навчальних посібників, програм, так і про розроблення навчально-методичних матеріалів для забезпечення самостійної роботи учнів ПТНЗ, а саме: комплексів індивідуальних завдань з окремих змістових модулів та алгоритмів виконання подібних; навчальних і тестувальних програм; електронних підручників і посібників, віртуальних лабораторій тощо [164]. Отже, важливим є комплексне методичне забезпечення навчального процесу в ПТНЗ, тобто створення оптимальної системи навчально-методичної документації і засобів навчання, необхідної для якісного навчання предметам, професіям, у межах часу, відведеного навчальним планом.

Комплексне методичне забезпечення містить:

1. *Навчальну документацію*: навчальний план, програми навчальних дисциплін, перспективно-тематичний план, плани-конспекти занять.
2. *Засоби для учнів*: підручники, навчальні посібники (за

відсутності – конспекти лекцій), довідники, збірники задач та завдань для виконання вправ і самостійних робіт, інструкції для виконання лабораторних робіт, комплекти інструкційно-технологічної документації та ін.

3. *Засоби для педагога*: авторські методики, методичні розробки за розділами (модулями) і темами, методичні рекомендації і вказівки, інформаційні матеріали про передовий педагогічний досвід тощо.

4. *Дидактичні засоби на заняття*: наочні посібники, ТЗН, роздаткові матеріали, демонстраційне обладнання, пристрої для контролю знань і умінь учнів.

5. *Навчальне устаткування* для виконання навчально-виробничих і лабораторно-практичних робіт; його перелік залежить від професії, з якої проводиться підготовка, і конкретизується в програмах відповідних навчальних дисциплін [160, с.236].

Загалом, зміст професійно орієнтованих предметів суттєво впливає на формування професійних знань і вмінь майбутнього кухаря. Проте традиційна підготовка учнів до майбутньої професійної діяльності не сприяє ефективному формуванню виробничо-технологічної компетенції.

Провідним у формуванні змісту освіти є принцип відповідності змісту суспільним вимогам. Добір і структурування навчального матеріалу базуються на інваріантній частині змісту навчання та передбачають також наповнення варіативної частини актуальною інформацією, спрямованою на виконання вимог роботодавців до компетентності майбутніх кухарів та їх готовності до діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Основними змінами, які ми пропонуємо внести у зміст навчання є: включення відомостей про особливості харчування курортних місцевостей України (Карпати, Крим, Шацькі озера тощо) у курс спецтехнології; використання варіативного компоненту в курсі виробничого навчання; внесення спеціальних тем і завдань у процес виробничої практики;

пропонування відповідних завдань для виконання кваліфікаційних (випускних) робіт; планування позанавчальної діяльності та виховних заходів з цієї тематики тощо. Механізмом реалізації ідеї модернізації змісту освіти майбутніх кухарів є нормативно передбачена у професійно-практичній підготовці у ПТНЗ динамічна зміна варіативної складової професійно значущого змісту професійно-технічної освіти такої, що відображає постійні зміни у виробництві. Фрагмент методичних матеріалів для тематичного блоку представлений у додатку Г.

3. Підвищення кваліфікації викладачів і майстрів виробничого навчання за допомогою спецкурсу «Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах»

Основним завданням освіти педагога професійного навчання є підготовка висококваліфікованих спеціалістів з креативним мисленням, які розуміють потреби ринку праці, володіють професійною та педагогічно майстерністю, здатні самостійно розв'язувати будь-яку виробничу та педагогічну проблему [29, с.42].

У розвитку творчих якостей учнів важлива роль належить умінням викладачів, майстрів виробничого навчання взаємодіяти в педагогічному та виробничому середовищах. Особливе значення має діалогічне спілкування, коли педагогічна взаємодія спрямовується на допомогу учням самим упоратися зі своїми проблемами [168, с. 66]. Водночас педагогічній творчості притаманні специфічні ознаки, що зумовлюють її особливе місце серед інших видів творчості, а саме: високий рівень соціальної свідомості та моральної відповідальності, пошуково-перетворювальний стиль мислення, розвинені інтелектуально логічні здібності, проблемне бачення, творча фантазія, розвинута уява, характерні особистісні якості (любов до дітей, безкорисливість, сміливість, цілеспрямованість), специфічні мотиви (необхідність реалізувати своє «Я», бажання бути визнаним, творчий інтерес, захопленість творчим

процесом, своєю працею), комунікативні здібності, здатність до самоуправління, високий рівень загальної культури.

Професія педагога професійного навчання належить до складної групи спеціальностей, що функціонують одночасно в двох різnorідних системах: «людина-людина», «людина-техніка» та їх модифікаціях. Педагог системи ПТО, крім підготовленості до педагогічної діяльності, повинен володіти професійно орієнтованими знаннями, здійснювати навчально-виробничу, організаційно-методичну діяльність з професійної підготовки учнів у навчальному закладі, а також на виробництві (у сфері обслуговування) [103, с.151]. Діяльність педагога професійного навчання включає власне педагогічну та професійну діяльність певного профілю. Мета першої – професійне навчання і виховання підростаючого покоління, а мета другої – розроблення виробничо-технологічної документації, забезпечення виробничого процесу в навчальних майстернях, обслуговування матеріально-технічної бази лабораторій і кабінетів, освоєння нових технологічних процесів, устаткування й обладнання тощо.

Характерною особливістю професійної діяльності педагога професійного навчання є «постійна необхідність у самостійному пошуку та методичній обробці нової технічної інформації, нових прийомів праці, нових технологій, оскільки відбувається постійний процес оновлення змісту спеціальних предметів» [103, с.152]. Педагог профтехосвіти повинен постійно вдосконалювати свою професійну майстерність з метою підвищення якості навчально-виховного процесу в навчальному закладі на основі передового педагогічного досвіду, наукової теорії, емпіричних досліджень проблем професійної школи.

Водночас, система професійно-технічної освіти у зв'язку з економічними і соціальними трансформаціями перебуває в особливо складних умовах, «що передусім відображається на практичній підготовленості учнів. Низький рівень навчально-виробничої бази ПТНЗ

через тривале недофінансування, їх недостатнє науково-методичне забезпечення призвели до ситуації, за якої чинна система виробничої підготовки не відповідає кваліфікаційним вимогам до випускників професійно-технічної освіти, закладеним у держстандартах» [111, с.57]. Це зумовлює також відтік кваліфікованих педагогічних працівників, особливо майстрів виробничого навчання. Їм на зміну приходять молоді, недосвідчені педагоги, часом навіть без вищої педагогічної освіти.

Фахівці сучасних підприємств харчування отримують кваліфікацію в технологічних ВНЗ, технікумах і професійно-технічних училищах відповідного профілю. Вищі навчальні заклади здійснюють підготовку технологів харчового профілю, які мають знання, вміння з технології приготування їжі, при цьому володіють належним обсягом практичних вмінь з оброблення продуктів харчування з використанням сучасних технологій, творчо ставляться до вирішення будь-яких технологічних завдань [131, с.210].

Проте сучасні технології харчової галузі дуже гнучкі, швидко реагують на потреби ринку та повсякчас змінюються. При цьому виникають суперечності між вимогами до спеціаліста та якістю його підготовки, які зазначені у кваліфікаційних характеристиках. Це потребує підготовки фахівців за випереджувальними програмами та перегляду й корегуванню кваліфікаційних характеристик з урахуванням змін, що відбуваються у виробництві та формування у майбутніх педагога професійного навчання креативного підходу до вирішення виробничих ситуацій, дивергентного мислення під час пошуку шляхів розв'язування проблеми, творчої активності, евристичності мислення, дослідницької діяльності. Сучасний педагог професійного навчання повинен [131, с.211]: аналізувати особливості соціальних систем та умов їх функціонування; організовувати умови для розвитку творчої діяльності колективів педагогів та учнів; обирати та реалізовувати технології управління

навчальною та професійно-педагогічною діяльністю; використовувати різні методи спілкування при управлінні соціальними системами та їх функціонування; аналізувати системи використовуючи кібернетичний підхід та кількісні методи системного аналізу; прогнозувати, аналізувати результати управління та корегування цих результатів; налагодження вертикальних та горизонтальних стосунків у навчально-педагогічних та учнівських колективах тощо.

Розроблення різноманітних спецкурсів дає змогу цілеспрямованої підготовки та підвищення кваліфікації педагогічного персоналу професійно-технічних навчальних закладів з методики формування різних складових професійної компетентності та, відповідно, різних аспектів конкурентоспроможності кваліфікованого робітника.

Комплексний спецкурс для вибраних тем спецтехнології та виробничого навчання визначається особливостями закладеної в нього динаміки обсягу та повноти викладу навчального матеріалу.

Метою комплексного спецкурсу є поглиблення знань викладачів спецтехнології та майстрів виробничого навчання про курортно-оздоровче харчування, формування вмінь організовувати й оцінювати його у реальних обставинах харчового виробництва, розвиток інтересу й позитивного ставлення в учнів ПТНЗ до творчої професійної діяльності.

Основними **завданнями** комплексного спецкурсу є: розкриття сутності курортно-оздоровчого харчування; поглиблення теоретичних знань педагогічних працівників з цієї тематики; сприяння адаптації у переході від теоретичної до практичної діяльності; удосконалення професійної майстерності педагогічних працівників ПТНЗ.

Комплексний спецкурс «Підготовка майбутніх кухарів до роботи у курортно-оздоровчих комплексах» передбачає 18 год., з яких 3 лекційні, 3 практичні та 12 відведено на самостійну роботу з методичними матеріалами.

Пропонований спецкурс використовується у трьох напрямках:

1. Базовий: науково-методична робота в навчальному закладі під час засідання методичних комісій, на педагогічних семінарах, навчально-методичних заняттях, які проводяться протягом канікул тощо.

2. Курси підвищення кваліфікації, де викладачі та майстри виробничого навчання мають змогу відновити й оновити, поглибити свої знання, ознайомитися з методиками підготовки учні до роботи в курортно-оздоровчих комплексах.

3. Самостійна робота (самоосвіта): викладачі та майстри виробничого навчання самостійно ознайомлюються зі спецкурсом за підготованими нами брошурами з методичними рекомендаціями.

У викладанні спецкурсу передбачені різні форми навчання: лекції, семінарські, практично-семінарські заняття, творчі завдання-проекти, написання рефератів, соціально-значуща практика тощо. Передбачені також інтерактивні форми і методи навчання: диспути, дискусії, рольові ігри, проведення мікродосліджень тощо.

Основними темами комплексного спецкурсу є такі:

1. *Курортно-оздоровчий комплекс та особливості харчування у ньому* (Загальна характеристика курортно-оздоровчого комплексу. Особливості харчування в курортно-оздоровчих комплексах. Особливості професійної діяльності кухаря в курортно-оздоровчих комплексах. Регіональні особливості харчування в курортно-оздоровчих комплексах).

2. *Підготовка учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах* (Головні напрями підготовки до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах. Роль викладача спеціальної технології та майстра виробничого навчання в підготовці учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах. Особливості форм і методів навчання у процесі підготовки до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах. Оптимальний вибір та ефективне

застосування форм і методів навчання. Роль виробничої практики).

3. Співпраця з роботодавцями у процесі підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (Традиції співпраці ПТНЗ і підприємств сфери обслуговування. Труднощі співпраці в сучасних ринкових умовах. Інноваційні форми співпраці).

У результаті вивчення спецкурсу слухачі повинні знати: поняття про курортно-оздоровчий комплекс і його особливості; сутність професійної діяльності кухаря в курортно-оздоровчих комплексах; види та аспекти професійної діяльності кухаря в курортно-оздоровчих комплексах; зміст варіативної частини курсу спецтехнології та виробничого навчання щодо професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах; основні форми та методи оволодіння змістом варіативної частини навчання. Відповідно, слухачі повинні вміти: адаптувати варіативну частину курсів спеціальної технології та виробничого навчання до конкретних умов навчального процесу; адаптувати варіативну частину курсів спеціальної технології та виробничого навчання до конкретних умов регіону; використовувати відповідні форми та методи навчання; індивідуалізувати навчальний процес для учнів, які виявили підвищений інтерес до діяльності в курортно-оздоровчих комплексах; використовувати та розробляти відповідне навчально-методичне забезпечення. Навчальна програма спецкурсу розміщена в додатку Д.

3.2. Організація та результати експериментального дослідження

Метою експериментального дослідження була перевірка ефективності розроблених педагогічних умов формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих

комплексах.

З огляду на мету експериментального дослідження були поставлено такі завдання: оцінювання за визначеними критеріями ефективності традиційної системи виробничого навчання майбутніх кухарів у ПТНЗ; експериментальна перевірка ефективності впровадження в навчально-виховний процес розроблених інновацій стосовно змісту, методів та форм курсів спецтехнології та виробничого навчання майбутніх кухарів у ПТНЗ, а також комплексного спецкурсу для майстрів виробничого навчання, спрямованих на забезпечення готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Експериментальна робота проводилась у декілька етапів. Перший етап – *констатувальний експеримент* (2009-2010 рр.), під час якого було виявлено стан готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах кваліфікованих робітників у ПТНЗ з професії «Кухар», які навчалися за традиційною системою. Другий етап – *формувальний експеримент* (2011-2012 рр.), що полягав у застосуванні розроблених педагогічних умов формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

У констатувальному експерименті брали участь 220, а у формуальному – 440 учнів ПТНЗ, а саме: Вищого професійного училища № 34 м. Стрия Львівської області, Донецького професійно-технічного училища торгівлі і ресторанного сервісу, Львівського професійного ліцею харчових технологій, Стебницького професійного ліцею, Харківського професійного ліцею харчових технологій і торгівлі.

У контрольних групах навчальний процес здійснювався за традиційною системою виробничого навчання. В експериментальних – з включенням у варіативну частину змісту освіти тематичного блоку «Курортно-оздоровче харчування», який дозволяє сформувати в учнів

цілісну систему теоретико-практичних знань, умінь і навичок, а також здатності застосовувати їх у практичній діяльності для вирішення конкретних виробничих завдань. Формувальний експеримент дав змогу порівняти результати навчання учнів контрольних та експериментальних груп. Якщо в учнів експериментальних груп підвищуються вихідні рівні сформованості готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах за результатами цього етапу експерименту, то можна стверджувати про ефективність розроблених нами педагогічних умов.

До початку педагогічного експерименту було окреслено загальні засади, які забезпечували валідність дослідження:

- експеримент проводився без кардинальних змін усталеного навчально-виховного процесу ПТНЗ;
- учні, залучені до дослідження, не ознайомлювалися з тим, що вони беруть участь в експерименті;
- статус груп не змінювався під час його проведення;
- контрольні заміри здійснювалися одночасно в експериментальних і контрольних групах у терміни, визначені графіком навчального процесу ПТНЗ.

Статистична достовірність отриманих у ході вибірових спостережень результатів перевірялася за допомогою критерію Пірсона χ^2 . Кожна перевірка розпочиналася з формулювання нуль гіпотези (H_0): дані вибірок одержані зі статистично ідентичних сукупностей, а отже, будь-яка відмінність між експериментальною та контрольною групами є випадковою варіацією. Відповідно, альтернативна гіпотеза (H_1): відмінності між експериментальною та контрольною групами є статистично значущі, систематичні, тобто викликані впровадженням запропонованих інновацій. На другому кроці з метою оцінювання параметрів вибірки на основі даних, одержаних в результаті спостережень,

обчислювалися теоретичні частоти (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Порядок визначення теоретичних частот

Група	Вибірка			
	Обсяг	Ознаки		
		Ознака 1	Ознака 2	Ознака 3
Вибірка 1	V_1	n_{11}	n_{12}	n_{13}
Вибірка 2	V_2	n_{21}	n_{22}	n_{23}
Всього:	$V = V_1 + V_2 = S$	S_1	S_2	S_3

Для їх обчислення використано такі формули:

$$\omega_i = S / S_i, \quad n_{i1} = \omega_i \cdot V_i. \quad (3.1)$$

(враховано, що відношення теоретичної частоти до обсягу відповідної вибірки дорівнює відношенню суми всіх частот стосовно певної ознаки до суми всіх обсягів). При цьому сума всіх частот у колонці (рядку) повинна дорівнювати сумі частот спостереження в колонці (рядку):

$$\sum n_{i1} = S_i, \quad \sum n_{1i} = V_i. \quad (3.2)$$

Наступний крок обчислення статистичної достовірності полягав у визначенні різниць між відповідними спостережуваними і теоретичними частотами. При цьому будь-яка колонка (рядок) цих різниць (відхилень) повинна давати в сумі нуль внаслідок рівності сум спостережуваних і теоретичних частот.

На четвертому кроці обчислювався комплексний показник χ^2 :

$$\chi^2 = \sum_{i,j} \frac{(n_{ij}^* - n_{ij})^2}{n_{ij}}, \quad (3.3)$$

де n_{ij}^* – спостережувана частота (експериментальна), n_{ij} – теоретична частота (обчислена).

Визначалася ймовірність, що відповідає цьому значенню, обчислювалося число ступенів вільності ν , яке дорівнює різниці між числом пар емпіричних і теоретичних частот та числом лінійних співвідношень між значеннями емпіричних частот:

$$\nu = (r - 1) \cdot (s - 1), \quad (3.4)$$

де r – число вибірок, s – число характеристик, якими відрізняються вибірки.

Останній крок – пошук за таблицею верхньої границі χ_0^2 для відповідного ступеня вільності та порівняння з обчисленим χ^2 . При $\chi^2 > \chi_0^2$ нуль-гіпотеза заперечувалася та підтверджувалась альтернативна гіпотеза, а отже доводилося, що відмінність між експериментальною та контрольною групами є систематичною, тобто викликана впровадженням запропонованих у нашому дослідженні педагогічних умов.

Ґрунтуючись на концепціях психології праці, в яких професійний розвиток розглядається як процес проходження людини в професії певних етапів, на кожному з яких відбувається формування різних психічних новоутворень, що забезпечують успішне виконання трудових функцій і готують її до переходу на іншу (вищу) стадію розвитку, визначено показники розвитку професіонала. Такими показниками є, переважно, сформованість знань, умінь, навичок і професійного досвіду, а також розвиток і вдосконалення професійно важливих якостей [139, с.76].

Як зазначає І. Гайовий, оцінювання професійної підготовки фахівців є складною проблемою, котра потребує врахування особливостей професійної діяльності, вивчення ефективності їхньої професійної адаптації до нових умов праці, співпраці з роботодавцями в оцінюванні рівня практичної підготовки. Для всіх систем освіти можуть бути названі подібні підходи до оцінювання професійної підготовки [34]. Передусім, під час розроблення об'єктивних критеріїв оцінювання, оціночних стандартів необхідно проаналізувати об'єкт оцінки, розрізняючи

інституційну основу; об'єктом є визначений тип навчального закладу. Розроблення критеріїв оцінювання якості освіти потребує цілісного підходу до оцінювання професійної підготовки на всіх освітніх рівнях, що дасть можливість надати їм значення, адекватного рівню поставлених завдань, і усунення наявних розбіжностей. Заздалегідь розроблена й обґрунтована система критеріїв зумовлює технологічність навчальному процесу і дозволяє реалізувати поставлені цілі та завдання, забезпечуючи досягнення очікуваних результатів. Упровадження у практику функціонування навчальних закладів процедури постійного самооцінювання дозволить сформувати особистісну відповідальність до цієї процедури, спрямованої на самовдосконалення. основою для самооцінювання має бути ретельний відбір реальної інформації щодо практичної діяльності, а не оцінні висновки, які є прерогативою зовнішнього оцінювання, котре виконують незалежні експерти; процес зовнішнього оцінювання має бути зорієнтованим на суттєві сторони функціонування освітньої системи. Це потребує структурування оцінних стандартів, чіткого визначення етичних принципів роботи оцінювальної комісії, професіоналізму її членів.

Керуючись цими підходами можемо виявити вимоги до розроблення систем критеріїв оцінювання освітнього процесу. Критерії повинні [34, с.283-284]: відображати стратегію розвитку навчального закладу і його мети; відповідати чіткому опису функціональних обов'язків у межах посади; бути спрямованими на задоволення запитів усіх учасників процесу оцінювання; мати відповідне інформаційне обґрунтування з урахуванням принципу рівності всіх складових; спрямовуватися на виявлення потреб індивіду у власному вдосконаленні і розвитку; враховувати чинники, що впливають на соціальне середовище в якому знаходиться оцінюваний; бути валідними, виключаючи суб'єктивізм; забезпечувати систему показників з деталізацією щодо

професійно-значущих видів діяльності й особистісних якостей оцінюваного; враховувати можливість оцінювання всіх учасників навчального процесу.

На основі викладеного, з урахуванням компонентної структури готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (підрозділ 2.1) обрано критерії та показники готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Критерій сформованості мотиваційного компонента.

Сформованість **мотивів** до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах визначалась за такими показниками:

- самооцінка професійної придатності;
- ініціативність і готовність до дій;
- наявність пізнавального інтересу.

Критерій сформованості когнітивного компонента.

Сформованість **знань** вимірювалась за такими показниками:

- повнота знань – кількість (обсяг) одержаних знань;
- глибина знань – число усвідомлених зв'язків, що доступні учням;
- ґрунтовність знань – тривалість збереження в пам'яті та відтворюваність за необхідних обставин.

Критерій сформованості операційного компонента.

Сформованість **умінь і навичок** визначалась за показниками:

- різнобічність умінь – відношення кількості правильно засвоєних умінь до кількості визначених професійними функціями у кваліфікаційній характеристиці;
- сформованість умінь – відношення правильно виконаних операційних переходів до їх загальної кількості в технологічній карті;
- креативність умінь – відношення кількості творчих до загальної кількості вироблених умінь.

Критерій сформованості особистісного компонента.

Сформованість професійно важливих *якостей* визначалась за такими показниками:

- самостійність;
- професійна розвиненість;
- естетичний смак.

Узагальнені дані щодо критеріїв сформованості компонентів готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах подані в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Критерії сформованості компонентів готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

Критерії	Показники
Сформованість мотиваційного компонента	– самооцінка професійної придатності; – ініціативність і готовність до дій; – пізнавальні інтереси.
Сформованість когнітивного компонента	– повнота знань; – глибина знань; – ґрунтовність знань.
Сформованість операційного компонента	– різнобічність умінь; – сформованість умінь; – креативність умінь.
Сформованість особистісного компонента	– самостійність; – професійна розвиненість; – естетичний смак.

Виходячи з Державного стандарту професійно-технічної освіти [49; 50; 51] було визначено *теоретичні рівні* сформованості компонентів готовності:

1. Учень без достатнього усвідомлення, з епізодичною допомогою відтворює основний навчальний матеріал, значну кількість компонентів професійних знань. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки, узагальнення. Свідомо використовує окремі різновиди технологічних прийомів, які вправно виконує, але не завжди дотримується системних вимог до їх виконання. Під час перевірки теоретичних знань допускає окремі помилки, які може частково самостійно виправити. З консультативною допомогою організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчальні, практичні або контрольні завдання. Не може надати цілісного, змістовного пояснення щодо сутності технічного завдання та усвідомити значення усталених прийомів самоконтролю і методів контролю за якістю. Під час виконання практичної роботи допускає помилки, які самостійно виправити не може. Результат виконаної роботи учня відповідає низькому рівню якісних і кількісних показників. В окремих випадках учень потребує консультативної допомоги в організації робочого місця та дотримання правил безпеки праці та виробничої санітарії.

2. Учень володіє основними професійними знаннями, які використовує під час виконання практичних завдань. Дає визначення основних кулінарних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить відповідні висновки. Усвідомлено користується довідковою інформацією, виявляє розуміння системних вимог до технології первинної обробки продуктів, приготування напівфабрикатів, приготування страв. Може самостійно розробляти окремі варіанти технічних завдань, вміє проводити відбір харчових продуктів, визначати їх енергетичну цінність, проводити калькуляцію харчових продуктів, напівфабрикатів, страв. Під час перевірки теоретичних знань допускає несуттєві помилки, які може

самостійно виправити. Самостійно, в цілому правильно, організовує робоче місце, планує та правильно виконує основні технологічні прийоми та операції, навчально-методичні, практичні або контрольні завдання за типовим алгоритмом (послідовністю дій) у межах визначених норм часу. Достатньо вправно виконує основні технологічні операції. Надає пояснення змісту технічного завдання. Під час виконання практичних робіт допускає несуттєві помилки, які самостійно виправляє, правильно застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій і методи контролю за якістю роботи. Результат роботи учня відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені за плановим кваліфікаційним рівнем. Учень дотримується норм витрат харчових продуктів, напівфабрикатів, правил безпеки праці та виробничої санітарії.

3. Учень володіє системними професійними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь учня повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію та узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити та користуватись джерелами інформації, оцінювати та застосовувати у точній відповідності до завдань навчального або технологічного процесу. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено використовує всі види довідкової інформації, виявляє розуміння системних вимог до технологічних прийомів, процесів. Учень правильно та свідомо застосовує всі види необхідних технологічних прийомів, операцій, процесів. Бездоганно виконує всі технологічні прийоми й операції, як пов'язані з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим планом, що необхідні для виконання поставленого технічного завдання в межах навчальної програми. Самостійно та повністю виконує або перевиконує завдання за нормами часу, в повному обсязі виконує

навчально-методичні або контрольні завдання у повній відповідності до вимог навчального процесу. Знаходить шляхи зменшення витрат харчових продуктів, напівфабрикатів та інших ресурсів, що не впливають на якість. Впевнено й усвідомлено застосовує всі усталені прийоми самоконтролю виробничих дій і методики контролю за якістю роботи. Учень опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, застосування нових технологій первинної обробки продуктів і приготування страв. У процесі роботи допускає незначні неточності, які самостійно виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи учня повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або, навіть, може бути кращим від показників, визначених умовами програми. Учень забезпечує високий рівень організації праці та робочого місця, чітке дотримання правил техніки безпеки та виробничої санітарії.

На основі цих теоретичних рівнів і визначених критеріїв ефективності ми виділили такі **рівні готовності** майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах:

- **Репродуктивний рівень** – учні не мають яскраво вираженого інтересу до знань, умінь, навичок; їм характерні однобічні, лише практичні інтереси; натомість їх відрізняє відносна усвідомленість і продуманість професійного вибору; самооцінка майбутньої професійної придатності не завжди достатня; при вирішенні завдань переважають стереотипні підходи, вони виконуються не зовсім впевнено, чітко й точно.

- **Конструктивний рівень** – в учнів сформована самооцінка професійної придатності; має місце усвідомленість і продуманість професійного вибору; у навчальному процесі переважає задоволення від отриманої інформації.

- **Творчий рівень** – учні володіють системою знань, умінь і

навичок, що дозволяє успішно виконувати функції; мають чітку професійну спрямованість; дії виконуються чітко, самостійно, творчо;

Для кількісного визначення перелічених показників обрана 12-ти бальна шкала оцінювання навчальних досягнень учнів, яка застосовується у професійно-технічній освіті України [56]. Кількісною оцінкою вважалося середнє арифметичне показників відповідного критерію.

З урахуванням критеріїв, показників і методів дослідження було розроблено *планування констатувального експерименту*:

- порівняння готовності учнів до професійної діяльності з відповідними вимогами працедавців;
- дослідження ступеня творчого використання учнями професійних знань і вмінь;
- оцінювання професійних якостей учнів, необхідних для роботи в малих курортно-оздоровчих комплексах;
- визначення основних компонентів, що відрізняють малі курортно-оздоровчі комплекси та дослідження пристосованості до них учнів ПТНЗ.

У сучасному суспільстві, як уже зазначалося, вимоги до професійного рівня фахівців-кухарів зростають ледь не щоденно. У зв'язку з цим працедавці невпинно підвищують прискіпливість до їхніх професійних навичок і творчого підходу, проте система освіти, що готує кваліфікованих кухарів, не завжди встигає за цими вимогами.

Для перевірки цього твердження за допомогою експертів було здійснено порівняння рівня готовності учнів до роботи в курортно-оздоровчих комплексах і відповідних вимог працедавців за наступними показниками: професійні знання, професійні вміння, пристосовність до умов роботи, творчий підхід. Результати оцінювання, проведеного за 12-ти бальною шкалою, подані на рис. 3.1.

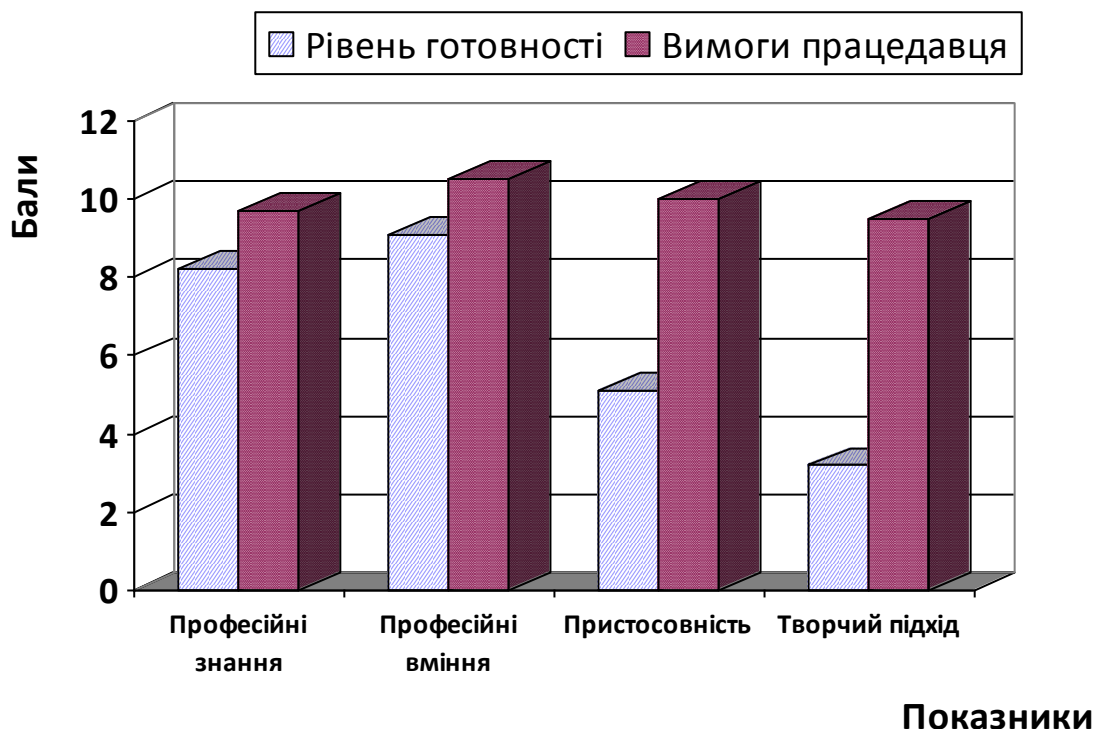


Рис. 3.1. Порівняння рівня готовності учнів до професійної діяльності з вимогами працедавців (за експертною оцінкою)

Як видно з діаграми, професійні знання й уміння учнів є на достатньому рівні, проте вони нижчі від вимоги представників сфери послуг. Рівень пристосованості до зміни умов діяльності та творчого підходу до виконання професійних обов'язків є значно нижчим від необхідного.

На наступному етапі було проведено порівняння експертної оцінки за 12-ти бальною шкалою важливості основних якостей майбутніх кухарів щодо діяльності в курортно-оздоровчих комплексах з реальною оцінкою учнів ПТНЗ, здійсненою викладачами та майстрами виробничого навчання у стінах навчального закладу (рис. 3.2).

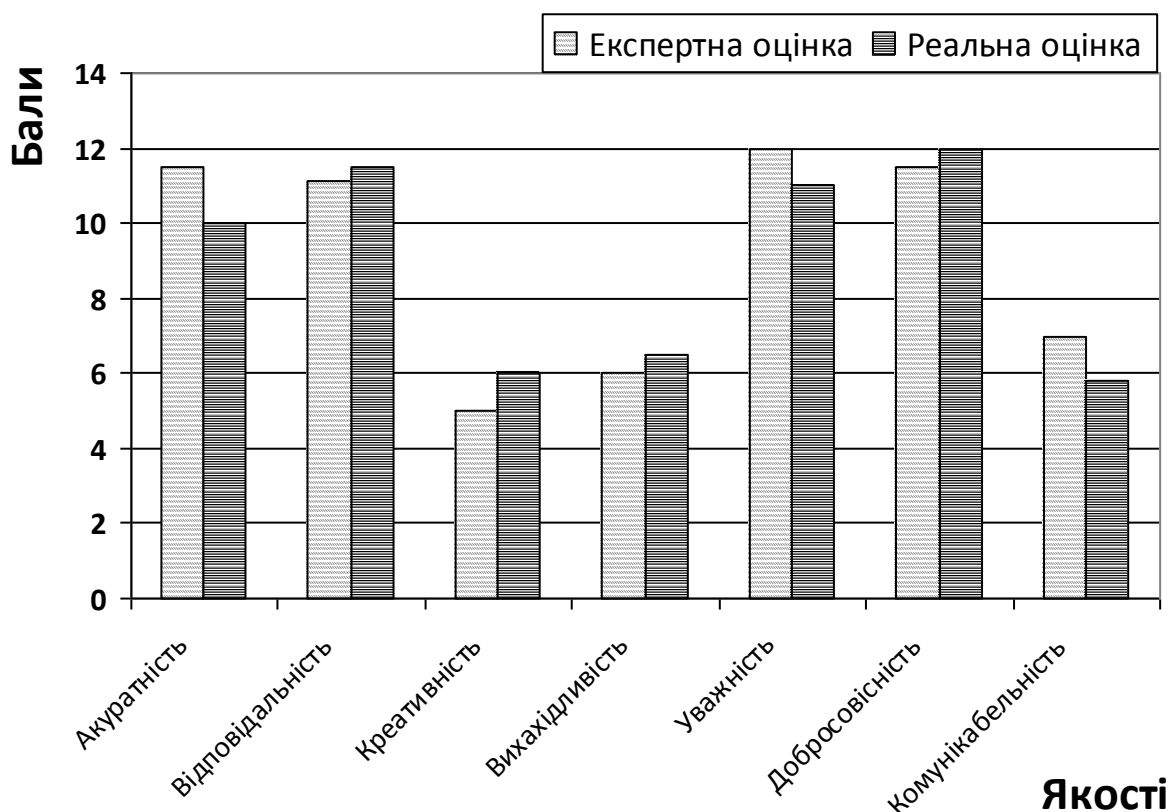


Рис. 3.2. Порівняння експертної оцінки важливості основних якостей кухарів з реальною оцінкою учнів

Як бачимо з рис. 3.2, досить високі результати отримано за якостями, що необхідні в будь-якому закладі громадського харчування (акуратність, відповідальність, добросовісність), однак реальна оцінка якостей учнів, необхідних для роботи саме в малих курортно-оздоровчих комплексах (креативність, винахідливість, комунікабельність) є значно нижчою.

Важливим завданням констатувального експерименту було дослідження потреби спеціально підготованих фахівців у курортно-оздоровчих комплексах. Це дослідження проводилося протягом п'яти років шляхом опитування власників та адміністраторів курортних установ, а його результати представлені на рис. 3.3.

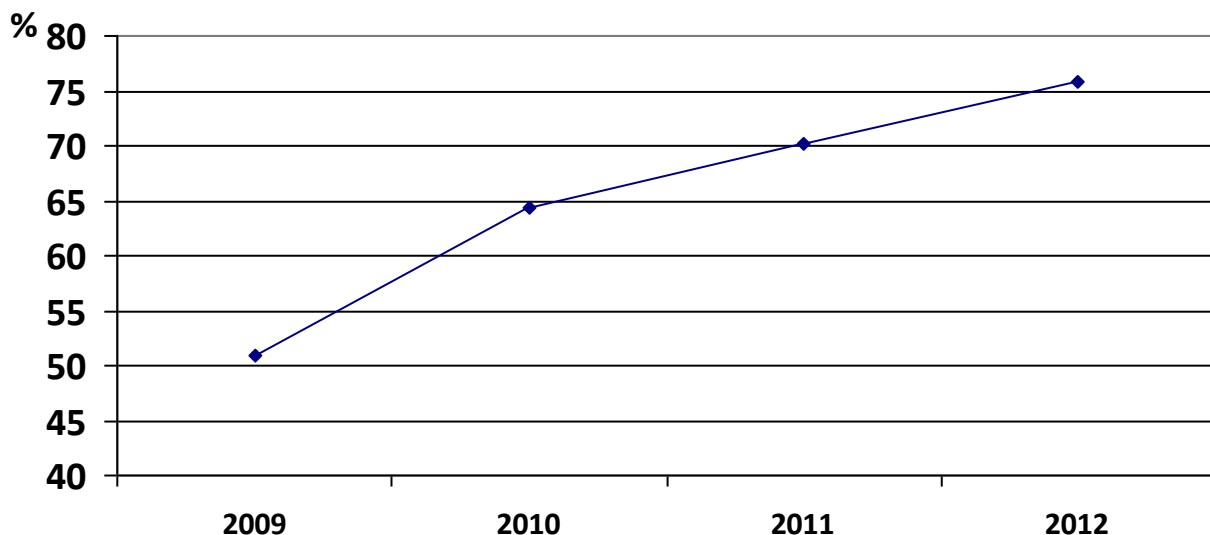


Рис. 3.3. Динаміка потреби курортно-оздоровчих комплексів у спеціально підготовлених фахівцях

Отже, на 2009 р. лише трохи більше 50 % керівників курортно-оздоровчих комплексів усвідомлювали потребу у фахівцях, які підготовлені до роботи з урахуванням особливостей регіону відпочинкової зони. Як видно з рис. 3.3, така потреба має тенденцію до постійного зростання і за даними 2012 р. складає вже близько 75 %.

На завершальному етапі констатувального експерименту проведене оцінювання рівня готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Сформованість мотиваційного компонента визначалась на основі анкетування щодо самооцінки, готовності до професійної діяльності та пізнавальних інтересів учнів. *Сформованість когнітивного компонента* визначалась за контрольними зрізами знань, завданнями та результатами контрольних робіт, де відслідковувалися такі параметри знань як повнота, глибина та ґрунтовність. *Сформованість операційного компонента* визначалась за результатами виконання практичних завдань та у процесі проведення лабораторних робіт, виокремлюючи такі важливі параметри вмінь як їх різнобічність, рівень напрацьованості та креативність. *Сформованість особистісного компонента* визначалась за результатами

бесід і тестів, які містили інформацію про самостійність, професійну розвиненість та естетичний смак майбутнього кухаря (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Оцінювання готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

Критерій	Оцінка
<i>Сформованість мотиваційного компонента</i>	7,3
– самооцінка професійної придатності	7,8
– ініціативність та готовність до дій	7,1
– пізнавальні інтереси	6,9
<i>Сформованість когнітивного компонента</i>	8,4
– повнота знань	8,7
– глибина знань	8,5
– ґрунтовність знань	7,9
<i>Сформованість операційного компонента</i>	6,5
– різнобічність вмінь	6,9
– сформованість вмінь	7,4
– креативність вмінь	5,2
<i>Сформованість особистісного компонента</i>	6,9
– самостійність	7,2
– професійна розвиненість	7,7
– естетичний смак	5,8

Одержані оцінки готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності за різними критеріями свідчать про найбільшу потребу посилення творчої складової їхньої діяльності.

Узагальнені результати констатувального експерименту показали недостатній рівень ефективності традиційної системи підготовки кухарів, зокрема виробничого навчання, стосовно готовності випускників ПТНЗ

кулінарного профілю до сучасних потреб курортно-оздоровчих комплексів.

Вивчивши контингент ПТНЗ кулінарного профілю, можемо стверджувати, що більшість учнів не мають необхідного уявлення про характер вимог до них майбутньої виробничої діяльності у сфері послуг. Багато з них не вміють працювати в команді, у них відсутній дух лідерства, прагнення до суперництва, здатності до розумного ризику. Вони не усвідомлюють, що в майбутніх виробничих відносинах особливо цінними будуть відповідальність, особиста дисципліна, ініціативність, творчий підхід, професіоналізм, прагнення удосконалюватися, здатність до саморозвитку. Водночас мотивація до навчання в цілому досить висока і це полегшує організацію навчально-виробничого процесу. Молодь добре розуміє, що на ринку праці зростає попит на робітників з ґрунтовною базовою освітою, яка дає змогу легко пристосуватися в разі зміни місця праці [167, с.24-25].

Результати досліджень дають змогу стверджувати, що сучасний стан підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах ще не повною мірою відповідає сучасним вимогам. Традиційна система виробничого навчання майбутніх кухарів забезпечує підготовку кваліфікованих робітників відповідно до вимог кваліфікаційних характеристик, але не повною мірою готує випускників ПТНЗ застосовувати набуті знання для вирішення конкретних виробничих завдань.

Передусім це свідчить про недостатнє використання теоретичних знань учнів під час виробничого навчання, тому майбутні кухарі часто не бачать прямого зв'язку теоретичних знань з практичними роботами, які вони виконують. Не менш вагомою, на наш погляд, причиною труднощів є орієнтація системи виробничого навчання та практики на застарілі зразки галузі громадського харчування.

У межах *формувального експерименту* проводилася перевірка ефективності педагогічних умов готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Завданнями формувального етапу педагогічного експерименту були:

1. Виявити чинники педагогічного впливу, які сприяють формуванню готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

2. Здійснити дослідно-експериментальну перевірку ефективності педагогічних умов у навчально-виховному процесі ПТНЗ, зокрема на етапі виробничого навчання та виробничої практики.

Формувальний експеримент складався з низки послідовних кроків:

- вибір контрольних та експериментальних груп;
- попереднє діагностування рівня сформованості готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах майбутніх кухарів під час виробничого навчання та практики;
- діагностування вихідного рівня сформованості компонентів готовності в учнів контрольних та експериментальної груп;
- контрольне діагностування учнів у процесі виконання творчих проєктів, кваліфікаційних робіт, уроків виробничого навчання, виробничої практики.

Основними етапами формувального експерименту були: планування, організація, проведення, оброблення одержаних результатів методами математичної статистики та їх інтерпретація. Планом проведення формувального етапу педагогічного експерименту передбачалося виконання завдань, вправ, діагностика вихідних рівнів сформованості знань майбутніх фахівців кулінарного профілю за визначеними критеріями та показниками, аналіз отриманих результатів. Змістом формувального експерименту було впровадження в навчальний

процес професійної підготовки майбутніх кухарів варіативного змісту (тематичний блок «Курортно-оздоровче харчування» та спецкурс «Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах» для викладачів і майстрів виробничого навчання).

Незалежними змінними у формуальному експерименті були: *для контрольних груп*: зміст, форми і методи традиційної системи виробничого навчання; *для експериментальних груп*: зміст, форми і методи вивчення у варіативній частині тематичного блоку «Курортно-оздоровче харчування» у процесі виробничого навчання та виробничої практики. Навчально-виховний процес у контрольній групі проходив у звичному режимі, а до навчально-виховного процесу в експериментальній групі були внесені такі **зміни**:

1.*Змістові*: зміст основних тем виробничого навчання та практики доповнено завданнями (творчими проектами), спрямованими на формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

2.*Організаційні*: перерозподіл годин у варіативному компоненті виробничого навчання для практичних занять з огляду на введення тематичного блоку «Курортно-оздоровче харчування»; зміна послідовності тем; внесення зміни до тематичного плану практичних занять; розроблення комплексу завдань, творчих проектів і кваліфікаційних робіт; введення спецкурсу для майстрів виробничого навчання «Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах».

3.*Методичні*: підібрані методи інтерактивного навчання для експериментальної групи – застосування проектних технологій, ділових ігор тощо; внесено зміни у кваліфікаційні роботи і курсові проекти, розроблені дидактичні матеріали, навчальні завдання й перевірочні роботи

за рівнем творчості, рекомендації щодо добору і структурування змісту навчального матеріалу тощо.

Формувальний експеримент проводився відповідно до плану:

- порівняння сформованості мотиваційного, когнітивного, операційного та особистісного компонентів у контрольній та експериментальній групах;
- дослідження розподілу учнів за рівнями готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах;
- вивчення динаміки творчого рівня готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

На першому етапі формувального експерименту проводилося порівняння рівня сформованості мотиваційного когнітивного, операційного та особистісного компонентів у контрольній та експериментальній групах. Результати дослідження представлені на рис. 3.4 – 3.7.

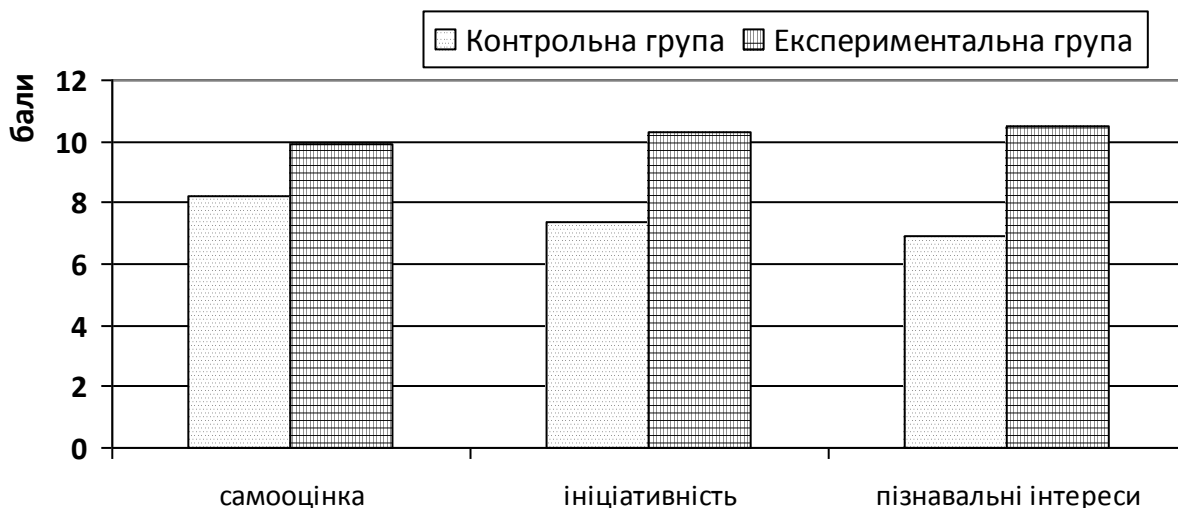


Рис. 3.4. Порівняння рівня сформованості мотиваційного компонента готовності до професійної діяльності

Результати, представлені на рис. 3.4, засвідчують ефективність запропонованих педагогічних умов щодо зростання мотивації до здобуття додаткових знань про роботу в курортно-оздоровчих комплексах.

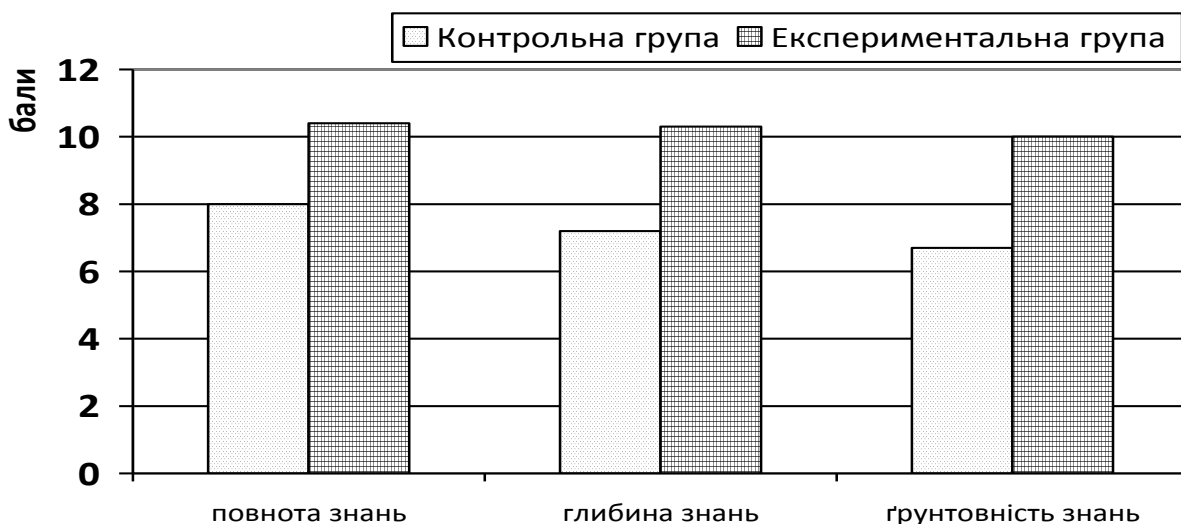


Рис. 3.5. Порівняння рівня сформованості когнітивного компонента
готовності до професійної діяльності

В експериментальній групі (рис. 3.5) учні володіють повнішими, глибшими та ґрунтовнішими знаннями про роботу в курортно-оздоровчих комплексах ніж студенти контрольної групи.

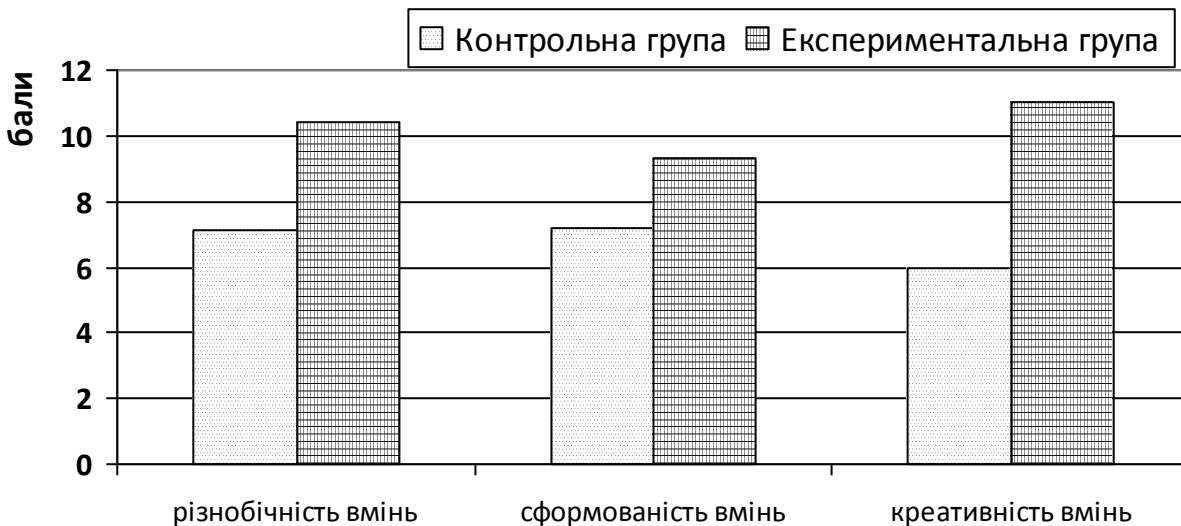


Рис. 3.6. Порівняння рівня сформованості операційного компонента
готовності до професійної діяльності

Уміння учнів експериментальної групи (рис. 3.6) є кращими, ніж відповідні показники в контрольній групі, особливо це стосується креативності вмінь, які відіграють ключову роль у роботі в курортно-оздоровчих комплексах.

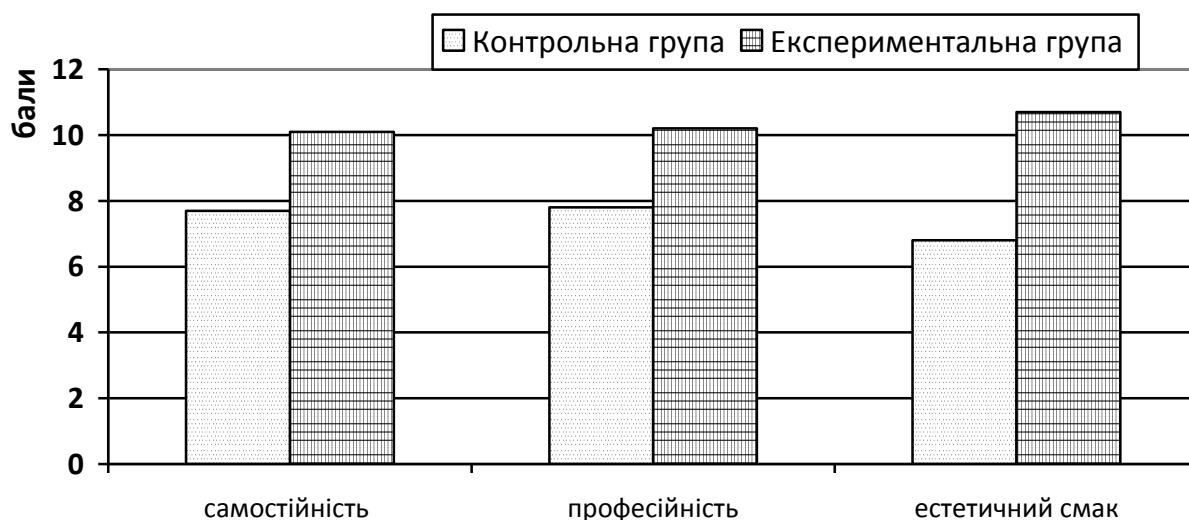


Рис. 3.7. Порівняння рівня сформованості особистісного компонента готовності до професійної діяльності

Особистість кухаря та його естетичний смак відіграють важливу роль у виборі туристами курортно-оздоровчих комплексів. Тому подані на рис. 3.7 дані, що засвідчують вищі показники особистісного компонента готовності учнів до професійної діяльності в експериментальній групі, є важливим аргументом на користь запропонованих інновацій.

На основі результатів, поданих на рис. 3.4 – 3.7, проведене узагальнення, за допомогою якого здійснено розподіл учнів за рівнями готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (рис. 3.8).

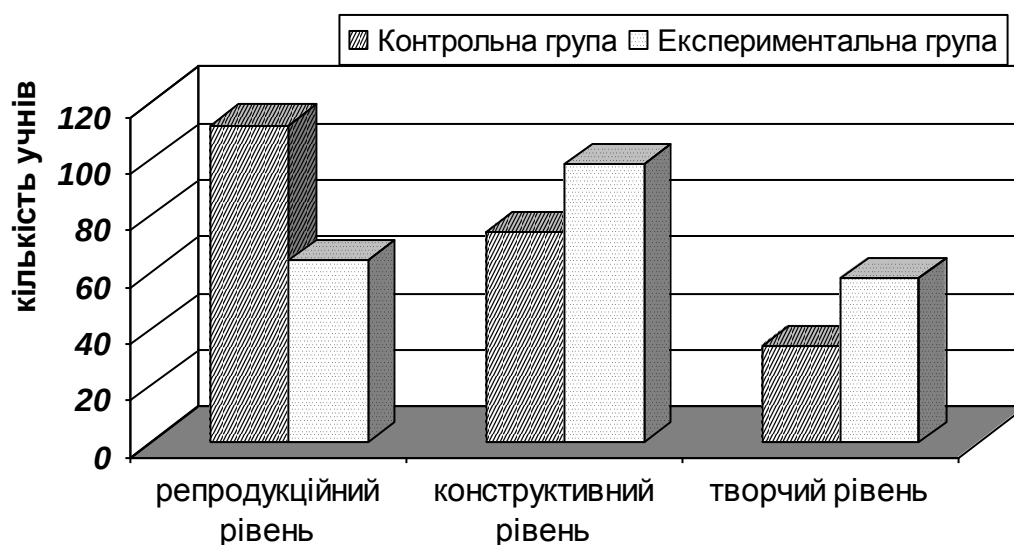


Рис. 3.8. Розподіл учнів контрольної та експериментальної груп за рівнями готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

Розподіл, поданий на рис. 3.8, засвідчив ефективність запропонованих педагогічних умов, оскільки результати учнів експериментальної групи є значно кращими від результатів контрольної групи.

На наступному етапі була проведена статистичне дослідження достовірності отриманих даних шляхом перевірки сформульованих нульової та альтернативної гіпотез за допомогою критерію Пірсона (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Обчислення комплексного показника χ^2

№	Емпірична частота	Теоретична частота	$(n_{ij}^* - n_{ij})$	$(n_{ij}^* - n_{ij})^2$	$\frac{(n_{ij}^* - n_{ij})^2}{n_{ij}}$
1	112	88	24	576	6.54
2	64	88	-24	576	6.54
3	74	86	-12	144	1.67
4	98	86	12	144	1.67
5	34	46	-12	144	3.13
6	58	46	12	144	3.13
Сума	440	440	-	-	22.6

Одержаний $\chi^2 = 22,6$. При рівні значущості 0,01 і $\nu = 6$ за таблицею значень знаходимо $\chi_0^2 = 9,2$. Таким чином $\chi^2 > \chi_0^2$, отже нуль-гіпотеза заперечується, що свідчить про статистично значуще зростання рівня готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах. Отримані результати довели ефективність педагогічних умов, запропонованих у теоретичній частині дослідження.

На завершальному етапі формувального експерименту було досліджено динаміку творчого рівня готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності у курортно-оздоровчих комплексах у контрольній та експериментальній групах (рис. 3.9).

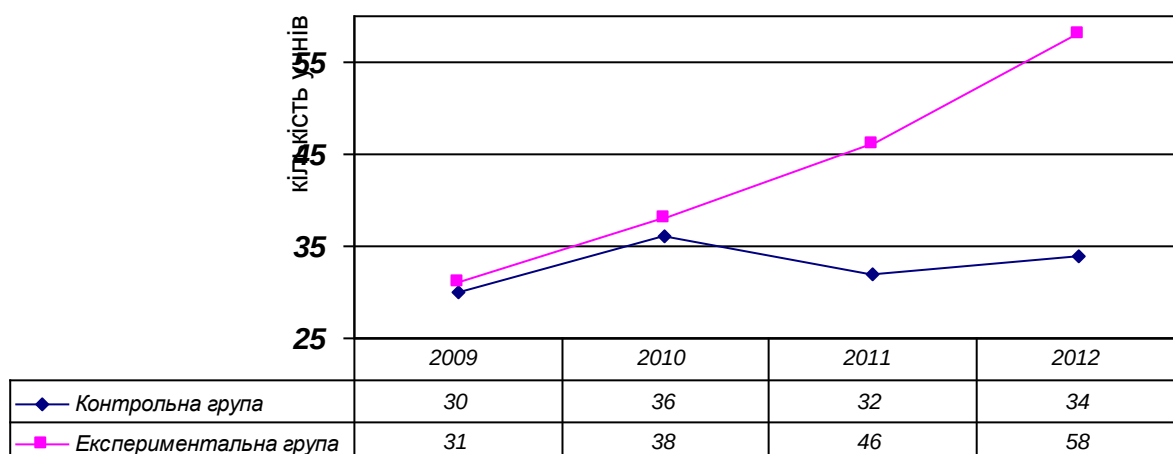


Рис. 3.9. Динаміка кількості учнів творчого рівня готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах у контрольній та експериментальній групах

Аналіз даних рис. 3.9 дозволив зробити висновок про те, що зростання кількості учнів творчого рівня є не випадковою варіацією, а закономірним процесом. Таким чином, усі завдання експерименту виконані, мету досягнуто, гіпотезу дослідження підтверджено.

Висновки до третього розділу

Педагогічними умовами формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах визначено: співпрацю з роботодавцями та орієнтацію професійної підготовки на їхні вимоги; внесення змін у варіативну частину змісту спеціальної технології та виробничого навчання шляхом упровадження тематичного блоку «Курортно-оздоровче харчування»; підвищення кваліфікації викладачів і майстрів виробничого навчання за допомогою спецкурсу «Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах».

Соціальне партнерство, яке спрямоване на підготовку фахівців якісно нового рівня: творчих і компетентних особистостей, здатних до

професійного зростання та самореалізації, отримує все більше поширення в сфері професійної освіти. У зв'язку з цим навчальні заклади професійної освіти вносять зміни у зміст і форми навчання, налагоджують різні механізми взаємодії з соціальними партнерами. Роботодавці сьогодні вимагають від освіти не просто підготовленого фахівця, а випускника, який відразу готовий якісно виконувати виробничі завдання.

Важливим є оновлення змісту професійної підготовки кухарів (варіативної частини) з метою теоретичного ознайомлення учнів з раціональним харчуванням відпочивальників і туристів, а також практичної підготовки майбутніх фахівців до його ефективної реалізації в курортно-оздоровчих комплексах.

Цілеспрямований добір і структурування навчального матеріалу з метою осучаснення підготовки фахівців для сфери обслуговування у ПТНЗ передбачає наповнення варіативної частини актуальною інформацією, яка базується на інваріантній частині змісту навчання і спрямована на виконання вимог роботодавців до компетентності майбутніх кухарів та їх готовності до діяльності в курортно-оздоровчих комплексах. Основними змінами, які ми пропонуємо внести у зміст навчання є: включення у курс спецтехнології відомостей про особливості харчування курортних місцевостей України (Карпати, Крим, Шацькі озера тощо); наповнення відповідними практичними заняттями варіативного компоненту в курсі виробничого навчання; внесення спеціальних тем і завдань у процес виробничої практики; пропонування відповідних завдань для виконання кваліфікаційних (випускних) робіт; планування позанавчальної діяльності (факультативів) і виховних заходів з цієї тематики тощо.

Комплексний спецкурс «Підготовка майбутніх кухарів до роботи у курортно-оздоровчих комплексах» для педагогів ПТНЗ кулінарного профілю передбачає 18 год., з яких 3 лекційні, 3 практичні та 12 відведено

на самостійну роботу з методичними матеріалами. Метою комплексного спецкурсу є поглиблення знань викладачів спецтехнології та майстрів виробничого навчання про курортно-оздоровче харчування, формування вмінь організовувати та оцінювати його в реальних умовах виробництва, розвивати інтерес й позитивне ставлення в учнів ПТНЗ до творчої професійної діяльності. З урахуванням компонентної структури готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах визначено критерії та показники готовності майбутніх кухарів до цієї діяльності. На основі цих груп критеріїв виділено такі рівні готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах: репродуктивний, конструктивний і творчий.

Одержані оцінки готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності за різними критеріями свідчать про найбільшу потребу посилення творчої складової їхньої діяльності. Результати констатувального експерименту показали недостатній рівень ефективності традиційної системи підготовки, зокрема виробничого навчання стосовно готовності випускників ПТНЗ кулінарного профілю до сучасних потреб курортно-оздоровчих комплексів.

Дослідження динаміки творчого рівня готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності у курортно-оздоровчих комплексах у контрольній та експериментальній групах у ході формувального експерименту дало можливість зробити впевнений висновок про те, що зростання кількості учнів з творчим рівнем знань, умінь і навичок є не випадковою варіацією, а закономірним процесом. Експеримент підтвердив ефективність запропонованих нами педагогічних умов і моделі формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Основні результати розділу опубліковані у наукових працях [84, 85, 91, 94, 95].

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

1. Формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах передбачає: виявлення інноваційних напрямів професійної діяльності кухаря; врахування особливостей професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів, виходячи з сучасних вимог харчової галузі; визначення критеріїв добору змісту професійно-практичної підготовки, виходячи з нових вимог і запитів суспільства; взаємозв'язок змісту, форм і методів професійно-практичної підготовки в контексті інноваційних напрямів професійної діяльності сучасного кухаря; необхідність індивідуального підходу до учнів під час виробничого навчання; перерозподіл обсягу навчального часу з акцентом на практичне навчання для розширення й удосконалення готовності до професійної діяльності в реальних умовах, зокрема в курортно-оздоровчих комплексах.

Специфічними рисами курортно-оздоровчого харчування, котрі доцільно враховувати у професійній підготовці кухарів є те, що воно: розраховано на здорових людей, які протягом відпочинку прагнуть харчуватися екологічно чистими, натуральними продуктами; базується в основному на продуктах, які ростуть та виробляються з сировини регіону відпочинку, причому більшість цих страв є місцевими, традиційними для регіону; передбачає меню для людей різного віку, оскільки найчастіше в курортно-оздоровчих комплексах відпочивають сім'ї; як правило, не розраховано на масове обслуговування, оскільки населення віддає перевагу відпочинку в невеликих курортно-оздоровчих закладах.

Установлено, що підготовка майбутніх кухарів до роботи в курортно-оздоровчих комплексах передбачає реалізацію низки заходів: поглиблене вивчення основ раціонального харчування, відомостей про місцеві продукти для конкретного виду курорту, акцентування уваги на

зв'язках клімату та харчування, ознайомлення учнів з особливостями малих курортно-оздоровчих комплексів, зокрема складання меню на замовлення, врахування побажань відпочивальників і можливостей змінювання традиційних рецептів тощо. Обґрунтовано доцільність використання компетентнісного, креативного, народознавчого та культурологічного підходу у процесі формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

2. Професійна готовність кухаря як результат його професійної підготовки в ПТНЗ розглядається як готовність застосовувати в процесі виробництва кулінарної продукції відповідні професійні компетенції – виробничо-технологічну, організаційно-технологічну, контрольно-технологічну й економіко-технологічну.

Серед компонентів готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах виокремлено: мотиваційний (відображає розвиток інтересу до конкретного виду майбутньої професійної діяльності, до навчання та виробничої практики та враховує особливості професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів, виходячи з сучасних вимог харчової та туристичної галузі); когнітивний (визначає підходи до вибору змісту теоретичного і виробничого навчання, спрямованість методичної діяльності викладачів і майстрів виробничого навчання та навчально-пізнавальну діяльність учнів; реалізується навчальним планом, програмами з предметів, підручниками та навчальними посібниками); операційний (безпосередньо впливає на сутність процесу виробничого навчання, яка втілюється відповідними методами, прийомами та формами організації викладання й навчання) та особистісний (відображає професійно важливі якості майбутніх кухарів у контексті їхньої готовності до роботи в курортно-оздоровчих комплексах – інтерес до професії, відповідальність, особиста активність, самостійність, прийняття нестандартних рішень, організаторські здібності,

ініціативність тощо). Усі компоненти готовності взаємопов'язані, а рівень розвитку, вираження цих компонентів та їх цілісність є показником досягнутого рівня готовності фахівців до роботи в курортно-оздоровчих комплексах.

Модель формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах розуміємо як схему всіх педагогічних заходів, що забезпечують результативність та ефективність цього процесу. Реалізація моделі передбачає оптимізацію змісту та структури виробничого навчання, вибір відповідних технологій навчання; розроблення методичного забезпечення навчально-виробничого процесу, зокрема проектування і реалізацію навчальних програм, добір методів, форм і засобів формування професійно-практичних умінь і навичок; об'єднання зусиль і координацію діяльності викладачів загальноосвітніх, загальнопрофесійних предметів, спецтехнології та майстрів виробничого навчання для досягнення належного рівня кваліфікації випускників.

З метою реалізації моделі також обґрунтовано низку форм і методів (творчі проекти та випускні кваліфікаційні роботи, конкурси творчості; бінарний урок «Історія розвитку української кухні – історія здорового харчування»; комплексна дидактична гра «Курорт»; інтелектуальна гра «Сімейне харчування в малому курортно-оздоровчому комплексі» та ін.).

3. Обґрунтовано педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах: співпраця з роботодавцями та орієнтація професійної підготовки на їхні вимоги; внесення змін у варіативну частину змісту спеціальної технології та виробничого навчання шляхом упровадження тематичного блоку «Курортно-оздоровче харчування»; підвищення кваліфікації викладачів і майстрів виробничого навчання за допомогою спецкурсу «Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах».

Доведено доцільність оновлення змісту професійної підготовки кухарів (варіативної частини) з метою теоретичного ознайомлення учнів з раціональним харчуванням відпочивальників і туристів та практичної підготовки майбутніх фахівців до його ефективного використання в курортно-оздоровчих комплексах. Механізмом реалізації ідеї модернізації змісту освіти майбутніх кухарів є нормативно передбачена у професійно-практичній підготовці у ПТНЗ динамічна зміна варіативної складової професійно значущого змісту професійно-технічної освіти, викликана потребами прогностичного врахування постійних змін у виробництві, сфері обслуговування та соціумі загалом.

Розроблено й впроваджено у систему професійно-технічної освіти комплексний спецкурс «Підготовка майбутніх кухарів до роботи в курортно-оздоровчих комплексах» (базовий для науково-методичної роботи у ПТНЗ; курсів підвищення та самостійної роботи фахівців) за такими основними темами: «Курортно-оздоровчий комплекс та особливості харчування в його умовах»; «Підготовка учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах»; «Співпраця з роботодавцями у процесі підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах».

4. У структурі готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах визначено критеріїв і показників цієї готовності: для мотиваційного компонента – самооцінка професійної придатності; ініціативність і готовність до дій; наявність пізнавального інтересу; для когнітивного компонента – повнота, глибина та ґрунтовність знань; операційного – різнобічність умінь, сформованість умінь, креативність умінь; особистісного – самостійність; професійна розвиненість; естетичний смак. Для кількісного визначення показників обрана 12-ти бальна шкала оцінювання навчальних досягнень учнів. На цій основі визначались рівні готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності

в курортно-оздоровчих комплексах: репродуктивний, конструктивний і творчий.

Аналіз даних динаміки готовності учнів контрольної та експериментальної груп під час формувального та контрольного експерименту дозволив зробити висновок про те, що зростання кількості учнів, які знаходяться на творчому рівні готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах є не випадковою варіацією, а закономірним процесом.

Здійснене дослідження дало змогу сформулювати низку пропозицій, зокрема: Інституту інноваційних технологій і змісту освіти МОН України (відділенню змісту професійно-технічної освіти) та обласним навчально(науково)-методичним центрам і кабінетам професійно-технічної освіти щодо врахування особливостей професійної підготовки майбутніх кухарів до діяльності в курортно-оздоровчих комплексах під час складання кваліфікаційних характеристик; формування варіативного компоненту виробничого навчання і виробничої практики та серії методичних рекомендацій; внесення змін в організацію уроків виробничого навчання з урахуванням сформульованих методичних засад.

Водночас здійснене дослідження, звісно, не вичерпує всіх аспектів проблеми формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах. Подальшого вивчення потребують: теоретико-методологічне обґрунтування виробничого навчання майбутніх кухарів у інноваційних умовах ринкової економіки, педагогічні умови адаптації випускників кулінарних ПТНЗ на виробництві, науково-методичні засади стажування майстрів виробничого навчання в сучасних закладах і підприємствах харчової галузі тощо.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Агапова М. Б. Технологічний підхід до формування професійних інтересів учнів професійно-технічних навчальних закладів у процесі фахової підготовки / М. Б. Агапова // Сучасні інформ. технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми. — 2008. — Вип. 17 — С. 166–172.
2. Акімова О. В. Теоретико-методичні засади формування творчого мислення майбутнього вчителя в умовах університетської освіти : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня д-ра пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / О. В. Акімова. — Тернопіль, 2010. — 43 с.
3. Акмеологічна оцінка професійної компетентності державного службовця : навч. посіб. / за заг. ред. А. А. Деркача. — М.: , 2006. — 234 с.
4. Актуальні проблеми професійної орієнтації та професійного навчання населення : зб. наук. пр. III Всеукр. наук.-практ. конф. / упор. : М. А. Міропольська, Л. М. Капченко, А. В. Алексєєва та ін. — К. : ПІК ДСЗУ, 2008. — 254 с.
5. Амельченко А. Ф. Модульный подход к профессиональному обучению поваров в лицее : дис... канд. пед. наук : 13.00.08 / А. Ф. Амельченко. — Н. Новгород, 2003. — 186 с.
6. Андреев А. Знания или компетенции? / А. Андреев // Высшее образование в России. — 2005. — № 2. — С. 3—11.
7. Анісімов М. Прогностичні підходи при конструюванні навчальних планів професійно-технічних навчальних закладів (ПТНЗ) / М. Анісімов // Наук. зап. Кіровоградського РВУ ім. В. Винниченка (Сер. педагогічна) — 2002. — Вип. 42. — С. 3–7.
8. Антонець Л. І. Лабораторний практикум з предмета «Технологія

приготування їжі» та організація виробництва : навч. посіб. для проф.-техн. навч. закл. / Л. І. Антонець. — К. : Факт, 2003. — 304 с.

9. Анфимова Н. А. Кулинария / Н. А. Анфимова, Т. И. Захарова, Л. Л. Татарская. — М. : Экономика, 1991. — 368 с.

10. Аптукова С. Н. Организация внеаудиторной самостоятельной работы НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер / С. Н. Аптукова // IV Всероссийская заочная науч.-практ. конф. «Профессиональное образование: проблемы и перспективы развития»: тезисы докл. — Пермь, ГБОУ СПО «ПГППК», 2013. — С. 227–229.

11. Архангельский С. И. Учебный процесс в высшей школе, его закономерные основы и методы : учеб.-метод пособие / С. И. Архангельский. — М. : Высш. шк., 1980. — 368 с.

12. Балл Г. О. Про психологічні засади формування готовності до професійної праці / Г. О. Балл // Психолого-педагогічні проблеми професійної освіти : наук.-метод. зб. — К., 1994. — С. 98–100.

13. Беляева А. П. Интегративно-модульная педагогическая система профессионального образования / А. П. Беляева. — СПб–Радом : Ин-т профтехобразования РАО, 1997. — 226 с.

14. Біда Д. Компоненти готовності вчителя до організації навчально-пізнавальної діяльності учнів / Д. Біда // Вісн. Черніг. пед. ун-ту ім. Т. Г. Шевченка — 2007. — Вип. 46, т. 2. — С. 3–5.

15. Білик О. С. Педагогічні умови інтеграції методів навчання фахових дисциплін майбутніх будівельників у вищих технічних навчальних закладах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / Оксана Сергіївна Білик. — Вінниця, 2009. — 294 с.

16. Божко Н. В. Нетрадиційні форми організації навчальної діяльності учнів : метод. розробка уроку теоретичного навчання з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». — Х. : НМЦ ПТО, 2009. — 20 с.

17. Болгаріна В. С. Культура — мета, засіб та результат освіти / В. С. Болгаріна // Звітна наук.-практ. конф. «Науково-методичне забезпечення професійної освіти і навчання» : тези доп. — К. : ІПТО НАПН України, 2012. — Т. 1. — С. 153–155.
18. Боровков А. Б. Влияние системной компьютеризации управления школой на содержание подготовки будущих учителей к использованию НИТ в профессиональной деятельности / А. Б. Боровков // Всероссийская науч.-метод. конф. «Информатизация образования» : тезисы докл. — Н. Тагил, 2002. — С. 292–296.
19. Борщ — витвір тисячолітнього українського кулінарного мистецтва [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://horting.org.ua/node/1364>.
20. Брилін Б. А. Проблеми духовного виховання в контексті національної культури / Б. А. Брилін // Сучасні інформ. технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : у 2-х ч. — К. ; Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2002. — Ч. 1. — С. 57–58.
21. Буренко О. А. Пути организации учащихся в процессе производственного обучения / О. А. Буренко. — М. : Высш. шк., 1979. — 56 с.
22. Вайнцвейг П. Десять заповедей творческой личности / П. Вайнцвейг. — М., 1980. — 187 с.
23. Веников В. А. Некоторые методологические вопросы моделирования / В. А. Веников // Вопр. философии. — 1964. — № 10. — С. 73–84.
24. Взаємодія ринку праці та професійно-технічної освіти : механізм створення державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних професій: зб. матер., підготовлених у рамках реалізації українсько-німецького проекту «Підтримка реформ професійно-

технічної освіти в Україні». — К., 2006. — 271 с.

25. Висоцька Л. Сучасні вимоги галузі харчування до професійно важливих якостей майбутніх кондитерів / Л. Висоцька // Педагогіка і психологія проф. освіти. — 2009. — № 1. — С. 94–100.

26. Висоцька Л. Є. Формування професійної культури майбутніх фахівців кулінарного профілю у вищих професійних училищах : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Л. Є. Висоцька. — К., 2011. — 21 с.

27. Висоцька Л. Художня культура як провідний чинник формування професійної майстерності кондитера / Л. Висоцька // Професійно-художня освіта України — 2008. — Вип. V. — С. 87–93.

28. Віндюк А. Підходи та принципи професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи / А. Віндюк // Молодь і ринок. — 2011. — № 4 (75). — С. 67–72.

29. Власенко К. В. Модель формування предметної компетентності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю під час виробничого навчання / К. В. Власенко, Н. С. Недосєкова // Зб. наук. пр. Бердянського держ. пед. ун-ту (Пед. науки). — 2012. — № 3. — С. 42–46.

30. Волошенко О. В. Формування готовності майбутнього вчителя до педагогічної творчості в умовах коледжу : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / О. В. Волошенко — К., 2000. — 20 с.

31. Вострецова Т. Ю. Подготовка поваров-кондитеров по интегрированому предмету «Специальная технология» / Т. Ю. Вострецова // Профессиональное образование. — 2003. — № 5. — С. 12–13.

32. Гаврилова М. И. Реализация деятельностно-компетентностного

- підхода при підготовке бакалавра пищевых производства / М. И. Гаврилова // Вектор науки ТГУ. — 2012. — №3 (10). — С. 54–57.
33. Гайовий І. І. Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук. : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / І. І. Гайовий. — Вінниця, 2010. — 21 с.
34. Гайовий І. І. Оцінювання професійної підготовки фахівців ресторанної справи / І. І. Гайовий // Сучасні інформ. технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми. — 2006. — Вип. 10 — С. 281–284.
35. Галямова Н. И. Эффективные механизмы взаимодействия с социальными партнерами / Н. И. Галямова // IV Всероссийская заочная науч.-практ. конф. «Профессиональное образование: проблемы и перспективы развития» : тезисы докл. — Пермь, 2013. — С. 28–29.
36. Георгіївський М. Українські страви / М. Георгієвський, Г. Скробанський, І. Хименко та ін. — К. : Вид-во техн. літ-ри УРСР, 1957. — 452 с.
37. Гін А. О. Прийоми педагогічної техніки: посіб. для вчителів / А. О. Гін. — Луганськ : Навч. кн., Янтар, 2004. — 417 с.
38. Гнибіденко І. Ф. Ринок освітніх послуг і ринок праці: взаємодія і вплив на професійне навчання та профорієнтацію населення України / І. Ф. Гнибіденко // III Всеукраїнська наук.-практ. конф. «Актуальні проблеми проф. орієнтації та проф. навчання населення» : тези доп. — К. : ІПК ДСЗУ, 2008. — С. 3–16.
39. Голівер Н. О. Діяльність педагога в умовах комп'ютеризації навчання / Н. О. Голівер // Творча особистість учителя : проблеми теорії і практики. — 2002. — Вип. 8. — С. 141–146.
40. Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат / Т. О. Гонтар. — К. : Наук. думка, 1979. — 139 с.

41. Гончаренко С. У. Професійна освіта / С. У. Гончаренко; за ред. Н. Г Ничкало. — К. : Вищ. шк., 2000. — 36 с.
42. Гончаренко С. У. Український педагогічний словник / С. У. Гончаренко. — К. : Либідь, 1997. — 374 с.
43. Гончарова О. М. Теоретико-методичні основи особистісно-орієнтованої системи формування інформатичних компетентностей студентів економічних спеціальностей : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра пед. наук : спец. 13.00.02 «Теорія і методика навчання (інформатика)» / О. М. Гончарова. — К., 2007. — 41с.
44. Горбунова К. М. Творча діяльність як теоретична проблема / К. М. Горбунова // Неперервна проф. освіта : теорія і практика : у 2-х ч. — К.: МДГУ, 2001. — Ч. 2. — С. 40–45.
45. Гуревич Р. С. Теоретичні та методичні основи організації навчання у професійно-технічних закладах : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Р. С. Гуревич. — К., 1999. — 33 с.
46. Гуревич Р. С. Теоретичні та методичні основи організації навчання у професійно-технічних закладах : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.04 / Гуревич Роман Семенович. — К., 1998. — 415 с.
47. Дахин А. Н. Педагогическое моделирование : сущность, эффективность и неопределённость / А. Н. Дахин // Стандарты и мониторинг. — 2002. — №4. — С. 22–26.
48. Державна національна програма «Освіта» України ХХІ століття [Електронний ресурс]. — Режим доступу : http://www.uazakon.com/documents /date_5x/pg_irwjso/pg4.htm.
49. Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії «Кондитер» ДСПТО 7412.2-НО.55.3-5-2009, Код – 7412.2, Кваліфікація – 3, 4, 5 розряди [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://proftekhosvita.org.ua /uk/resourses/documents/eeducational/?page>.

50. Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії «Кухар» ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007, Код – 5122, Кваліфікація – 3, 4, 5, 6 розряди [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://proftekhosvita.org.ua/uk/resources /documents/eeducational/?page>.
51. Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії «Кухар». Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу : професія кухар (код — 5122, кваліфікація — 4 розряд). ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007. — К. : М-во освіти і науки України ; М-во праці та соц. політики України, 2007. — 58 с.
52. Деркач І. Г. Застосування електронної гри «Кулінар» під час проведення вступного інструктажу з професійно-практичної підготовки / І. Г. Деркач // III Всеукраїнська наук.-практ. Інтернет-конф. «Інноваційна професійно-технічна освіта: пошуки шляхів оновлення»: тези доп. — Донецьк : ІПО ІПП УМО, 2012. — С. 75–80.
53. Джеджула О. М. Роль народознавства у формуванні національної науково-технічної інтелігенції / О. М. Джеджула // Наук. зап. Вінниц. держ. пед. ун-ту ім. Михайла Коцюбинського. — 2009. — Вип. 28. — С. 108–117.
54. Дмитрієнко Н. А. Методика використання комп'ютерного забезпечення на уроках виробничого навчання / Н. А. Дмитрієнко // Всеукраїнська наук.-практ. конф. (31 березня 2011 р.): тези доп. — Д.: ДОППО, 2011 — С. 151–158.
55. Добренко І. А. Психологічні основи розвитку здатності до підприємництва у випускників професійно-технічних навчальних закладів : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. психологічних наук : спец. 19.00.07 «Педагогічна та вікова психологія» / І. А. Добренко. — К., 2006. — 23 с.
56. Додаток до наказу М-ва освіти і науки України від 14.06.2001р.

- № 459. Типові критерії навчальних досягнень учнів (слухачів) з професійної підготовки у системі професійно-технічної освіти. [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://osvita.ua/legislation/proftech/3305/>
57. Доцяк В. С. Українська кухня : підруч. для учнів проф.-техн. закл. освіти / В. С. Доцяк. — Львів : Оріяна-Нова, 1998. — 556 с.
58. Дубцов Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / Г. Г. Дубцов, М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова — М. : Мастерство, 2001. — 240 с.
59. Дурай-Новакова К. М. Формирование профессиональной готовности студентов к педагогической деятельности : автореф. дис. на соиск. науч. степени д-ра пед. наук : спец. 13.00.04 «Теория и методика профессионального обучения» / К. М. Дурай-Новакова. — М., 1983. — 32 с.
60. Дьяченко М. И. Психологические проблемы готовности к деятельности / М. И. Дьяченко, Л. А. Кандыбович. — Минск : БГУ, 1976. — 176 с.
61. Железнякова О. М. Дополнительность как инновационный подход к классификации и выбору методов обучения / О. М. Железнякова // Инновации в образовании. — 2006. — № 4. — С. 46–54.
62. Жорова І. Я. Формування професійних здібностей майбутніх кваліфікованих робітників сфери обслуговування у професійно-технічних навчальних закладах : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / І. Я. Жорова. — Вінниця, 2007. — 20 с.
63. Заболотний В. Ф. Дидактичні засади застосування мультимедіа у формуванні методичної компетентності майбутніх учителів фізики : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.02 / Заболотний Володимир Федорович. — К., 2010. — 482 с.

64. Забродин Ю. М. Очерки теории психической регуляции поведения / Ю. М. Забродин. — М. : Педагогика, 1997. — 255 с.
65. Закон України «Про курорти» від 05.10.2000 №2026-III // Відомості Верховної Ради України. — 2000 — №50 — ст. 435 (ост. зміни 19.01.2006).
66. Закон України «Про професійно-технічну освіту» від 10.02.1998 р. № 103/98-ВР // Професійно-технічна освіта. — 1998. — № 1. — С. 2–12.
67. Захарова И. Г. Информационные технологии в образовании / И. Г. Захарова. — М. : Издат. центр «Академия», 2003. — 192 с.
68. Зязюн І. А. Національна державна комплексна програма естетичного виховання / І. А.Зязюн // Рідна шк. — 1995. — №12. — С. 29–52.
69. Іванов О. О. Технологія як один із продуктивних напрямків професійної підготовки кваліфікованих робітників / О. О. Іванов // III Всеукраїнська наук.-практ. Інтернет-конф. «Інноваційна професійно-технічна освіта: пошуки шляхів оновлення» — Донецьк : ІПО ІПП УМО, 2012. — С. 112–114.
70. Іванова Н. Враховувати потреби ринку праці / Н. Іванова // Професійно-технічна освіта. — 2006. — № 2. — С. 4–7
71. Камінецький Я. Науково-педагогічні та економічні основи управління системою профтехосвіти / Я. Камінецький // Молодь і ринок. — 2009. — № 2 (49). — С. 16–22.
72. Карпенко Н. До проблеми творчого потенціалу особистості / Н. Карпенко // Друга міжнар. наук.-практ. конф. «Особистість у розбудові відкритого демократичного суспільства в Україні»: тези доп. — Дрогобич: Коло, 2005. — С. 63–165.
73. Каталог інноваційних проектів педагогічних працівників професійно-технічних навчальних закладів Закарпатської області (2007-2012 рр.). — Ужгород : НМЦ ПТО у Закарпатській обл., 2012. —

31 с.

74. Каткова Т. Г. Використання методу проектів в учбовому процесі по професії «кухар, кондитер» / Т. Г. Каткова // III Всеукраїнська наук.-практ. Інтернет-конф. «Інноваційна професійно-технічна освіта: пошуки шляхів оновлення»: тези доп. — Донецьк : ІПО ІПП УМО, 2012. — С. 112—114.

75. Коваль П. Ф. Технологія туристичної діяльності : опорний конспект лекцій для студентів спеціальностей 6.050400 «Туризм» і «Готельне господарство» / П. Ф. Коваль, Г. П. Андрєєва. — Чернігів, 2006. — 119 с.

76. Ковальов А. Г. Личность воспитывает себя / А. Г. Ковальов. — М. : Политиздат, 1983. — 256 с.

77. Ковальчук Е. М. Дидактичні підходи до оновлення змісту освіти у професійно-технічних навчальних закладах / Е. М. Ковальчук // Неперервна професійна освіта : теорія і практика. — 2001. — Ч. 2. — С. 127—130.

78. Козак А. Р. Співпраця з громадськими організаціями та вищими навчальними закладами — запорука підготовки конкурентоздатних фахівців галузі ресторанного господарства / А. Р. Козак // Звітна наук.-практ. конф. «Науково-методичне забезпечення професійної освіти і навчання»: тези доп.— К. : ІПТО НАПН України, 2012. — Т. 1. — С. 166—168.

79. Козак Л. Естетичний аспект професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг і туризму / Л. Козак // Професійно-художня освіта України. — 2008. — Вип.V. — С. 62—66.

80. Козловська Л. В. Інноваційні аспекти формування змісту підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності / Л. В. Козловська // Третя міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційно-комунікативні технології в сучасній освіті : проблеми, досвід, перспективи»: тези доп. : у 2ч.—

Львів, ЛДУ БЖД, 2012. — Ч.2. — С. 31–35.

81. Козловська Л. Концептуальні засади підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах / Л. Козловська // Молодь і ринок. — 2012. — № 11. — С. 139–143.

82. Козловська Л. В. Особливості методів навчання у професійній підготовці майбутніх кухарів / Л. В. Козловська // Сучасні інформ. технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми. — 2011. — Вип. 27 — С. 113–118.

83. Козловська Л. В. Особливості професійної діяльності кухаря в умовах сільського курортно-оздоровчого комплексу : метод. рек. / Л. В. Козловська. — Львів : ЛНПЦ ПТО НАПНУ, 2010. — 24 с.

84. Козловська Л. В. Педагогічні умови підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах : метод. рек. / Л. В. Козловська. — Львів : ЛНПЦ ПТО НАПНУ, 2012. — 20 с.

85 Козловська Л. Педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах / Л. Козловська // Педагогіка і психологія проф. освіти. — 2012. — № 6. — С. 112–119.

86. Козловська Л. Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах / Л. Козловська // Педагогічні інновації у фаховій освіті : зб. наук. пр. — Львів : ФОП Корпан Б. І., 2011. — С. 76–77.

87. Козловська Л. В. Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах : метод. рек. / Л. В. Козловська. — Львів : ЛНПЦ ПТО НАПНУ, 2011. — 22 с.

88. Козловська Л. В. Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах сільського туризму / Л. В. Козловська // Проблеми сучасної пед. освіти. — 2012. — Вип. 35,

ч. І. — С. 253–258. — (Сер. : Педагогіка і психологія).

89. Козловська Л. Проблема підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах / Л. Козловська // Звітна наук.-практ. конф., присвячена 20-річчю НАПН України «Теоретичні та методичні аспекти дослідження проблем підготовки робітничих кадрів з професій, що користуються сталим попитом на ринку праці»: тези доп. — Львів, 2012. — С. 92–93.

90. Козловська Л. В. Проблема підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах / Л. В. Козловська // Педагогіка і психологія проф. освіти. — 2011. — № 2. — С. 89–97.

91. Козловська Л. В. Професійно-практична підготовка фахівців до роботи в курортно-оздоровчих комплексах / Л. В. Козловська // V наук.-практ. конф. «Особистість в екстремальних умовах»: тези доп. — Львів : ЛДУ БЖД, 2012. — С. 98–101.

92. Козловська Л. В. Розвиток творчих можливостей майбутнього кухаря-кондитера під час професійно-практичної підготовки / Л. В. Козловська // Обл. наук.-практ. конф. «Психологічна служба у професійно-технічних навчальних закладах»: тези доп. — Львів : ФОП Корпан Б. І., 2010. — С. 74–76.

93. Козловська Л. В. Форми та методи підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчих комплексів Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах : метод. рек. / Л. В. Козловська. — Львів : ЛНПЦ ПТО НАПНУ, 2010. — 28 с.

94. Козловська Л. В. Формування професійних знань майбутніх кухарів на основі відомостей з історії української кухні / Л. В. Козловська // IX Педагогічні читання пам'яті В. П. Жука «Розвиток професійно-технічної освіти на регіональному рівні : проблеми, рішення,

- перспективи» : тези доп. — Львів : ФОП Корпан Б. І., 2010. — С. 69–71.
95. Козловская Л. В. Подготовка будущих поваров к профессиональной деятельности в условиях курортно-оздоровительного комплекса / Л. В. Козловская // Молодой ученый. — 2013. — № 8 (55). — С. 403–406.
96. Козяр М. М. Застосування мультимедійних телекомунікаційних технологій у навчально-виховному процесі / М. М. Козяр, А. Д. Кузик // Сучасні інформ. технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми. — 2006. — Вип. 10. — С. 340–345.
97. Кокшенева Е. А. Формирование готовности студентов вуза к будущей профессиональной деятельности : дис... канд. пед. наук : 13.00.08 / Кокшенева Елена Анатольевна. — Кемерово, 2010. — 226 с.
98. Колесникова И. А. Основы технологической культуры педагога : науч.-метод. пособие / И. А. Колесникова. — СПб. : Дрофа, 2003. — 285 с.
99. Коломієць А. М. Функції освіти в період становлення інформаційного суспільства / А. М. Коломієць // Теорія і практика управління соціальними системами. — 2007. — № 1. — С. 15–23.
100. Кондрашова Л. В. Морально-психологічна готовність студента до вчительської діяльності / Л. В. Кондрашова. — К. : Вищ. шк., 1987. — 55 с.
101. Коростелев А. А. Аналитическая деятельность: оценка уровня информационного обеспечения / А. А. Коростелев // Вектор науки ТГУ.. — 2012. — №3. — С. 36–42. — (Сер. «Экономика и управление»).
102. Костюченко М. П. Проектування інтегрованого змісту технічних дисциплін модульного навчання у професійно-технічних навчальних закладах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / Костюченко Михайло Петрович. — Харків, 2009. — 347 с.

103. Кравченко Т. Формування науково-дослідницьких умінь майбутніх техніків-технологів, інженерів-педагогів харчових технологій / Т. Кравченко // Зб. наук. пр. Уманського держ. пед. ун-ту ім. Павла Тичини — 2012. — Ч. 2. — С. 151–155.
104. Кремень В. Г. Педагогічна освіта в контексті цивілізаційних змін / В. Г. Кремень // Теоретичні та методичні засади розвитку педагогічної освіти: педагогічна майстерність, творчість, технології : зб. наук. праць — Х. : НТУ «ХП», 2007. — С. 3–8.
105. Кудикіна Н. В. Стандарт як відображення взаємозв'язку професійно-технічної освіти з соціально-економічною реальністю / Н. В. Кудикіна // Педагогічний процес : теорія і практика — 2008. — Вип. 4. — С. 110–116.
106. Кулинарный портал [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://www.kulina.ru> ; <http://povary.ru> ; <http://vkus.by>.
107. Курдакова М. Е. Педагогическая технология формирования профессиональной компетентности будущих специалистов гостиничного сервиса : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.08 / Курдакова Маргарита Евгеньевна. — Челябинск, 2006. — 145 с.
108. Куцевол О. М. Теоретико-методичні основи розвитку креативності майбутніх учителів літератури : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра пед. наук : спец. 13.00.02 «Методика навчання» / О. М. Куцевол. — К., 2007. — 44 с.
109. Лавріненко О. А. Педагогічна майстерність в історико-педагогічному вимірі: теорія, практика, поступ : моногр. / О. А. Лавріненко. — К. : Богданова А. М., 2009. — 328 с.
110. Леднев В. С. Содержание образования : сущность, структура, перспективы / В. С. Леднев. — 2-е изд. перераб. — М. : Высш. шк., 1991. — 224 с.
111. Литвин А. Шляхи вдосконалення виробничої практики учнів

- професійно-технічних навчальних закладів / А. Литвин // Педагогіка і психологія проф. освіти — 2012. — № 5. — С. 57–67.
112. Литвин А. В. Педагогічні умови інформатизації навчально-виховного процесу в ПТНЗ будівельного профілю / А. В. Литвин // Педагогіка і психологія проф. освіти — 2010. — № 5. — С. 65–78.
113. Лихолетов В. Инвариантные компоненты деятельности знаний в профессиональном образовании / В. Лихолетов // Альма матер. — 2002. — № 2. — С. 10–15.
114. Лобур М. С. Формування професійно значущих якостей майбутніх молодших спеціалістів сфери харчування : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / М. С. Лобур. — К., 2006. — 18 с.
115. Максименко С. Д. Фахівця потрібно моделювати / С. Д. Максименко, О. М. Пелех // Рідна школа. — 1994. — № 3–4. — С. 68–72.
116. Мандель Б. Р. Интеллектуальная игра : на перекрестке научных дисциплин / Б. Р. Мандель // Педагогика. — 2006. — № 7. — С. 44–48.
117. Маркова А. К. Психология профессионализма / А. К. Маркова. — М. : МГФ «Знание», 1996. — 380 с.
118. Матійків І. М. Психологічні умови формування професійної компетентності учнів професійно-технічних навчальних закладів сфери обслуговування : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. психологічних наук : спец. 19.00.07 «Педагогічна та вікова психологія» / І. М. Матійків. — Івано-Франківськ, 2008. — 22 с.
119. Махальська О. А. Страви здорової кухні / О. А. Махальська. — Х. : Веста, 2010. — 144 с.
120. Мельник С. Зарубіжний та вітчизняний досвід розробки національних систем та рамок кваліфікацій : в схемах та таблицях / С. Мельник. — Луганськ : ДУ НДІ СТВ, 2011. — 46 с.

121. Микулович Л. С. Товароведение продовольственных товаров: учеб. -метод. пособие / Л. С. Микулович, А. О. Смольская. — Мн. : БГЭУ, 2007. — 124 с.
122. Мойсеюк Н. Є. Готовність до професійної діяльності: суть і шляхи формування / Н. Є. Мойсеюк // Сучасні інформ. технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми. — 2006. — Вип. 12. — С. 364–368.
123. Моляко В. О. Психологічна готовність до творчої праці / В. О. Моляко. — К. : Т-во «Знання», 1989. — 45 с.
124. Моляко В. О. Творчий потенціал людини як психологічна проблема / В. О. Моляко // Обдарована дитина — 2005. — № 6. — С. 2–10.
125. Мороз О. Г. Підготовка майбутнього вчителя : зміст та організація / О. Г. Мороз, В. О. Сластьонін, Н. І. Філіпченко. — К. : Педагогіка, 1997. — 168 с.
126. Мухаметзянова Ф. Ш. Управление развитием качества профессионального образования на основе компетентностного подхода / Ф. Ш. Мухаметзянова // Всероссийская науч.-практ. конф «Формирование компетенций в практике преподавания общих и специальных дисциплин в учреждениях среднего профессионального образования»: тезисы докл. — Екатеринбург : Березовский фил. Российского гос. проф.-пед. ун-та, 2011. — С. 141–145.
127. Наказ М-ва освіти і науки України «Про затвердження Положення про вище професійне училище та центр професійно-технічної освіти» [Електронний ресурс]. — Режим доступу : http://www.mon.gov.ua/laws/MON_225.doc.
128. Наказ М-ва освіти і науки України від 30.05.2006 р. № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах» зі змінами

внесеними наказом МОН України від 05.08.2008 року № 731 та Додаток до наказу МОН України від 21.01.10 № 24. [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0711-06>

129. Наказ М-ва праці та соц. політики України та М-ва освіти і науки України «Про впровадження відкритого професійно-технічного навчання на основі модульної технології» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://www.mon.gov.ua/laws/MON_Mintrud_187_243.doc.

130. Науково-методичне забезпечення професійної освіти і навчання: матер. Звітної наук.-практ. конф., 29 березня 2012 р., м. Київ. Т. 1. / за заг. ред. В.О. Радкевич. — К. : ІПТО НАПН України, 2012. — 164 с.

131. Недосєкова Н. С. Мета та завдання дисципліни «виробниче навчання» у підготовці майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю / Н. С. Недосєкова // Проблеми сучасної пед. освіти— 2011. — Вип. 31, Ч. 2. — С. 209–215. — (Сер. : «Педагогіка і психологія»).

132. Недосєкова Н. С. Теоретичні засади формування творчої компетентності майбутніх інженерів-педагогів під час виробничого навчання / Н. С. Недосєкова // V Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології в наукових дослідженнях і навчальному процесі»: тези доп. — Луганськ, 2010. — С. 161–163.

133. Никулина Л. К. Технология концентрированного обучения как инструмент формирования профессиональных компетенций: из опыта реализации основной профессиональной образовательной программы «Повар, кондитер» / Л. К. Никулина // Всерос. науч.-практ. конф. «Формирование компетенций в практике преподавания общих и специальных дисциплин в учреждениях среднего профессионального образования»: тезисы докл. — Екатеринбург : Березовский фил. Российского гос. проф.-пед. ун-та, 2011. — С. 169–173.

134. Ничкало Н. Г. Професійна освіта і навчання : проблеми

взаємозв'язку з ринком праці / Н. Г. Ничкало // Формування широкої кваліфікації робітників. Вклад ПТО у розвиток трудового потенціалу XXI ст. : зб. матер. — Ніжин : ТОВ Аспект-Поліграф, 2007. — С. 134–148.

135. Новиков А. М. Постиндустриальное образование / А. М. Новиков. — М. : Эгвес, 2008. — 136 с.

136. Образцов П. И. Методы и методология психолого-педагогического исследования : учеб. пособие / П. И. Образцов. — СПб. : Питер, 2004. — 268 с.

137. Ожегов С. И. Словарь русского языка : 70000 слов / С. И. Ожегов; под ред. Н. Ю. Шведовой. — 23-е изд., испр. — М. : Русский язык, 1990. — 917 с.

138. Оконь В. Введение в общую дидактику / В. Оконь. — М. : Высш. шк., 1990. — 382 с.

139. Олиферчук О. Г. К вопросу анализа профессиональной готовности повара / О. Г. Олиферчук // Ученые зап. Крымского инж.-пед. ун-та. — 2011. — Вып. 32. — С. 73–77.

140. Отставнова С. А. Система управления качеством подготовки рабочих кадров для пищевой промышленности в профессиональном училище : автореф. дис. на соискание науч. степени канд. пед. наук : спец. 13.00.08 «Теория и методика профессионального образования» / С. А. Отставнова. — Казань, 2004. — 27 с.

141. Павелків О. М. Виховання у старшокласників інтересу до підприємницької діяльності у процесі оволодіння економічним розрахунком : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук. : спец. 13.00.07 «Теорія і методика виховання» / О. М. Павелків. — К., 2004. — 20 с.

142. Пазенок В. С. Філософія туризму : навч.-метод. посіб. / В. С. Пазенок, В. К. Федорченко. — К. : Кондор, 2004. — 268 с.

143. Пальчук М. І Педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / М. І. Пальчик. — К., 2005. — 21 с.
144. Паржницький В. В. Державний стандарт професійно-технічної освіти: освітній стандарт з професій / В. В. Паржницький, О. А. Шенін // III Всеукраїнська наук.-практ. конф. «Актуальні проблеми професійної орієнтації та професійного навчання населення»: тези доп. — К. : ІПК ДСЗУ, 2008. — С. 21–29.
145. Педагогіка туризму : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / В. К. Федорченко, Н. А. Фоменко, М. І. Скрипник, Г. С. Цехмістрова. — К. : Слово, 2004. — 296 с.
146. Петрук В. А. Теоретико-методичні засади формування базових професійних компетенцій у майбутніх фахівців технічних спеціальностей : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / В. А. Петрук. — К., 2008. — 40 с.
147. Платонов К. К. Структура и развитие личности / К. К. Платонов. — М. : Просвещение, 1986. — 255 с.
148. Подласый И. П. Педагогика : новый курс : учеб. [для студ. высш. учеб. заведений] : в 2 кн. / И. П. Подласый — М. : ВЛАДОС, 2003. — Кн. 1 : Общие положения. Процесс обучения. — 576 с.
149. Подлесная Е. П. Типы уроков производственного обучения / Е. П. Подлесная. — Ялта : Ялтинское высш. проф. уч-ще строит. и пищ. технологий, 2013. — 25 с.
150. Попова Т. І. Педагогічні умови організації виробничої практики у професійно-технічних училищах швейного профілю в Україні (друга половина XX ст.): : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: 13.00.01. / Т. І. Попова, Харків, 2007. — 21с.

151. Профессиональная педагогика / под ред. С. Я. Батышева. — М. : Асоц. «Профессиональное образование», 1999. — 904 с.
152. Радкевич В.О. Дидактичні підходи до відбору і структурування змісту професійно-технічної освіти / В. О. Радкевич // Сучасні інформ. технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми — 2010. — Вип. 26. — С. 73–78.
153. Руденко Л. Естетико-психологічна підготовка фахівців для сфери обслуговування / Л. Руденко // Педагогіка і психологія проф.освіти. — 2001. — № 3. — С. 99–108.
154. Рутинський М. Й. Зелений туризм / М. Й. Рутинський, Ю. В. Зінько. — К. : Знання, 2008. — 271 с.
155. Саитова С. Л. Интеграция профессионального образования и производства / С. Л. Саитова // IV Всероссийская заочная науч.-практ. конф. «Профессиональное образование: проблемы и перспективы развития»: тезисы докл. — Пермь, 2013. — С. 31–33
156. Свистун В. Готовність до професійної діяльності педагога аграрного ВНЗ / В. Свистун, Т. Мельничук // Вісн. Львів. нац. ун-ту (Серія педагогічна). — 2009. — Вип. 25, ч. 3. — С. 53–60.
157. Селевко Г. К. Энциклопедия образовательных технологий / Г. К. Селевко. — М. : НИИ школьных технологий, 2006. — Т. 1. — 816 с.
158. Селецький А. В. Професійне навчання на виробництві в системі професійно-технічної освіти: пріоритет розвитку в умовах інноваційної економіки / А. В. Селецький // Звітна наук.-практ. конф. «Науково-методичне забезпечення професійної освіти і навчання» : тези доп. — К. : ІНТОН НАПН України, 2012. — Т. 1. — С. 105–109.
159. Середа М. Закарпатська народна цілюща кулінарія / М. Середа. — Мукачево : Карпатська вежа, 2012. — 156 с.
160. Сидоренко В. К. Професійна педагогіка : навч. посіб. для студ.

спец. «Професійне навчання» / В. К. Сидоренко, Л. В. Оршанський. — К., 2006. — 366 с.

161. Синельщикова К. К. Производственное обучение поваров : метод. пособие / К. К. Синельщикова. — М. : Высш. шк., 1975. — 168 с.

162. Сисоєва С. О. Педагогічні технології : проблеми, пошуки, перспективи впровадження / С. О. Сисоєва // Педагогіка і психологія проф. освіти. — 2002. — № 6. — С. 15–26.

163. Скрипченко О. В. Вікова та педагогічна психологія : навч. посіб. / О. В. Скрипниченко, Л. В. Долинська, З. В. Огороднійчук та ін. — К. : Просвіта, 2001. — 416 с.

164. Скульська В. Є. Науково-методичне забезпечення змісту професійно-технічної освіти / В. Є. Скульська // III Всеукраїнська наук.-практ. конф. «Актуальні проблеми професійної орієнтації та професійного навчання населення»: тези доп. — К. : ІПК ДСЗУ, 2008. — С. 438–442.

165. Сластенин В. А. Профессиональная готовность учителя к воспитательной работе: содержание, структура, функционирование / В. А. Сластенин // Профессиональная подгот. учителя в системе высш. пед. образования. — М. : Просвещение, 1982. — С. 120–167.

166. Слесарева Е. С. Психологическая готовность специального психолога к психокоррекционной работе с детьми : моногр. / Е. С. Слесарева. — Ставрополь : СГПИ, 2010. — 152 с.

167. Соловей І. В. Метод проєктів на уроках української мови та літератури як засіб розвитку творчої особистості учня / І. В. Соловей, М. Ф. Бабко // Професійна освіта : теорія і практика. — 2009. — № 1–2(29–30). — С. 12–29.

168. Сологуб Н. Г. Експериментально-дослідницька діяльність у ПТНЗ / Н. Г. Сологуб // Професійна освіта : теорія і практика. — 2009. — № 1–2(29–30). — С. 40–67.

169. Сорокіна Г. О. Формування професійної готовності фахівців галузі туризму до екологічного виховання школярів як необхідна умова підготовки туристських кадрів / Г. О. Сорокіна // Пед. науки : теорія, історія, інноваційні технології. — 2009. — № 2. — С. 388–395.
170. Старовойт Л. Я. Особливості організації багатоступеневого навчання у вищому професійному училищі : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Л. Я. Старовойт. — К., 2000. — 21 с.
171. Стахмич Т. Процес навчання кулінарній справі в аспекті інтеграції знань / Т. Стахмич // Педагогіка і психологія проф. освіти. — 2004. — № 6. — С. 42–50.
172. Стахмич Т. М. Кулінарне мистецтво : підруч. : у 2 кн. / Т. М. Стахмич. — К. : Грамота, 2008. — Кн. 1 : Технологія приготування їжі — 496 с.
173. Стечкєвич О. О. Інноваційні методики навчання у професійно-технічній освіті : моногр. / О. О. Стечкєвич. — Львів : Сполом, 2006. — 172 с.
174. Стук А. К. Проектная методика в формировании профессиональных компетенций во внеурочное время / А. К. Стук // III Всероссийская заочная науч.-практ. конф. «Профессиональное образование: проблемы и перспективы развития» : тезисы докл. — Пермь : ГБОУ СПО «ПГППК», 2012. — С. 137.
175. Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. : І. А. Зязюн (голова) та ін. — К. ; Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2010. — Вип. 26 — 566 с.
176. Тарасенко Г. С. Формування естетико-екологічної культури вчителя: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра пед. наук : спец. 13.00.01 «Загальна педагогіка та історія педагогіки» / Г. С. Тарасенко.

— К., 1996. — 47 с.

177. Технології : програма для профільного навчання учнів загальноосвітніх навчальних закладів 10-11 класу. Технологічний напрям ; технологічний профіль. Спеціалізація «КУЛІНАРІЯ». Міністерство освіти і науки України. — 73 с. [Електронний ресурс]. — Режим доступу : [http:// osvita.ua/doc/files/news/309/30993/62.doc](http://osvita.ua/doc/files/news/309/30993/62.doc)

178. Томаневич Л. М. Організаційно-економічний механізм управління туристично-рекреаційними комплексами в Україні : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : спец 08.02.03 «Організація управління, планування і регулювання економікою» / Л. М. Томаневич. — Львів, 2006. — 22 с.

179. Томілова М. В. Випереджаюча освіта для сталого розвитку як практично-зорієнтована модель реформування галузі в регіоні / М. В. Томілова // Всеукраїнська наук.-практ. конф. 31 березня 2011 р., м. Дніпропетровськ: тези доп. — Дніпропетровськ : ДООППО, 2011 — С. 150–157.

180. Тумалева Е. А. Становление профессиональной компетентности в информационно-технологической подготовке специалиста в области образования / Е. А Тумалева // Изв. Российского гос. пед. ун-та им. А.И. Герцена. — 2004. — Т. 4, Вып. 9. — С. 139 –148.

181. Тыклюк Н. В. Готовность к деятельности как акмеологический феномен / Н. В. Тыклюк // Акмеология. — 2007. — № 1. — С. 18–21.

182. Улятовская Е. А. Подготовка будущих учителей по активизации самостоятельной познавательной деятельности младших школьников : дис. ... канд. пед. наук : спец. 13.00.01 / Е. А. Улятовская. — Измаил, 1998. — 231 с.

183. Філософія : навч. посіб. / [І. Ф. Надольний, В. П. Андрущенко, І. В. Бойченко та ін.] ; за ред. І. Ф. Надольного. — К. : Вікар, 1999. — 624 с.

184. Фомин Н. В. Теоретическая модель конкурентоспособного специалиста / Н. В. Фомин // Инновации в образовании. — 2004. — № 3. — С. 74–80.
185. Хаматгалеева Г. А. Формирование производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания : автореф. дис. на соиск. ученой степени канд. пед. наук : спец. 13.00.08 «Теория и методика профессионального образования» / Г. А. Хаматгалеева. — Казань, 2010. — 20 с.
186. Харабет В. Демократичні процеси в системі професійно-технічної освіти : історія і сучасність / В. Харабет // Педагогіка і психологія проф. освіти. — 2002. — № 5. — С. 76— С.275–287.
187. Харабет В. Компонентний аналіз змісту професійної освіти / В. Харабет // Педагогіка і психологія проф. освіти. — 2000. — № 4. — С. 15–20.
188. Хуторской А. В. Рождение знаний в обучении [Электронный ресурс] / А. В. Хуторской // Интернет-журн. «Эйдос». — 2003. — 2 декабря. — Режим доступа до журн. : <http://www.eidos.ru/journal/2003/1201.htm>.
189. Хуторской А. В. Ученик как «шкаф» для знаний? К вопросу об обязательном содержании образования в России [Электронный ресурс] / А. В. Хуторской // Интернет-журн. «Эйдос». — 2001. — 27 ноября. — Режим доступа : <http://www.eidos.ru/journal/2001/1127.htm>.
190. Хуторской А. В. Современная дидактика : учеб. для вузов / А. В. Хуторской ; гл. ред. Е.Строганова. — СПб. : Питер, 2001. — 544 с.
191. Чернилевский Д. В. Креативная педагогика и психология / Д. В. Чернилевский, А. В. Морозов. — М. : МГТА, 2001. — 301 с.
192. Черноглазкин С. Ю. Общедеятельностные умения — основа социально-профессиональной мобильности учащегося УПО /

- С. Ю. Черноглазкин // Профессиональное образование. — 2002. — № 10. — С. 9–10.
193. Чичикин В. Т. Профессиональная готовность и ее измерение / В. Т. Чичикин // Междунар. конф. «Человек в мире спорта : новые идеи, технологии, перспективы» : тезисы докл. — М., 1998. — Т. 2. — С. 491–492.
194. Шадриков В. Д. Проблемы системогенеза профессиональной деятельности / В. Д. Шадриков. — М. : Наука, 1982. — 186 с.
195. Шахов В. І. Теоретико-методологічні основи базової педагогічної освіти майбутніх учителів : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / В. І. Шахов. — Тернопіль, 2008. — 43 с.
196. Шестоपालюк О. В. Сучасні підходи до громадянського виховання особистості / О. В. Шестоपालюк // Пробл. та перспективи формування нац. гуманіт.-техн. еліти. — 2008. — Вип. 17 (21). — С. 32–39.
197. Шиянов Е. Н. Развитие личности в обучении: учеб. пособие для студ. пед. вузов / Е. Н. Шиянов, И. Б. Котова. — М. : Академия (Высш. образование), 2000. — 288 с.
198. Шкляр А. Х. Непрерывное профессиональное образование в интегративных структурах профессиональной школы (теория и практика) / А. Х. Шкляр. — Минск : НМЦентр, 1995. — 236 с.
199. Шльосек Ф. Дидактика професійно-технічної освіти (на матеріалах профтехосвіти Польщі) : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Ф. Шльосек. — К., 1997. — 62 с.
200. Шмелева Н. Б. Профессиональная подготовка студентов будущих специалистов по социальной работе (акмеологический подход) / Н. Б. Шмелева // Российский журн. соц. работы. — 1996. — № 1. — С. 10—113.

201. Шопіна А. В. Особливості педагогічного процесу в умовах компетентнісного підходу до навчання / А. В. Шопіна // Професійна освіта : теорія і практика. — 2009. — № 1–2(29–30). — С.
202. Шоробура І. М. Соціалізація старшокласників у процесі вивчення гуманітарних предметів : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.07 «Теорія і методика виховання» / І. М. Шоробура. — К., 2001. — 19 с.
203. Штифурак В. Є. Соціально-педагогічні основи виховної роботи зі студентською молоддю : моногр. / В. Є. Штифарук // Ін-т вищ. освіти АПН України. — Вінниця : Діло ; СПД Данилюк В. Г., 2007. — 568 с.
204. Щербак О. І. Зв'язок стандартів професійної освіти з вимогами ринку праці / О. І. Щербак // Педагогіка і психологія проф. освіти. — 2006. — № 1. — С. 181–188.
205. Щербак О. І. Інновації у системі професійно-технічної освіти України / укладач : О. І. Щербак; за ред. Т. М. Десятова — К. : ТОВ «Утіс Плюс», 2008. — 63 с.
206. Щербак О. І. Професійно-педагогічна освіта : теорія і практика: моногр. —/ О. І. Щербак. — К. : Наук. світ, 2010. — Ч. II : Науково-експериментальні та методичні матеріали. — 267 с.
207. Юртаєва О. Організація навчально-виробничої діяльності учнів ПТНЗ / О. Юртаєва // Дидактика проф. шк. : зб. наук. пр. — Хмельницький : ХНУ, 2004. — С. 146–150.
208. Ягупов В. В. Педагогіка : навч. посіб. / В. В. Ягупов. — К. : Либідь, 2002. — 560 с.
209. Якимович Т. Д. Інтегрування професійних знань і вмінь в умовах навчання на підприємстві : метод. посіб. / Т. Д. Якимович — Львів : ОНМЦ ПТО, 2001. — 85 с.
210. Butler R. W. Tourism and Recreation in Rural Areas / R. W. Butler. — N.-Y. : John Wiley & Sons, Inc. 1998. — 261 p.

211. Europejski Tezaurus edukacyjny. Wersja polska. — W-wa : IBE, 1999. — 369 p.
212. Rural Tourism and Recreation : Principles to Practice / ed. by L. Roberts, D. Hall. — Edinburg : Scottish Agricultural College, 2001. — 272 p.
213. Teoretyczne i metodologiczne zasady kształcenia ogólnotechnicznych i specjalnych dyscyplin. Podstawy integracyjne / pod redakcją Ireny Kozłowskiej i Klaudiusza Lenika. — Lwów : Jewroswit, 2003. — 248 p.
214. UNESCO : IBE Education Thesaurus. Fifth edition — 1990. — Paris : UNESCO, 1991. — 139 p.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

ВИТЯГИ ІЗ ДЕРЖАВНОГО СТАНДАРТУ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ (МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ МІНІСТЕРСТВО ПРАЦІ ТА СОЦІАЛЬНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ)

Позначення стандарту ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007. Професія – **кухар**, код – **5122**, кваліфікація – **4 розряд**.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу (підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду,

правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; правила користування нормативно–технологічними документами.

Повинен уміти:

Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Готувати птицю для варіння та смаження. Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані. Готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби. Видавати виготовлені страви.

Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;

- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- є) знати інформаційні технології.

Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень – «Кухар 3 розряду»:

- за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;
- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією «Кухар 3 розряду» не менше 1-го року.

Сфера професійного використання випускника

Діяльність: ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

Специфічні вимоги:

7.1. *Вік*: по закінченні терміну навчання – не менше 16 років.

7.2. *Стать*: чоловіча, жіноча.

7.3. *Медичні обмеження*.

**Типовий навчальний план
підготовки кваліфікованих робітників**

Професія – 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація – 4 розряд

*(рівень кваліфікації – розряд,
клас, категорія)*

Загальний фонд навчального часу – 1105

год

<i>№ № з/п</i>	Навчальні предмети	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабор.- практичні роботи</i>
2.	Загально-професійна підготовка	46	6
2.1.	Інформаційні технології	10	6
2.2.	Основи правових знань	10	
2.3.	Основи галузевої економіки і підприємництва	11	
	Резерв часу	15	
3.	Професійно-теоретична підготовка	367	78
3.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	210	54
3.2.	Устаткування підприємств харчування	40	8
3.3.	Гігієна та санітарія виробництва	15	
3.4.	Фізіологія харчування	28	
3.5.	Організація виробництва та обслуговування	42	6
3.6.	Облік, калькуляція і звітність	17	10
3.7.	Охорона праці	15	
4.	Професійно-практична підготовка	665	

4.1.	Виробниче навчання	252	
4.2.	Виробнича практика	413	
5.	Консультації	20	
6.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7	
7.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	1085	84

**Перелік кабінетів і лабораторій для підготовки
кваліфікованих робітників за професією 5122 «Кухар»**

1. Кабінети:

- Технології приготування їжі *
- Устаткування підприємств харчування
- Організації обслуговування
- Гігієни, санітарії та фізіології харчування
- Охорони праці *
- Інформатики та комп'ютерної техніки

2. Лабораторії:

- Кухня-лабораторія з дегустаційним залом (навчальною аудиторією)
- Інформаційних технологій *

Примітка: для підприємств, організацій, установ, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності кабінетів, лабораторій, майстерень позначених – *

Типова навчальна програма з предмета
«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабор.- практичні роботи</i>
1	Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів	8	
2	Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів	18	
3	Технологія приготування супів	22	6
4	Технологія приготування соусів	12	4
5	Технологія приготування страв з овочів і грибів	12	6
6	Технологія приготування страв з яєць та сиру	6	2
7	Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів	8	4
8	Технологія приготування страв з риби, морепродуктів	22	6
9	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів	34	6
10	Технологія приготування холодних страв і закусок	26	8
11	Технологія приготування солодких страв і напоїв	22	6
12	Технологія приготування тіста та виробів з нього	20	6
	<i>Всього годин:</i>	<i>210</i>	<i>54</i>

Тема 1. Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів

Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.).

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

Підготовка риби для фарширування в цілому вигляді, кругляками та філе.

Механічна кулінарна обробка харчових відходів.

Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.

Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

Тема 2. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів

Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування.

Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправляння (формування) птиці перед тепловою обробкою.

Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці.

Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці.

Тема 3. Технологія приготування супів

Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання.

Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.

Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішелью відварною, пиріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем «в мішечок» та ін. Вимоги до якості.

Борщі. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.

Щі. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск: щі з свіжою капустою та картоплею, щі зелені тощо. Вимоги до якості.

Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості.

Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику

домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників.

Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості.

Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості.

Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів.

Лабораторно-практична робота 1. Технологія приготування супів.

1. Борщі
2. Щі
3. Капусняки
4. Розсольники
5. Солянки
6. Суп-пюре з різних овочів
7. Холодні супи

Тема 4. Технологія приготування соусів

Значення соусів в харчуванні, класифікація.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жиркової), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв.

Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного

основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.

Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання.

Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.

Лабораторно-практична робота 2. Технологія приготування соусів.

1. Соуси на бульйонах різної консистенції
2. Соус томатний
3. Соус сметанный, сметанный з томатом
4. Соус грибний
5. Соуси молочний основний, молочний солодкий
6. Маринад овочевий з томатом
7. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий

Тема 5. Технологія приготування страв з овочів і грибів

Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.

Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування страв: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з кабачків, оладки з гарбуза та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочеве, запіканка картопляна, рулет

картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску.

Лабораторно-практична робота 3. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення страв та складання композицій.

Лабораторно-практична робота 4. Технологія приготування страв з овочів і грибів.

1. Страви з смажених овочів і грибів
2. Страви з тушкованих овочів і грибів
3. Страви із запечених овочів і грибів

Тема 6. Технологія приготування страв з яєць та сиру

Яєчні продукти та їх використання.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники лінівці, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.

Лабораторно-практична робота 5. Технологія приготування страв з сиру, яєць.

1. Сирники
2. Вареники лінівці

3. Омлет натуральний та змішаний
4. Омлет фарширований
5. Запіканка з сиру
6. Пудинг з сиру.

Тема 7. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів

Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат.

Лабораторно-практична робота 6. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.

1. Крупник
2. Запіканка рисова, соус солодкий
3. Пудинг
4. Котлети манні, соус молочний
5. Макаронник
6. Бобові з тушкованою капустою

Тема 8. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів

Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної.

Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів,

гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба смажена основним способом, риба «фрі», риба смажена в тісті та ін.; риба тушкована з овочами і томатом, риба тушкована в сметані (два способи) та ін.

Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба запечена під майонезом, карасі запечені в сметані, риба запечена по-російськи та ін. Вихід, відпуск, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Лабораторно–практична робота 7. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів.

1. Риба відварна або припущена
2. Риба смажена
3. Риба тушкована
4. Риба запечена
5. Риба фарширована
6. Страви з рибної січеної маси
7. Страви з морепродуктів.

Тема 9. Технологія приготування страв з м'яса, птиці,

субпродуктів

Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м'яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.

Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м'яса відварного.

Загальні правила смаження м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо.

Технологія приготування страв із смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками: шашлик з яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печеня київська, печеня по-домашньому тощо. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила запікання страв з м'яса. Технологія приготування та відпуск страв: запіканка або рулет картопляний з м'ясом, кабачки,

перець фаршировані м'ясом і рисом, голубці з м'ясом та ін. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські та ін. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.

Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця тушкована в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок «фрі» та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Лабораторно-практична робота 8. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів.

1. Страви з відварного м'яса, птиці, субпродуктів
2. Страви з смаженого м'яса, птиці, субпродуктів
3. Страви з тушкованого м'яса, птиці, субпродуктів
4. Страви з запеченого м'яса, птиці, субпродуктів
5. Страви з січеної маси з м'яса, птиці.

Тема 10. Технологія приготування холодних страв і закусок

Загальна характеристика сировини для приготування холодних

страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.

Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м'ясний, вінегрет (різновидності) та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба

під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Лабораторно-практична робота 9. Технологія приготування холодних страв і закусок.

1. Бутерброди закусочні
2. Бутерброди закриті
3. Бутерброди гарячі
4. Салати з сирих овочів
5. Салати з варених овочів.

Лабораторно-практична робота 10. Технологія приготування холодних страв і закусок.

1. Страви і закуски з овочів, грибів
2. Закуски з сиру
3. Закуски з яєць
4. Страви і закуски з риби, рибних продуктів
5. Страви і закуски з м'яса, птиці, субпродуктів».

Тема 11. Технологія приготування солодких страв і напоїв

Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.

Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.

Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар.

Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів.

Желеподібні страви. Характеристика драгелеподібних речовин: желатин, агар, агароїд.

Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.

Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі.

Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості.

Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.

Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів.

Лабораторно-практична робота 11. Технологія приготування солодких страв і напоїв.

- | | |
|-----------|------------------------------|
| 1. Компот | 1. Натуральні плоди та ягоди |
| 2. Узвар | 2. Холодні солодкі страви |
| 3. Кисіль | 3. Гарячі солодкі страви |
| 4. Чай | |
| 5. Кава | |

6. Какао

7. Шоколад»

Тема 12. Технологія приготування тіста та виробів з нього

Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.

Підготовка сировини для замішування тіста.

Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів.

Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.

Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення.

Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка

сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.

Лабораторно-практична робота 12. Технологія приготування тіста та виробів з нього.

1. Налисники з фаршем
2. Пироги напіввідкриті з прісного здобного тіста
3. Пиріжки печені (або смажені)
4. Ватрушки
5. Розтягаї
6. Рулети
7. Піца.

Типова навчальна програма з предмета
“Фізіологія харчування»

<i>№ з/п</i>	Тема	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабор.- практичні роботи</i>
1	Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування	2	
2	Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини	6	
3	Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування	4	
4	Основи раціонального харчування	4	
5	Харчування різних вікових та професійних груп населення	6	
6	Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування	6	
<i>Всього годин:</i>		28	

Тема 1. Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування

Історія розвитку харчування людини.

Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі.

Поняття термінів "фізіологія" та "фізіологія харчування".

Завдання фізіології харчування. Зміст предмету "Фізіологія харчування».

Тема 2. Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини

Нормування білків у раціонах харчування (фізіологічне значення білків, джерела постачання, наслідки надлишку та дефіциту білків у

харчовому раціону, добова погрєба). Зміни білків при кулінарній обробці.

Нормування ліпідів у раціонах харчування.

Нормування вуглеводів у раціонах харчування.

Нормування вітамінів у раціонах харчування. Ознаки вітамінної недостатності. Причини розвитку вітамінної недостатності. Профілактика гіповітамінозів. Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів.

Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування.

Вода – фізіологічне значення води.

Тема 3. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування

Характеристика, значення та використання продуктів тваринного походження у раціональному та лікувальному харчуванні (м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибопродуктів, молока та молокопродуктів, яєць та яйцепродуктів).

Характеристика, значення та використання продуктів рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні.

Тема 4. Основи раціонального харчування

Поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування. Вимоги до раціонального харчування. Основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування.

Тема 5. Харчування різних вікових та професійних груп населення

Раціональне харчування дітей, підлітків та студентів. Раціональне харчування людей розумової праці, робітників легкої, середньої та важкої праці. Особливості раціонального харчування людей похилого віку та спортсменів.

Тема 6. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування

Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв. Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні. Характеристика основних дієт.

Основи лікувально-профілактичного харчування. Раціони лікувально-профілактичного харчування. Лікувально-профілактичне харчування для профілактики основних захворювань у людини.

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія – 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація – 4 розряд

*(рівень кваліфікації – розряд,
клас, категорія)*

Загальний фонд навчального часу – 665

год

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>
	I. Виробниче навчання	
1.	Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів	18
2.	Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці	30
3.	Приготування супів	24
4.	Приготування соусів	12
5.	Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв	12
6.	Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів	18
7.	Приготування страв з яєць та сиру	12
8.	Приготування страв і гарнірів з крупів, макаронних виробів і бобових	6
9.	Приготування страв з риби та морських продуктів	30
10.	Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів	30
11.	Приготування холодних страв і закусок	24

12.	Приготування солодких страв і напоїв	12
13.	Приготування тіста та виробів з нього	18
14.	Організація обслуговування	6
	<i>Всього годин:</i>	252
	II. Виробнича практика	
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві	7
2.	Самостійна робота кухаря 4 розряду	406
	Кваліфікаційна пробна робота	
	<i>Всього годин:</i>	413
	<i>Разом:</i>	665

Виробниче навчання

Тема 1. Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання.

Приготування напівфабрикатів. Прийоми приготування напівфабрикатів. Види панірувань і їх призначення.

Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження,

тушкування, запікання. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. Короп фарширований гречаною кашею.

Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки.

Закріплення навичок з теми.

Тема 2. Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса. Робота із Збірником рецептур.

Кулінарне розбирання туш великої рогатої худоби (яловичини). Використання різних частин м'яса. Визначення відсотку кісток.

Кулінарне розбирання та обвалювання туш дрібної худоби (телят, свиней, овець). Використання різних частин м'яса. Визначення відсотку кісток.

Приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування. М'ясо відварне, смажене, тушковане великим шматком.

Прийоми приготування напівфабрикатів: нарізання, відбивання, підрізування сухожиль, шпигування, маринування, подрібнення, вибивання, панірування тощо.

Приготування порційних напівфабрикатів з яловичини: лангет, антрекот, ромштекс; з свинини, баранини: битки київські, котлета відбивна, ескалоп, шніцель тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до

якості.

Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження: бефстроганов (2 способи), шашлики: по-кавказьки, по-московськи, по-карськи, по-черкеськи та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування великошматкових, порційних напівфабрикатів з м'яса для тушкування: м'ясо шпиговане, битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, ромштекс січений, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські тощо. Удосконалення навичок з порціонування та панірування напівфабрикатів. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: шніцелі, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості.

Заправлення птиці. Підготовка птиці до варіння, смаження. Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикати з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів з котлетної маси з птиці: котлети Пожарські та ін. Вимоги до якості, строки зберігання.

Підготовка напівфабрикатів високого ступеня готовності для теплової обробки.

Відпрацювання навичок з приготування напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Закріплення навичок з теми.

Тема 3. Приготування супів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур по перерахунку сировини на задану кількість порцій.

Приготування напівфабрикатів для супів. Напівфабрикати високого ступеня готовності. Приготування бульйонів. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск.

Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. Робота із Збірником рецептур. Перерахування сировини. Підбір посуду, правила відпуску.

Приготування щів: із свіжою капустою і картоплею, зеленню та ін. Приготування супу овочевого. Відпуск.

Приготування капустняків: капустняк Запорізький та ін. Відпуск.

Приготування розсольників: розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск.

Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск.

Приготування солянок: солянка домашня, м'ясна. Відпуск.

Приготування супів-пюре: з картоплі, різних овочів, птиці. Відпуск.

Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску.

Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 4. Приготування соусів

Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Посуд, інструмент, інвентар для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної. Застосування соусів промислового виробництва.

Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості.

Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, сметанного, сметанного з томатом, грибного. Вимоги до якості.

Приготування холодних соусів і заправок: маринаду овочевого з томатом, салатних заправок, столової гірчиці. Заправки на основі йогурту та кефіру. Вимоги до якості. Використання соусів промислового виробництва.

Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового тощо. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

Тема 5. Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Інструмент, інвентар, посуд для нарізання овочів.

Нарізання овочів складними формами, складання композицій.

Виготовлення елементів з овочів для оформлення страв.

Закріплення навичок з теми.

Тема 6. Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування припущених овочів. Нові види овочевих страв та

гарнірів.

Приготування страв і гарнірів із смажених овочів: кабачки або баклажани смажені, оладки з кабачків, цибуля "фрі" та ін.

Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею.

Приготування котлет картопляних, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, з грибами та рисом. Відпуск.

Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів: картопля тушкова, капуста тушкова, рагу з овочів, баклажани тушковані з картоплею та ін. Відпуск.

Приготування страв із запечених овочів: запіканка картопляна, голубці овочеві; рулет картопляний з овочами; перець, кабачки, баклажани, фаршировані овочами та рисом; гриби запечені в сметанному соусі та ін. Правила відпуску. Закріплення навичок з теми.

Тема 7. Приготування страв з яєць та сиру

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Робота із Збірником рецептур.

Варіння яєць без шкаралупи. Приготування яєчної кашки. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування холодних і гарячих страв із сиру. Відпуск сиру із сметаною, варенням, медом, молоком. Вимоги до якості.

Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування вареників з сиром, вареників лінивих. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

Тема 8. Приготування страв і гарнірів з крупів, макаронних виробів і бобових

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Робота із Збірником рецептур.

Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з макаронних виробів: макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 9. Приготування страв з риби та морських продуктів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для виготовлення страв з риби. Робота із Збірником рецептур: перерахунок сировини, процент втрат.

Приготування риби відварної, риби припущеної. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування риби смаженої основним способом. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування риби смаженої у фритюрі, риби в тісті. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування риби тушкованої з овочами, риби тушкованої у сметані (2 способи) та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування риби фаршированої: у цілому вигляді, філе, порційними шматками. Приготування коропу фаршированого гречаною кашею та грибами. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування риби запеченої: під майонезом, по-російськи, під молочним соусом, карасів в сметані та ін. Вимоги до якості. Правила

відпуску.

Приготування страв з січеної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські тощо. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування страв з рибної котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені, кальмари в томатному або сметанному соусі, краби з рисом і соусом, морський гребінець відварений з соусом та ін. Правила відпуску, вимоги до якості.

Закріплення навичок з теми.

Тема 10. Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування страв: м'ясо відварне, кури, кролик відварні. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса смаженого великим шматком. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса яловичини смаженого порційними шматками: лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса свинини, баранини, телятини смаженого порційними кусками: ескалоп, битки київські, котлета відбивна. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса смаженого дрібними шматками: бефстроганов (2 способи), шашлики по-кавказьки, по-карські, по-московськи, по-черкеськи та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування та відпуск м'яса тушкованого великим шматком. Добір соусу, гарніру.

Приготування тушкованих страв з порційного м'яса: битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування тушкованих страв з дрібношматкованого м'яса: азу, рагу, гуляш, печеня по-київськи, печеня по-домашньому, плов тощо. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування запечених страв: рулет картопляний з м'ясом, голубці з м'ясом, кабачки фаршировані м'ясом і рисом та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування та відпуск страв з січеного м'яса: біфштекс січений, ромштекс січений, котлети полтавські, шніцель натуральний січений, битки по-селянськи тощо. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Оформлення та відпуск.

Приготування варених, смажених, тушкованих страв з птиці та кролика. Розподіл на порції. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з котлетної маси птиці: котлети Пожарські та ін. Правила відпуску. Підбір соусу, гарніру до страв.

Приготування страв із субпродуктів: мозок відварний, язик відварний, печінка смажена та ін. Відпуск. Вимоги до якості. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

Тема 11. Приготування холодних страв і закусок

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв і закусок. Санітарні вимоги до приготування холодних

страв і закусок. Робота із Збірником рецептур. Правила та умови зберігання готових страв.

Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування салатів із сирих овочів: з капусти, помідорів, огірків та ін. свіжих овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування салатів з варених овочів: вінегрету та його різновидностей, салату з картоплі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування закусок з овочів: ікри овочевої з баклажанів, кабачків, буряків, овочів фаршированих та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування салатів і холодних закусок з м'яса: м'ясо або птиця смажені з гарніром, салат м'ясний, холодець з субпродуктів, рулет полтавський та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування холодних закусок з риби: риба під маринадом, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, холодець з риби та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування закусок з сиру та яєць: яєць фаршированих оселедцем з цибулею, паштетом, жовтком з цибулею, яєць під майонезом та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 12. Приготування солодких страв і напоїв

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування солодких страв і напоїв. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.

Відпуск натуральних плодів та ягід: кавун, диня, ананас. Свіжі цитрусові, банан з цукром, свіжі ягоди.

Приготування компотів із свіжих плодів та ягід, сухофруктів,

киселів різної консистенції з ягід, молока, яблук. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування желе з плодів або ягід свіжих, цитрусових. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування яблук печених, яблук смажених, шарлотки з яблук. Приготування пудингу рисового, зраз манних. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування гарячих напоїв. Чай з лимоном, варенням, молоком. Какао з молоком. Шоколад. Відпуск. Приготування кави: кава натуральна, з коньяком, з лимоном, молоком, вершками, кава глясе. Різновиди подачі. Вимоги до якості.

Закріплення навичок з теми.

Тема 13. Приготування тіста та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування фаршів: з м'яса (3 способи), риби, сиру, капусти; з яблук, маку, ягід. Вимоги до якості.

Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, пончиків, біляків та ін. Вимоги до якості.

Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо. Вимоги до якості.

Приготування оладок , млинців (2 способи). Вимоги до якості, відпуск.

Приготування дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього: ватрушок, булочок, розтягаїв тощо. Вимоги до якості.

Приготування пирогів відкритих, рулету з маком, кулеб'яки, піци.
Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування здобного прісного тіста та виробів з них: пиріг з повидлом, кошики та ін. Правила відпуску. Вимоги до якості.

Закріплення навичок з теми.

Тема 14. Організація обслуговування

Культура обслуговування споживачів. Впровадження прогресивних форм обслуговування.

Споживчий попит та його вивчення. Книга скарг і пропозицій.

Види реклами. Форми обслуговування споживачів.

Види торгових приміщень. Обладнання та оформлення торгового залу для повсякденного обслуговування. Підготовка залу.

Столовий посуд і столові прибори, які застосовуються для обслуговування споживачів у підприємствах різних типів. Миючі та дезінфікуючі засоби для миття посуду.

Підготовка торгового залу для святкових заходів і підбір посуду, столових приборів, сервірування столів, складання серветок.

Зв'язок роздавальні з іншими цехами. Санітарні вимоги до роздавальні. Обладнання роздавальні, посуд, інструмент, інвентар. Технічні вимоги безпеки праці. Строки реалізації готової продукції.

Бракераж готової продукції. Ведення бракеражного журналу.

Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві

Ознайомлення з правилами ведення журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці, реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітки робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з робочою документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового.

Тема 2. Самостійна робота кухаря 4 розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 4 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

Примітка. Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт.

Нарізання овочів, м'яса, риби; підготовка птиці для варіння та смаження, овочів до фарширування тощо; виготовлення соусів та заправок для салатів із свіжих овочів або овочів, які пройшли теплову кулінарну обробку, салатів із овочів з м'ясом або рибою; виготовлення бутербродів, холодних страв і закусок: салатів з овочів, сиру, м'яса, риби тощо; перемішування та викладання салатної маси у салатники;

оброблення риби та оселедців для виготовлення холодних рибних закусок: риби під маринадом, оселедців натуральних та з гарніром, оселедців під "шубою" тощо;

варіння бульйонів, супів (заправних, холодних, солодких, молочних), соусів;

варіння, смаження, тушкування, запікання риби (риба смажена, карасі в сметані, риба тушкована з овочами тощо); виготовлення рибної

ДОДАТОК Б

ВИТЯГИ ІЗ ДЕРЖАВНОГО СТАНДАРТУ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ (МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ МІНІСТЕРСТВО ПРАЦІ ТА СОЦІАЛЬНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ)

Позначення стандарту ДСПТО 7412.2-НО.55.3-5-2007. Професія – **кондитер**, код – 7412.2, кваліфікація – 5 розряд.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу (підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: асортимент, рецептури, технологію виготовлення високохудожніх, оригінальних, фігурних, національних тортів, тортів на замовлення; тістечок, наборів цукерок; правила і прийоми розроблення рецептур виробів із випечених, оздоблювальних напівфабрикатів; технологію виготовлення кремів, сиропів, інших оздоблювальних напівфабрикатів; способи і прийоми художнього оздоблення виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; основи раціональної організації праці; порядок ведення обліку та складання товарних звітів.

Повинен уміти: виготовляти високохудожні, оригінальні, фігурні, національні торти, торти на замовлення, набори цукерок, тістечка за спеціально розробленими фірмовими рецептурами. Підготовляти та формувати складнофігурні тістові заготовки. Здійснювати складне

художнє оздоблення виробів. Скласти малюнок з різних дрібних та середніх деталей. Готувати і перевіряти якість сировини, начинок, оздоблювальних напівфабрикатів і матеріалів. Підбирати оздоблювальні матеріали за кольором, формою, розмірами. Розробляти рецептури і технології виготовлення фірмових тортів та тістечок.

Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- є) знати інформаційні технології.

Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень – «Кондитер 4 розряду»:

- за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;
- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією «Кондитер 4 розряду» не менше 2 років.

ДОДАТОК В

**ІНТЕГРОВАНІЙ УРОК «ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОЇ
КУХНІ – ІСТОРІЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ» (НА ОСНОВІ
ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ, СПЕЦІАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ» ТА КУРСУ ІСТОРІЇ)**

Українська кухня створювалась протягом багатьох віків, тому вона в певній мірі відбиває не тільки історичний розвиток українського народу, його звичаї й смаки, а її соціальні умови, природні та кліматичні особливості, у яких перебував український народ в процесі свого історичного розвитку. Як свідчать археологічні розкопки, населення, яке проживало в далекі часи на території України, мало можливість завдяки географічним умовам харчуватися як рослинною, так і м'ясною їжею.

Уже в період трипільської культури (3 тисячі років тому), яку сприйняли східні слов'яни, населення Правобережної України вирощувало зернові культури – пшеницю, ячмінь і просо. Значно пізніше, близько тисячі років тому, у посівах з'явилося жито, яке майже повсюдно почали вирощувати у стародавній Русі. Поряд з землеробством, східнослов'янські племена розводили велику й дрібну рогату худобу, свиней, а також займались полюванням і рибальством. У наступні часи землеробство й скотарство дедалі більше розширювалось. Відомо, що для приготування їжі слов'янські племена робили різний глиняний посуд, який обпалювали в спеціальних печах.

Літописи та інші писані пам'ятки, а також археологічні розкопки свідчать про багатство й різноманітність їжі, що споживалась **населенням** Середньої Наддніпрянщини в період Київської Русі. Крім продуктів переробки зерна й різних овочів (капусти, ріпи, цибулі, часнику), до складу їжі входило м'ясо свійських тварин (свиней, овець, кіз, корів і телят) і птиці (курей, гусей, качок, голубів, тетеревів і рябчиків). З диких

звірів найчастіше вживались для харчування дикі свині (вепри), зайці та ін., що добувалися полюванням. Є також відомості про вживання молока, коров'ячого масла й сиру. Значне місце в харчуванні наших предків здавна займала й риба, серед якої слід назвати коропа, ляща, осетра, сома, вугра, лина, піскаря, щуку, в'язя. Вживалась в їжу також ікра різних порід риб. Серед рослинної їжі стародавніх слов'янських народів перше місце займав хліб, який приготувляли з житнього та пшеничного борошна на заквасці (кислий хліб) і випікали в печах. Зерно на борошно розмелювали на ручних жорнах, а пізніше – на водяних і вітряних млинах.

Прісне тісто вживали у вигляді галушок та інших виробів. Нашим предкам було відомо багато видів хлібних виробів: пироги, калачі, короваї. Пекли також хліб з маком і медом. З пшениці робили не тільки борошно, а й крупи, з яких варили кутю. У великій кількості використовували для їжі пшоно. Споживали також рис, який завозили з інших країн. Його називали в той час «сорочинським пшоном». Досить велику роль у харчуванні відігравали бобові культури – горох, квасоля, сочевиця, боби та інші. З городніх овочів використовували: капусту (свіжу і квашену), буряки, редьку, моркву, огірки, гарбузи, хрін, цибулю і часник. Як приправу до страв використовували місцеві пряно-смакові рослини – кріп, щибрушку, кмин, аніс, м'ятку, а також привізні з інших країн – перець і корицю.

Для приготування їжі використовували тваринний жир, різні олії, оцет і горіхи. Через відсутність цукру немалу роль у харчуванні відігравав мед. Із фруктів і ягід споживали яблука, вишні, сливи, смородину, брусницю, малину, журавлину та ін. У великій кількості наші предки вживали одержувані способом бродіння напої – мед різних сортів, пиво, квас і виноградне вино. Їжу найрізноманітніших виглядів, зв'язану з тривалим варінням, готували в закритих печах, які на той час були досить поширені. Рідку їжу готували з додаванням багатьох ароматичних приправ

та овочів і називали «варивом із зіллям». Крім того, були поширені різні м'ясні і рибні відвари, відомі під назвою «юха». «Вариво з зіллям», з додаванням овочів, пізніше почали називати борщем, оскільки обов'язковою складовою частиною цієї страви були буряки, які мали назву «бгрць». «Юху», що згодом почала називатися «юшкою», готували у вигляді якого-небудь відвару з додаванням інших продуктів – гороху, крупів і т.д. Серед солодких страв на той час були відомі: кутя з медом, кутя з маком і горіхами, рис з медом і корицею, кутя з ізюмом і горіхами, юха з сушених яблук, слив та вишень (узвар), що мали тривалий час також обрядне значення. З малини й журавлини варили узварець.

Приготування їжі, як певна майстерність, виділилось в окрему спеціальність при княжих дворах і монастирях. Так, вже в XI ст. в Києво-Печерському монастирі серед ченців було кілька кухарів. Кухарі були також і в багатих родинах.

В XV XVII століттях успішно розвивалась торгівля, поступово розширювався внутрішній ринок, виростали торговища і ярмарки, посилювались економічні зв'язки між окремими містами і землями. На торговищах і ярмарках продавали хліб, м'ясо, рибу, мед, молочні та інші продукти. Крім того, український народ підтримував зв'язок з іншими країнами. В сільському господарстві з'являються нові культури. Збільшуються посіви гречки, яка була завезена з Азії ще в XI-XII ст., але не мала досі господарського значення. З гречки почали виробляти крупи і борошно. В меню населення з'явилися гречаники, гречані пампушки з часником, гречані галушки з салом, вареники гречані з сиром, каші і бабки з гречаних крупів, лемішка, кваша та інші страви. З Америки через Європу потрапляють до нас такі культури, як кукурудза, гарбузи, квасоля і стручковий перець. **З'явлення** культури гарбузів розширює асортимент страв. Населення починає варити гарбузові каші, приготувляти гарбуз тушкований, гарбуз із сметаною тощо.

Завдяки географічним відкриттям XVI-XVIII століть в нас у XVIII ст. появляються нові види культурних рослин, які сприяють значному розширенню страв української кухні. У XVIII ст. на Україні дуже поширюються посіви картоплі, яка швидко впроваджується в харчування населення. Її починають широко використовувати для приготування перших і других страв та для гарнірів до м'ясних і рибних страв. Майже всі перші страви – борщі, юшки та інші приготровляються з цього часу з картоплею.

Широко починає використовуватись картопля для приготування других страв і в поєднанні з іншими продуктами – з м'ясом, салом, морквою, квасолею, грибами, яблуками, маком, хріном, сиром тощо. Картоплю використовують у вареному, смаженому і печеному вигляді. Крім того, в цей період з неї виготовляють крохмаль і патоку, які дали можливість населенню приготровляти киселі і солодке тісто, використовуючи для цього патоку. У цей же час на Україні з'являється шпинат, який використовують для приготування зелених борщів і других страв – бабок і січеників.

Починають вирощувати також полуниці й суниці, які сприяють **РОЗШИРЕННЮ** асортименту страв української кухні. Поліпшенню якості українських страв сприяло появлення на Україні у XVIII ст. соняшника, з якого почали добувати соняшникову олію, яка використовувалась для багатьох страв, та гірчиці для виробництва олії і приправи до м'ясних страв. У XIX ст. на Україні з'являються такі овочеві культури, як помідори і сині баклажани, що знайшли широке застосування в українській кухні. Значно розширило асортимент українських страв появлення на Україні в XIX ст. культури цукрових буряків та виробництво з них цукру.

До цього часу населення України використовувало для приготування солодких страв і виробів з борошна в основному мед, оскільки тростинний цукор завозився з-за кордону, був дорогий і

недоступний широким верствам населення. Буряковий же цукор був набагато дешевший і населення широко почало використовувати його для приготування різних страв та напоїв. Внаслідок цього розширився асортимент не тільки солодких страв і виробів з солодкого тіста, а й асортимент других борошняних і круп'яних страв з цукром. З'явилися в меню різні бабки, пудинги, солодкі каші і т. д.

Посилення феодальної експлуатації *селян*, часті неврожаї, непосильні податки, тяжкі викупні платежі, які повинні були виплачувати за землю селяни після «реформи» 1861 року, поставили їх у тяжкі матеріальні умови. В період розвитку капіталізму ще більше погіршилось харчування українського народу. За цих умов українська народна кухня не могла цілком зберегти своєї повноти й різноманітності. У другій половині **XIX** ст. у великих містах почали відкриватися великі ресторани для забезпечених верств населення, куди запрошувались на роботу шефи-кухарі французи, які приносили з собою рецептуру і технологію приготування західноєвропейських страв і свавільно *змінювали* технологію приготування страв української кухні.

Невеликі ресторани та їдальні прагнули наслідувати великим ресторанам і вводили в меню переважно західноєвропейські страви.

Крупні поміщики і капіталісти навіть для домашнього приготування їжі почали запрошувати кухарів-французів. Дрібніші ж поміщики, йдучи за крупними, поступово відмовляються від приготування багатьох українських страв. Все це призвело до того, що багато страв української кухні були забуті, багато ж з них зазнали змін в рецептурі і способах приготування, внаслідок чого погіршились і їх смакові якості.

Важливу роль у становленні учня як особистості, як творця і проектувальника життя відіграє позакласна робота. Це різноманітна діяльність викладачів, майстрів виробничого навчання, спрямована на виховання учнів і здійснювана в позаурочний час. Її мета полягає в

задоволенні інтересів і запитів учнів, розвитку їхнього творчого потенціалу, нахилів і здібностей у різних сферах діяльності та спілкування. Домінуюча роль в її організації належить класному керівнику та майстру виробничого навчання, які є передусім організаторами позакласних виховних заходів [85, с.3]. Класний керівник та майстер виробничого навчання, керуючись власним педагогічним досвідом, дійшли висновку, що до підготовки позакласного заходу необхідно якомога більше залучати учнів, тоді вони стануть не пасивними слухачами, а співтворцями, сприятимуть тому, щоб заняття стало цікавим. Місія ж на цьому заході викладачів – допомагати, спрямовувати роботу, підтримувати бажання пізнавати.

Тому заздалегідь було розподілено завдання між групами учнів, таким чином, щоб кожний міг узяти участь і не залишився осторонь. Учні працювали групами за захопленнями: група «Художники» – готували проект «Пам'ятники стравам і столовим приборам», група «Музиканти» – проект «Українські страви у піснях», група «Літератори» – проект «Українські страви в творах письменників», група «Кулінари» – проект «Цікава кулінарія», група «Актори» – гуморески й сценки про українські народні страви. Таким чином, підсумувавши пророблену роботу, вийшов літературно-кулінарний вінегрет, який вирішили назвати «Добрий кухар – найкращий лікар» [85, с.3].

1. Голубці «Гуцулка Ксеня»: 1-варіант: рисова крупа або перлова – 30/55, гриби сухі – 15/30, капуста свіжа -190/140, цибуля – 30/25, олія – 15, сіль, перець чорний. 2-варіант: крупа гречана – 30/45, картопля сира, натерта на терці для дерунів – 140/90, цибуля – 30/25, олія, перець, сіль, цукор, капуста кисла (листя) – 150, олія – 15. Вихід голубців – 200/20. При першому варіанті беруть головку свіжої капусти, попередньо вирізавши качан, кладуть у киплячу воду і варять до напівготовності. Потім

відкидають на друшляк, розбирають на листи, на які кладуть фарш, приготовлений з напіввідвареного рису та пасерованих на олії посічених грибів, приправляють фарш смаженою цибулею та сіллю і перцем, потім загортають, надаючи форму циліндриків. При другому варіанті квашені листки капусти промивають, відрізають товсті жилки, кладуть на них фарш гуцулки Ксені, а саме: сиру картоплю труть на терці, відтискають сік через марлю і додають проварену до півготовності гречану крупу, заправляють сіллю, перцем та смаженою цибулею. Листки загортають у вигляді циліндриків. Голубці підсмажують на олії, потім кладуть у сотейник і, додаючи трішки води, тушкують до готовності. Подають на стіл у глибокій глиняній тарілці з розрахунку по 2-3 голубці на 1 порцію.

2. Салат «Говерла»: Морква – 20/16, бринза овеча свіжа – 26/25, цибуля зелена-19/15, ягоди кам'янки мочені-23/ 15, перець ротунда – 35/30, печінка смажена – 24/10, сіль, перець, сметана – 15. Вихід – 100 г. Овочі подрібнюють, печінку нарізають соломкою, бринзу, цибулю додають, солять, перчать і фарширують цим підготовлений перець. Поливають сметаною і посипають зелениною. Примітка: вівчарі настромлюють перець на шпажку і трохи припікають на вогні. І тоді салат файно пахне димом.

3. Суп вівчарський: Баранина з кістками – 150, рис, або перловка – 25, цибуля – 34/20, часник – 3/2, помідори свіжі – 40, слива кисла – 50/25, жир св. – 15, зелень коріандру, петрушки, кропу, сіль, перець молотий по смаку. Вихід – 500/50 г. М'ясо з кісточками рубають на шматки, миють і кладуть у воду варитися. Рис промивають і кладуть у каструлю після години варки м'яса. В жирі смажать порізані цибулю і помідори, додають кислу сливу без кісточок. Варять до готовності. В кінці варки додають пасеровані овочі, розтертий часник та коріандр. В тарілку кладуть 50 г вареного м'яса з кісточкою і насипають 500 г юшки. Посипають нарізаною зеленню.

4. Печиво кукурудзяне: Кукурудзяна мука – 300, цукор – 70, маргарин – 40, сметана – 40, яйця – 2, сода питна – 0/5. Вихід – 300. На борошняній дошці замісити тісто з кукурудзяної муки, білків яєць, маргарину, сметани, цукру, трішки солі та соди. Тісто охолодити і потім на дошці розкачати до 1 см., змастити всю поверхню жовтком, посипати цукром і вирізати фігурними виїмками різні зірочки та кружечки. Покласти на посипаний мукою або змащений олією лист і випікати до готовності.

ДОДАТОК Г

ФРАГМЕНТ МЕТОДИЧНИХ МАТЕРІАЛІВ ДО ТЕМАТИЧНОГО БЛОКУ

Здорова їжа передбачає низку вимог. По-перше, концепція здорового харчування передбачає вживання «правильних» продуктів – низькокалорійних і багатих корисними речовинами: овочів, фруктів, зелені, нежирної риби та морепродуктів, із м'яса – курятини, індички та пісної яловичини, нежирних молочних продуктів, різноманітних круп, горіхів, житнього або з висівками хліба, пророщених зерен бобових і зернових. Низькокалорійність – не абсолют: так, креветки не назвеш найбільш легким за енергетичною цінністю продуктом, але вони містять безліч необхідних речовин. Дуже корисні продукти із сої, які до того ж часто виступають заміниками м'ясомолочної їжі. Існує безліч «гарних» напоїв – від найрізноманітніших чаїв і настоїв до не менш різноманітних фрешів.

Замість майонезних заправок для салатів краще використовувати рослинні олії, лимонний сік, йогурт та інші легкі заправки, тваринні жири в цілому краще замінити рослинними, супи варити на легких овочевих і курячих бульйонах, замість цукру – фруктоза та інші натуральні підсолоджувачі, замість звичайної солі – морська. Відмовтеся від надлишку важких соусів на вершковому маслі та вершках. У десертах краще забути про масляні креми, орієнтуйтеся на желейні десерти та муси з великим вмістом фруктів і ягід. Навіть морозиво можна готувати дієтичне – на знежиреному молоці та із заміником цукру. «Полегшення» кухні, прагнення до свіжості, натуральності та найвищої якості продуктів, їхнього природного смаку – спільна для більшості сучасних кухонь тенденція, що отримала втілення в такому модному тренді, як кухня light (від англ. – легка), вона ж nouvelle cuisine (від франц. – нова кулінарія).

Наприклад, після доби перебування приготовлених овочів у холодильнику їхня корисність значно знижується. При приготуванні овочів слід знати, що засвоєння організмом ряду речовин із них – наприклад заліза – підвищується під час нетривалої термічної обробки (близько 15-20 хв.). Залізо зі свіжої білокачанної капусти засвоюється організмом на 5 %, а зі злегка протушкованої – на 15 %. Однак разом із термічно обробленою їжею сирі овочі та фрукти вживати не слід – у такому випадку вони сприяють процесам гниття та бродіння в кишечнику.

Піраміда здорового харчування

У її основі – те, без чого нам не обійтися й чого в раціоні повинно бути найбільше. Ну, а чим вище, тим менше користі й тим менше таких продуктів нам необхідно.

ОСНОВА ПІРАМІДИ – хліб, зернові та макаронні вироби.

Хліб і зерно ще на зорі нашої цивілізації були одними з основних продуктів харчування людини. І сьогодні, як тисячі років тому, у нашому раціоні хоча б один раз на день повинна бути каша: геркулесова, гречана, пшоняна або кукурудзяна. Багато що залежить від способу приготування. Перед варінням крупу краще замочити годин на шість, тоді час приготування зменшиться, а все корисне в крупі залишиться. Відомо, що гречану крупу краще не присмажувати – інакше з неї «вийдуть» практично всі вітаміни групи В.

Рис по праву займає важливе місце в кухні багатьох народів світу. Його можна зустріти в супах, плові, пирогах, десертах і багатьох інших

стравах, знаменитих в усьому світі. Його найголовніші якості – це висока поживність і сполучуваність із іншими інгредієнтами страви – м'ясом, птицею, рибою, морепродуктами та овочами. Рис дуже корисний для організму людини.

При виборі хліба перевагу намагайтеся віддавати виробам із борошна грубого помелу – «бородінському», «українському» та іншим, зараз є в продажу також сорти, що містять висівки, цільні злаки, сушені фрукти. У них багато рослинного білка, вітамінів і клітковини, що допомагає виведенню холестерину, «очищенню» кишечника й має жовчогінну дію. Темний хліб забезпечить вам гарний колір обличчя й допоможе вирішити проблеми із зайвими кілограмами.

Макарони та вермішель краще купувати з високоякісного борошна, зробленого з пшениці твердих сортів, від них вашому організму буде більше користі.

ДРУГИЙ ЩАБЕЛЬ ПІРАМІДИ – фрукти та овочі.

Ягоди – справжнє джерело вітамінів. Малину можна використовувати як природний аспірин, чорницю, брусницю та журавлину – як антибіотики. В агрусі й чорниці міститься бурштинова кислота, необхідна для підтримання імунітету. Не менше корисних речовин в обліпісі, черноплідній та червоній горобині.

Овочеві та фруктові соки корисні практично всім, якщо їх пити за 30 хвилин до їди або через 1,5-2 години після їди. Натуральний сік – це джерело глюкози, фруктози, мінеральних речовин. У неосвітлених соках присутній пектин, що знижує рівень холестерину в крові та нормалізує діяльність шлунково-кишкового тракту.

Доросла людина за рік повинна з'їдати близько 180 кг овочів і фруктів, тоді весняні авітамінози їй не страшні. Але вперта статистика стверджує – на жаль, ми їмо всього близько 85 кг за рік. Щоб виконати норму, треба з'їсти на день не менш як 600 г живої рослинної їжі. Постарайтеся – і користь переважить усі можливі заперечення.

ТРЕТІЙ ЩАБЕЛЬ ПІРАМІДИ – м'ясо, риба, птиця і молочні продукти.

Ми, звичайно, звикли вважати саме цей набір основним і головним. Але м'ясо – це тваринний білок. На його засвоєння потрібно 6-8 годин, тобто в 7-9 разів більше енергії, ніж на вуглеводи. М'ясо не містить вітамінів та ензимів (прискорювачів травлення), тому наш організм для його розщеплення спрямовує ферменти і вітаміни зі своїх резервів, практично послаблюючи себе. От чим пояснюється відчуття сонливості після рясного вживання м'ясних страв. Нирки, печінка, серце та легені працюють із більшою напругою, щоб перетравити з'їдене.

Регулярне вживання м'яса у великій кількості «напружує» обмінні процеси в організмі й, по суті, призводить до передчасного старіння. Раціонально вживати м'ясо 2-3 рази на тиждень. Сардельки, сосиски, ковбаси та інші м'ясні «делікатеси» уживати в їжу, на жаль, за великим рахунком узагалі не варто. Адже вони містять у собі харчові добавки, консерванти, наповнювачі, про які ви можете більш докладно прочитати у відповідному розділі, і тому навряд чи приносять нам користь.

Інша справа – риба. Вона теж містить білок, але, на відміну від м'яса, у рибі майже уп'ятеро менше сполучної тканини, що забезпечує її швидке розварювання та ніжну консистенцію після теплової обробки. Поліненасичені жирні кислоти, які містяться в ній, і різні мінеральні речовини роблять рибу необхідною для профілактики серцево-судинних захворювань, артеріальної гіпертонії й атеросклерозу. Корисні й морепродукти – кальмари, мідії, морська капуста.

Молоко – продукт популярний і улюблений. Проте, існує маса думок і суперечок – пити його чи не пити? Безперечно, молоко ідеальне для підростаючого організму. Воно є збалансованим продуктом, що забезпечує організм дитини практично всім необхідним. У зрілому ж віці, коли ріст завершено, набагато кориснішими є кисломолочні продукти –

йогурти, кефір, сир, кисляк,- які підтримають мікрофлору кишечника, кисло-лужний баланс, благотворно впливають на жировий і вуглеводний обміни. Дуже корисні для здоров'я склянка кефіру на ніч, а на сніданок – йогурт зі зниженим вмістом жиру.

ВЕРШИНА ПІРАМІДИ здорового харчування – на ній розташовані сіль, цукор і солодощі.

Так само мало, як місця на нашій ілюстрації, їх повинно бути в нашому раціоні. Зайве споживання солі призводить до чіткого ланцюга діагнозів: гіпертонічна хвороба, ожиріння, атеросклероз і ниркова патологія. Любителям цукру загрожує порушення обміну речовин, діабет, ожиріння, мігрень і карієс. Потрібно привчати себе й близьких мінімально вживати ці продукти: сіль – до 6 г на день, замість цукру, тортів, цукерок – мед і фрукти. Як ми побачили з піраміди, здорове харчування починається з корисних продуктів.

ОБЕРЕЖНО – ХАРЧОВІ ДОБАВКИ!

Асортимент продуктів на полицях наших магазинів із кожним роком збільшується. Оригінальна упаковка, яскраві етикетки, гарні назви, а в списку інгредієнтів – малозрозумілі символи. Що вони означають? На жаль, ці букви та цифри свідчать про те, що значна кількість продуктів містить харчові добавки: консерванти, барвники, підсилювачі смаку й аромату, розпушувачі, піногасники, глазури... Різновидів їх налічуються тисячі й із кожним роком ця кількість дедалі збільшується. Спробуємо розібратися, що ж являють собою харчові добавки. Серед них – як штучні, так і виготовлені в хімічних лабораторіях на основі натуральних компонентів речовини, що дозволяють надавати продуктам більш апетитного смаку, запаху і розв'язувати проблеми їхнього зберігання. Харчові добавки, які позначаються буквою Е і цифровим кодом,

поділяють на такі групи:

Е-100-199 – барвники, що імітують колір продуктів;

Е-200-299 – консерванти, що дозволяють довго зберігати продукти;

Е-300-399 – антиокислювачі, або антиоксиданти, що запобігають окислюванню продуктів, зміні кольору та захищають їх від псування;

Е-400-599 – загусники, стабілізатори, емульгатори, розпушувачі й зміцнювачі, які дозволяють змінювати консистенцію продуктів, робити їх більш густими та в'язкими, а також змішувати неоднорідні за консистенцією продукти;

Е-600-699 – підсилювачі смаку й аромату;

Е-900-999 – піногасники, що запобігають утворенню піни, та інші речовини: підсолоджувачі, глазури, пропеленти;

Е-1000 і вище – загусники, стабілізатори, емульгатори, покращувачі для борошна та хліба, піноутворювачі, підсолоджувачі кондитерських виробів і соків.

Протягом року кожна людина з'їдає від 1,5 до 2,5 кг цієї синтетики. І постійне включення до раціону продуктів зі штучними добавками рано чи пізно позначається на нашому здоров'ї та призводить до виникнення різних захворювань. У ряді країн категорично заборонене використання таких добавок, що впливають на здоров'я людини:

Е-121: цитрусовий червоний, барвник;

Е-123: амарант, барвник;

Е-173: алюміній, барвник;

Е-216: пара-оксибензойної кислоти пропіловий ефір, консервант;

Е-217: пара-оксибензойної кислоти пропілового ефіру натрієва сіль, консервант;

Е-240: формальдегід, консервант;

Е-412: червоний, барвник;

Е-924а: бромат калію, покращувач борошна та хліба;

Е-924: бромат кальцію, покращувач борошна та хліба.

Заборонені також продукти, що містять деякі інші харчові добавки, в тому числі більшість стабілізаторів консистенції та загусників, здатні спричинити захворювання травного тракту. Разом із тим, як і раніше, дозволене використання безлічі небезпечних харчових добавок, вплив яких на організм не являє явної загрози для життя або ще недостатньо вивчений. Так, можна виробляти й продавати продукти, що містять Е-102 (барвник тартразин, що викликає харчову алергію), Е-250 (барвник, приправа і консервант нітрит натрію, що викликає харчові отруєння та онкологічні захворювання) та інші харчові добавки, котрі являють загрозу для здоров'я людини: Е-104, Е-110, Е-111, Е-120, Е-122, Е-124, Е-126, Е-141, Е-142, Е-150, Е-212, Е-251, Е-311, Е-312, Е-313, Е-477.

Багато дослідників і дієтологів вважають, що найнебезпечнішою для здоров'я людей є група консервантів (Е-200-299), а також харчові добавки Е-951 (аспартам або фенілаланін, синтетичний цукрозамінник, що використовується в багатьох продуктах, у тому числі дитячому харчуванні), Е-954 (сахарин і його натрієві, калієві та кальцієві солі), Е-320 (антиоксидант, що використовується в жирових і олійних сумішах), Е-621 (підсилювач смаку й аромату, глутамат натрію, або «китайська сіль») і ряд інших, на жаль, як і раніше, дозволених до використання.

Виникнення та розвиток онкологічних захворювань спричиняють добавки: Е-103, Е-105, Е-121, Е-123, Е-125, Е-126, Е-130, Е-131, Е-142, Е-152, Е-210, Е-211, Е-213-217, Е-240, Е-330, Е-447.

До захворювань шлунково-кишкового тракту (у тому числі розладу шлунка та кишечника) призводять: Е-221-226, Е-320-322, Е-338-341, Е-407, Е-450, Е-461-466. До хвороб печінки та нирок: Е-171-173, Е-320-322.

До зміни тиску: Е-250, Е-251.

До підвищення рівня холестерину в крові: Е-320, Е-321.

До виникнення алергії: Е-230-232, Е-239, Е-311-313.

До шкірних захворювань, висипань: E-230- 232, E-238, E-311-313.

Висновок з усіх цих сумних букв і цифр може бути тільки один – звертайте більше уваги на дані, які наводяться на упаковці продуктів. Ніколи не купуйте їжу, котра містить добавки, що провокують захворювання, до яких схильні ви та члени вашої сім'ї. У цілому намагайтеся купувати якнайменше продуктів із добавками.

ОБЕРЕЖНО – ГЕННО-МОДИФІКОВАНІ ПРОДУКТИ!

Зараз у світі виробляється понад 120 таких продуктів, і кількість їх постійно зростає.

Для початку – коротка історична довідка. Закони спадковості почали вивчати в 19 столітті. В 1983 році було вирощено першу трансгенну рослину. Саме з цього часу в багатьох країнах почалося виробництво генномодифікованих продуктів – рослин, у ДНК яких убудовано гени інших рослин і навіть тварин.

Одночасно ведуться палкі суперечки про допустимість і необхідність їх виробництва та продажу. Виробники говорять про можливість розв'язати з їхньою допомогою проблему нестачі продуктів харчування в усьому світі. Адже трансгенні рослини менше хворіють, краще адаптовані до поганих природних умов, а їхнє виробництво значно дешевше. Що ж стосується здоров'я тих, хто їх споживає... отут усе набагато менш однозначне.

Не дуже давно набув чинності закон, відповідно до якого виробники зобов'язані наводити на упаковці інформацію про наявність у складі продукту ГМО. І ця інформація зовсім не зайва – адже тільки з використанням трансгенної сої їх виробляється близько 500 найменувань! Це соєве молоко та продукти, одержувані на його основі: морозиво, майонез тощо; соєві боби, борошно, паста, соєвий соус, консервована соя. З кукурудзи готують такі улюблені багатьма поп-корн і чіпси, а також

консервовані продукти, які входять до складу багатьох страв; із картоплі – популярні картоплю фрі, пластівці, чіпси, сухе пюре, різні напівфабрикати тощо. Найчастіше ГМО зустрічаються в м'ясних продуктах, птиці, у продуктах, що містять рослинні білки, рідше – у молочних виробках.

ДОДАТОК Д
ПРОГРАМА ТА ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН КОМПЛЕКСНОГО
СПЕЦКУРСУ «ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО РОБОТИ
У КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧИХ КОМПЛЕКСАХ»

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Формування та розвиток творчої особистості фахівця є не важливою психолого-педагогічною проблемою та актуальним завданням професійної підготовки.

Сучасний випускник професійно-технічного навчального закладу має володіти не тільки системою знань, умінь і навичок, а й творчо ставитись до професійної діяльності. Тому виникає потреба організації навчально-виховного процесу таким чином, щоб професійне становлення учнів було спрямоване на засвоєння базових знань і вмінь, а також на розвиток творчих здібностей учнів.

У цьому контексті особливої уваги потребує професійно-практична підготовка як важлива складова навчально-виховного процесу в ПТНЗ, яка забезпечує процес формування, закріплення та розвитку фахових знань, умінь і навичок, які є основою творчих професійних якостей майбутнього фахівця.

Професійно-технічний навчальний заклад має право самостійно визначати варіативний компонент змісту навчання, зокрема в навчальній програмі з виробничого навчання та виробничої практики для професії «Кухар. Кондитер», яка передбачає ознайомлення із закладом ресторанного господарства, приготування низки страв тощо, доцільно врахувати регіональні потреби і запити роботодавців щодо спрямованості розвитку економіки на туристичний і курортний бізнес.

Особливості курортно-оздоровчого харчування, які відрізняють його

від інших видів харчування (домашнього, ресторанного, лікувального, дієтичного тощо) пов'язані з тим, що метою діяльності курортно-оздоровчих комплексів є, як правило, профілактика захворювань. Значним чином воно ґрунтується на забезпеченні раціонального харчування з метою посилення та закріплення оздоровчої дії природних властивостей курортної місцевості. Таке харчування не повинно містити тяжкошкідливих поєднань продуктів, екзотичних страв і більшості страв швидкого приготування, генетично модифікованих продуктів, агресивних приправ тощо.

Специфіка курортно-оздоровчого харчування визначається його основною метою – наситити організм натуральними продуктами, які можуть суттєво підвищити ефект оздоровчого клімату місцевості (гірське повітря, морська вода тощо). Для цього продукти повинні бути не лише натуральними, а й, переважно, місцевими. Способи приготування таких страв теж повинні відповідати певним вимогам і регіональним особливостям, що відображається в роботі фахівців кулінарного профілю.

Для ефективної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах майбутнім кухарям необхідна спеціальна підготовка, яку слід здійснювати у процесі навчання, передусім – виробничого. Важливою складовою цієї підготовки є виконання кваліфікаційних робіт і проектів на етапі, коли учні вже визначаються з типом закладу харчування, в якому збираються працювати. Водночас, система професійно-практичне навчання, та, зокрема виробничої практики, у більшості ПТНЗ кулінарного профілю залишаються спрямованими на масову підготовку майбутніх кухарів: на практику учні відправляються великими групами, переважно у великі ресторани, кафе тощо.

Натомість дослідження потреб власників малих курортно-оздоровчих комплексів у сільській місцевості, особливо в регіонах Криму і Карпат, показують, що вони зацікавлені як в постійних, так і в сезонних

фахівцях-кухарях, всебічно підготовлених до роботи в туристично-рекреаційній галузі. Все це вимагає змін у змісті, формах і методах професійно-практичної підготовки учнів кулінарного профілю.

Комплексний спецкурс для вибраних тем спецтехнології та виробничого навчання визначається особливостями закладеної значної динаміки обсягу та повноти викладу навчального матеріалу.

Метою комплексного спецкурсу є поглиблення знань викладачів спецтехнології та майстрів виробничого навчання про курортно-оздоровче харчування, формування вмінь організовувати та оцінювати його у реальних умовах виробництва, розвиток інтересу й позитивного ставлення в учнів ПТНЗ до творчої професійної діяльності.

Основними **завданнями** комплексного спецкурсу є: розкриття сутності курортно-оздоровчого харчування; поглиблення теоретичних знань педагогічних працівників з даної тематики; сприяння адаптації у переході від теоретичної до практичної діяльності; удосконалення професійної майстерності педагогічних працівників ПТНЗ.

Комплексний спецкурс «Підготовка майбутніх кухарів до роботи у курортно-оздоровчих комплексах» передбачає 18 годин, з яких 3 лекційні, 3 практичні та 12 відведено на самостійну роботу з методичними матеріалами.

Пропонований спецкурс використовується у трьох напрямках:

1. базовий: науково-методична робота в самому училищі під час засідання методичних комісій, на спеціальних семінарах, на заняттях, які проводяться протягом канікул тощо.

2. Курси підвищення кваліфікації, де майстри мали змогу відновити і оновити, поглиблення свої знання ознайомитися з методиками підготовки учні до роботи у курортно-оздоровчих комплексах

3. Самоосвіта майстри могли самостійно ознайомитися зі

спецкурсом за підготованими нами брошурами та рекомендаціями

У викладанні спецкурсу передбачені різні форми навчання: лекції, семінарські, практично-семінарські заняття, творчі завдання-проекти, написання рефератів, соціально-значуща практика, волонтерство тощо. Передбачені також інтерактивні форми і методи навчання: диспути, дискусії, рольові ігри, проведення мікродосліджень тощо.

Слухачі повинні знати:

- поняття курортно-оздоровчого комплексу та його особливості;
- сутність професійної діяльності кухаря в курортно-оздоровчих комплексах;
- види та аспекти професійної діяльності кухаря в курортно-оздоровчих комплексах;
- зміст варіативної частини курсу спецтехнології та виробничого навчання щодо професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах;
- основні методи та форми оволодіння змістом варіативної частини навчання.

Слухачі повинні вміти:

- адаптувати варіативну частину курсів спеціальної технології та виробничого навчання до конкретних умов навчального процесу;
- адаптувати варіативну частину курсів спеціальної технології та виробничого навчання до конкретних умов регіону;
- використовувати відповідні методи та форми навчання;
- індивідуалізувати навчальний процес для учнів, які виявили підвищений інтерес до діяльності в курортно-оздоровчих комплексах;

— використовувати розробляти відповідне методичне забезпечення.

Навчально-тематичний план спецкурсу

№ теми	Назва теми	Кількість годин			
		Лекції	Практичні	Самостійна робота	Всього
1	Курортно-оздоровчий комплекс та особливості харчування в його умовах	1	-	1	2
2	Підготовка учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах	1	2	8	11
3	Співпраця з роботодавцями у процесі підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах	1	1	3	5
	Всього	3	3	12	24

ТЕМАТИЧНЕ ПЛАНУВАННЯ
комплексного спецкурсу «Підготовка майбутніх кухарів до роботи в
курортно-оздоровчих комплексах»

Тема 1. Курортно-оздоровчий комплекс та особливості харчування в його умовах

Вступ до курсу. Загальна характеристика курортно-оздоровчого комплексу.

Особливості харчування в курортно-оздоровчих комплексах.

Особливості професійної діяльності кухаря в курортно-оздоровчих комплексах.

Регіональні особливості харчування в курортно-оздоровчих комплексах.

Тема 2. Підготовка учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

Головні напрями підготовки до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Роль викладача спеціальної технології та майстра виробничого навчання у підготовці учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Особливості методів та форм навчання у процесі підготовки до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах. Умови оптимального вибору та ефективного застосування методів та форм навчання. Роль виробничої практики.

Тема 3. Співпраця з роботодавцями у процесі підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

Традиції співпраці ПТНЗ та підприємств.

Труднощі співпраці в сучасних ринкових умовах.

Інноваційні форми співпраці.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Антонець Л. І. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва : навч. посібник для професійно-технічних навчальних закладів / Л. І. Антонець. — К. : Факт. 2003. — 304 с.
2. Анфимова Н. А. Кулинария / Н. А. Анфимова, Т. И. Захарова, Л. Л. Татарская. — М. : Экономика, 1991. — С. 203—205.
3. Аптукова С. Н. Организация внеаудиторной самостоятельной работы НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер / С. Н. Аптукова // Профессиональное образование: проблемы и перспективы развития: Материалы IV Всероссийской заочной научно-практической конференции (19-20 мая 2013 г.). — Пермь, ГБОУ СПО «ПГППК». — 2013. — С. 227—229.
4. Божко Н. В. Нетрадиційні форми організації навчальної діяльності учнів : метод. розробка уроку теоретичного навчання з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». — Харків : НМЦ ПТО, 2009. — 20 с.
5. Висоцька Л. Сучасні вимоги галузі харчування до професійно важливих якостей майбутніх кондитерів / Л. Висоцька // Педагогіка і психологія професійної освіти. — 2009. — № 1. — С. 94—100.
6. Власенко К. В. Модель формування предметної компетентності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю під час виробничого навчання / К. В. Власенко, Н. С. Недосєкова // Збірник наукових праць Бердянського державного педагогічного університету (Педагогічні науки). — Бердянськ : БДПУ, 2012. — № 3. — С. 42—46.
7. Вострецова Т. Ю. Подготовка поваров-кондитеров по интегрированому предмету «Специальная технология» / Т. Ю. Вострецова // Профессиональное образование. — 2003. — № 5. — С. 12—13.
8. Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії «Кухар»

- [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://proftekhsosvita.org.ua/uk/resources/documents/eeducational/?page>.
9. Деркач І. Г. Застосування електронної гри «Кулінар» під час проведення вступного інструктажу з професійно-практичної підготовки / І. Г. Деркач Інноваційна професійно-технічна освіта: пошуки шляхів оновлення : матеріали III-ої Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (26 — 30 березня 2012 р.). — Донецьк : ІПО ІПП УМО, 2012. — С. 75—80.
 10. Закон України «Про курорти» (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2000, N 50, ст.435) (Із змінами, внесеними згідно із Законом N 3370-IV (3370-15) від 19.01.2006, ВВР, 2006, N 22, ст.184).
 11. Каталог інноваційних проектів педагогічних працівників професійно-технічних навчальних закладів Закарпатської області (2007-2012 рр.). — Ужгород : Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Закарпатській області, 2012. — 31 с.
 12. Каткова Т. Г. Використання методу проектів в учбовому процесі по професії «кухар, кондитер» / Т. Г. Каткова // Інноваційна професійно-технічна освіта: пошуки шляхів оновлення : матеріали III-ої Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (26 — 30 березня 2012 р.) / Інститут післядипломної освіти інженерно-педагогічних працівників Університету менеджменту освіти (м. Донецьк). — Донецьк : ІПО ІПП УМО (м. Донецьк), 2012. — С.112—114.
 13. Кравченко Т. Формування науково-дослідницьких умінь майбутніх техніків-технологів, інженерів-педагогів харчових технологій / Кравченко Т. // Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини / [Гол. ред.: М. Т. Мартинюк]. — Умань : ПП Жовтий О. О., 2012. — Ч. 2. — С. 151—155.
 14. Недосекова Н. С. Мета та завдання дисципліни «виробниче навчання» у

- підготовці майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю / Н. С. Недосєкова // Проблеми сучасної педагогічної освіти (Серія: Педагогіка і психологія). — 2011. — Вип. 31, Ч. 2. — С. 209—215.
15. Недосєкова Н. С. Теоретичні засади формування творчої компетентності майбутніх інженерів-педагогів під час виробничого навчання / Н. С. Недосєкова // Інформаційні технології в наукових дослідженнях і навчальному процесі: матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф. (17 — 19 листоп. 2010 р.). — Луганськ, 2010. — С. 161—163.
 16. Никулина Л. К. Технология концентрированного обучения как инструмент формирования профессиональных компетенций: из опыта реализации основной профессиональной образовательной программы «Повар, Кондитер» / Л. К. Никулина // Формирование компетенций в практике преподавания общих и специальных дисциплин в учреждениях среднего профессионального образования сб. ст. по материалам Всерос. науч.-практ. конф., 5 мая 2011 г. — Екатеринбург-Березовский Филиал Рос. гос. проф.-пед. ун-та, 2011. — С. 169—173.
 17. Олиферчук О. Г. К вопросу анализа профессиональной готовности повара / О. Г. Олиферчук // Ученые записки Крымского инженерно-педагогического университета. — Вып. 32. — Педагогические науки. — 2011. — С. 73—77.
 18. Синельщикова К. К. Производственное обучение поваров : метод. пособие / К. К. Синельщикова. — М. : Высшая школа, 1975. — 168 с.
 19. Стахмич Т. Процес навчання кулінарній справі в аспекті інтеграції знань / Тамара Стахмич // Педагогіка і психологія професійної освіти. — 2004. — № 6. — С. 42—50.