

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ МИХАЙЛА КОЦЮБИНСЬКОГО

КОЗЛОВСЬКА ЛЕСЯ ВОЛОДИМИРІВНА

УДК 377.1:647.252

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

13.00.04 – Теорія і методика професійної освіти

АВТОРЕФЕРАТ
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук

Дисертацією є рукопис

Робота виконана у Львівському науково-практичному центрі професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України, м. Львів.

Науковий консультант –

доктор педагогічних наук,
старший науковий співробітник
Литвин Андрій Віленович,
Львівський науково-практичний центр
професійно-технічної освіти НАПН України,
завідувач відділу професійно-практичної
підготовки, м. Львів.

Офіційні опоненти:

доктор педагогічних наук, професор
Щербак Ольга Іванівна,
Київський професійно-педагогічний коледж
імені Антона Макаренка, директор

кандидат педагогічних наук,
Гайовий Іван Іванович,
Київський університет туризму, економіки і
права, кафедра готельно-ресторанної справи,
старший викладач

Захист відбудеться «19» листопада 2013 р. об 11⁰⁰ на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 05.053.01 у Вінницькому державному педагогічному університеті імені Михайла Коцюбинського за адресою: 21100, м. Вінниця, вул. Острозького, 32, корп. 2, зала засідань вченої ради.

З дисертацією можна ознайомитися в бібліотеці Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського (вул. Острозького, 32 м. Вінниця, 21100).

Автореферат розіслано «17» жовтня 2013 р.

Учений секретар
спеціалізованої вченої ради

А. М. Коломієць

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

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, радянського зразка використання майбутніх робітників сфери обслуговування. Водночас бесіди з власниками малих курортно-оздоровчих комплексів в сільській місцевості, особливо в регіонах Криму і Карпат, показують, що вони потребують постійних і сезонних фахівців-кухарів іншого типу. Безумовно, їхні знання, вміння та навички, які складають основу професійної компетентності, мають бути дещо іншими, що 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, які 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, уміти виконати оцінювання його доцільності, провести відповідні коректування та запропонувати свій, 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 ході аналізу психолого-педагогічних джерел та 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 професійно-технічних навчальних закладів і непідготовленістю викладачів й 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, М. Козяр, В. Кремень, Н. Ничкало, В. Петрук, А. Хуторський), підготовку педагогів (В. Заболотний, А. Зязюн, Н. Іваницька, А. Коломієць, О. Лавріненко, С. Сисоєва, Г. Тарасенко, В. Шахов, О. Шестоपालюк), готовність до професійної діяльності (Л. Кондаршова, А. Линенко, Н. Мойсеюк, В. Чічикін), розвиток творчих здібностей у процесі навчання та виховання (О. Акімова, Б. Брилін, О. Куцевол, І. Шоробура, В. Штифурак), особливості навчального процесу у ПТНЗ (С. Батишев, Н. Божко, О. Буренко, І. Васильєв, І. Гриценко, Р. Гуревич, М. Костюченко, А. Литвин, В. Паржицький, В. Сидоренко, Л. Оршанський, В. Радкевич, В. Скульська, О. Стечкєвич, Ф. Шльосек), зокрема професійно-практичної підготовки (Т. Попова, К. Синельщикова, М. Шамков, С. Шевчук, О. Юртаєва, Т. Якимович). Актуальними є проблеми підготовки фахівців для сфери обслуговування та туризму (І. Гайовий, Т. Гонтар, І. Добренко, І. Жорова, М. Лобур, В. Пазенок, Л. Руденко, М. Рутинський, М. Серєда, Л. Сергєєва). Низка досліджень присвячена питанням підготовки майбутніх кухарів (А. Амєльченко, Л. Антонєць, Л. Висоцька, Т. Вострецова, М. Корчукова, М. Косовєнко, Т. Кравченко, Г. Лук'яненко, О. Махальська, О. Оліферчук, М. Пальчук, Л. Старовойт, Т. Стахмич, Г. Хаматгалєєва) та ін. Водночас, проблема формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах поки що цілісно не вивчалася.

Таким чином, 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 та 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 у ПТНЗ кулінарного профілю, обґрунтування концептуальних засад і створення програми дослідно-експериментальної роботи. *Емпіричні методи:* педагогічний експеримент, що включав 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»); *удосконалено* зміст виробничого навчання та виробничої практики майбутніх кухарів (тематичний блок «Основи курортно-оздоровчого харчування» у варіативній складовій професійно-практичної підготовки); *виявлено* особливості професійної діяльності кухаря в курортно-оздоровчих комплексах; *конкретизовано* концептуальні підходи підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (компетентнісний, креативний, народознавчий та культурологічний); *визначено* компонентну структуру готовності майбутнього кухаря до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (мотиваційний, змістовий, діяльнісний та особистісний); *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 та науково-методичного забезпечення варіативної складової професійно-практичної підготовки щодо курортно-оздоровчого харчування відповідно до потреб роботодавців; упровадженні комплексного спецкурсу для майстрів виробничого навчання щодо курортно-оздоровчого харчування; розробці 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 НППЦ 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 6 – іноземними мовами). Повний обсяг дисертації складає 274 сторінки, з них: 177 сторінок основного тексту, 68 сторінок додатків і список використаних джерел на 28 сторінках. Робота містить 9 рисунків і 4 таблиці на 12 сторінках.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У **вступі** обґрунтовано актуальність теми дослідження, проаналізовано ступінь вивчення поставленої проблеми, визначено мету та завдання, об'єкт і предмет, а також гіпотезу й методи дослідження, розкрито його наукову новизну,

теоретичне та практичне значення, подано дані про апробацію та впровадження результатів.

У першому розділі – **«Теоретичні основи формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах»** – виявлено сучасні вимоги до професійної підготовки фахівців у ПТНЗ та особливості підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах, визначено концептуальні підходи до формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Поява значної кількості закладів харчування різних типів, нових технологій приготування їжі відповідно до розширеного асортименту продуктів і сучасного устаткування призводить до зростання попиту на висококваліфіковані робітничі кадри, здатні задовольнити зростаючі потреби населення. Це вимагає підняття рівня освіти й кваліфікації робітників, їхнього інтелектуального розвитку, формування відповідних особистісних і професійних якостей в учнів. Важливими чинниками розбудови системи професійної підготовки кваліфікованих трудових ресурсів є прогнозування її розвитку на основі моніторингу ринку праці.

Невідповідність попиту та пропозиції в економіці та виробництві – найбільша трудність переходу до постіндустріального суспільства. Зауважимо також зміну функції підприємств у взаємовідносинах із ПТНЗ. Якщо раніше підприємства мали певні обов'язки перед базовими училищами, то нині ж підприємства виступають у ролі замовника робітничих кадрів, якості їхньої підготовки. Сучасні кваліфіковані робітники сфери харчування повинні володіти знаннями, вміннями та навичками самостійного аналізу технологічного процесу приготування їжі. У професійній підготовці необхідно перейти від роботи за стандартними меню (інваріатна частина змісту навчання) до приготування страви на замовлення, наприклад, з урахуванням оздоровчої спрямованості харчування (варіативна частина).

Визначено низку *положень щодо формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах*, зокрема: виявлення інноваційних напрямів професійної діяльності кухаря; урахування особливостей професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів, виходячи з сучасних вимог харчової галузі; розроблення критеріїв добору змісту професійно-практичної підготовки на основі 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.

У дисертації виявлено низку *особливостей курортно-оздоровчого харчування*, яке розраховано на здорових людей, що не потребують лікування та спеціальних дієт, а протягом відпочинку прагнуть харчуватися здоровими, екологічно чистими, натуральними продуктами і стравами, оскільки не завжди

можуть забезпечити таке харчування в домашніх умовах чи на робочому місці. Таке харчування базується, переважно, на продуктах, які виробляються з сировини регіону відпочинку (Карпати, Крим, Шацькі озера тощо), причому більшість страв є місцевими, традиційними для місцевості відпочинку; передбачаються меню для людей різного віку, оскільки найчастіше в курортно-оздоровчих закладах відпочивають сім'ями (два-три покоління). Нині воно рідко розраховане на масове обслуговування, оскільки постійно зростає кількість людей, які надають перевагу відпочинку в невеликих, на декілька родин, курортно-оздоровчих закладах. Для ефективної роботи в таких закладах кухарю необхідна спеціальна підготовка, яку треба здійснювати в 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. Водночас, система чинної професійно-практичної підготовки цьому не сприяє: на практику учнів скеровують великими групами, переважно в ресторани, великі кафе тощо.

Встановлено, що власники курортно-оздоровчих комплексів зацікавлені в компетентних фахівцях-кухарях, тому вони готові співпрацювати із ПТНЗ щодо проведення виробничої практики з невеликими групами учнів, до яких ставляться особливі вимоги (професійна готовність до виконання страв на замовлення; вміння виконати замовлення для різних вікових категорій; вміння готувати велику кількість страв, характерних для певного регіону). Це, безперечно, вимагає певних змін у змісті, формах і методах професійно-практичної підготовки учнів професійно-технічної освіти.

Дослідження виявило, 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 кліматичних і погодних умов і харчування; ознайомлення учнів зі специфікою малих курортно-оздоровчих комплексів, зокрема складання меню на замовлення, урахування побажань відпочивальників і варіація традиційних рецептів тощо. 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 місцевої кухні. У підготовці учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах особливо важливими є ініціативність, творчість, здатність орієнтуватися у складних ситуаціях, самостійність тощо, розвиток інших особистісних і професійних якостей майбутніх кваліфікованих робітників, що забезпечать їм якісну професійну освіту, конкурентоспроможність на ринку праці.

Запропоновано використання для формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах *комплексу підходів*, а саме: компетентнісного, креативного, народознавчого та культурологічного. Підвищення активності, конкурентоспроможності та мобільності майбутніх фахівців ґрунтується на *компетентнісному підході* до відбору та структурування

змісту професійно-технічної освіти. Цей підхід є базою для опанування учнями ПТНЗ компетенцій розв'язування важливих практичних завдань. Цей підхід вимагає оновлення змісту професійно-практичної підготовки, передусім, виробничої практики. Потреба організації навчально-виховного процесу у таким чином, щоб професійне становлення майбутніх кухарів було насамперед спрямоване на розвиток їхніх творчих здібностей, актуалізує використання *креативного підходу*. Розроблення сукупності завдань на час виробничої практики має передбачати розвиток творчих можливостей учнів. *Народознавчий підхід* спрямований на відродження традицій національної кухні. У процесі професійної підготовки сучасного кухаря у ПТНЗ доцільно більш ґрунтовно ознайомлювати учнів з приготуванням страв національної кухні, які базуються на місцевих продуктах харчування і є найбільш корисними для населення України. Професійна підготовка майбутніх фахівців на основі *культурологічного підходу* передбачає формування потреби в художній творчій діяльності, розвитку естетичних смаків, тобто вмінь оцінювати всі явища дійсності з точки зору їх естетичної цінності. Актуальним у цьому контексті є декорування столу та дизайн страв для святкових заходів, а також у курортно-оздоровчих цілях.

У другому розділі – **«Модель формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах і шляхи її реалізації»** – проаналізовано поняття готовності та формування готовності учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах, виокремлено відповідні компоненти, розроблена компонентна модель та представлений її процесуальний аспект, зокрема методи і форми підготовки учнів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Виявлено, що готовність до діяльності необхідно розглядати як цілісний прояв внутрішньої активності особистості в подоланні внутрішніх суперечностей і творчої реалізації планів і програм діяльності. Аналіз результатів теоретичних і практичних досліджень стосовно формування готовності дає підставу зробити висновок про те, що зміст поняття готовності залежить від роду діяльності. *Професійну готовність кухаря як результат його професійної підготовки в ПТНЗ* ми розглядаємо як готовність застосовувати у процесі виготовлення кулінарної продукції і професійні компетенції – виробничо-технологічну, організаційно-технологічну, контрольно-технологічну й економіко-технологічну.

Компонентами готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах є: мотиваційний, когнітивний, операційний та особистісний. *Мотиваційний компонент* відображає мотивацію інтересу до конкретного виду майбутньої професійної діяльності, навчання та виробничої практики та враховує особливості професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів, виходячи з сучасних вимог харчової та туристичної галузі. Він репрезентує позитивне ставлення майбутніх кухарів до творчої професійної діяльності, їхнє усвідомлення 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, новітніх технологій, розвитку галузі харчування загалом. *Змістовий компонент* визначається навчальним планом, програмами з предметів, підручниками та навчальними посібниками. Він формує підходи до вибору змісту теоретичного та виробничого навчання, визначає спрямованість методичної діяльності викладачів і майстрів виробничого навчання та навчально-пізнавальної діяльності учнів. *Діяльнісний компонент* безпосередньо відображає сутність процесу виробничого навчання, яка реалізується відповідними методами, прийомами та формами організації викладання й навчання. Він забезпечує опанування учнями способів творчого осмислення технологічних процесів, видів робіт, які виконують кваліфіковані робітники і на цій основі створення виробів власними силами. *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 та їх цілісність 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 (рис.1).

Реалізація нового змісту навчання не може здійснюватися за допомогою традиційних методів. Особливу роль у дослідженні займали творчі проекти та випускні кваліфікаційні роботи, коли учні могли самостійно вибирати тематику завдань. Найефективнішими виявилось поєднання дидактичної гри та методу проектів (комплексна дидактична гра).

З метою спеціальної підготовки до роботи в курортно-оздоровчих комплексах доцільно проводити комплексну дидактичну гру «Курорт». У процесі підготовки учнів ПТНЗ використовувалась 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).

У третьому розділі – **«Педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах та дослідно-експериментальна перевірка їх ефективності»** – обґрунтовано педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах, викладено методику та результати дослідно-експериментальної роботи.

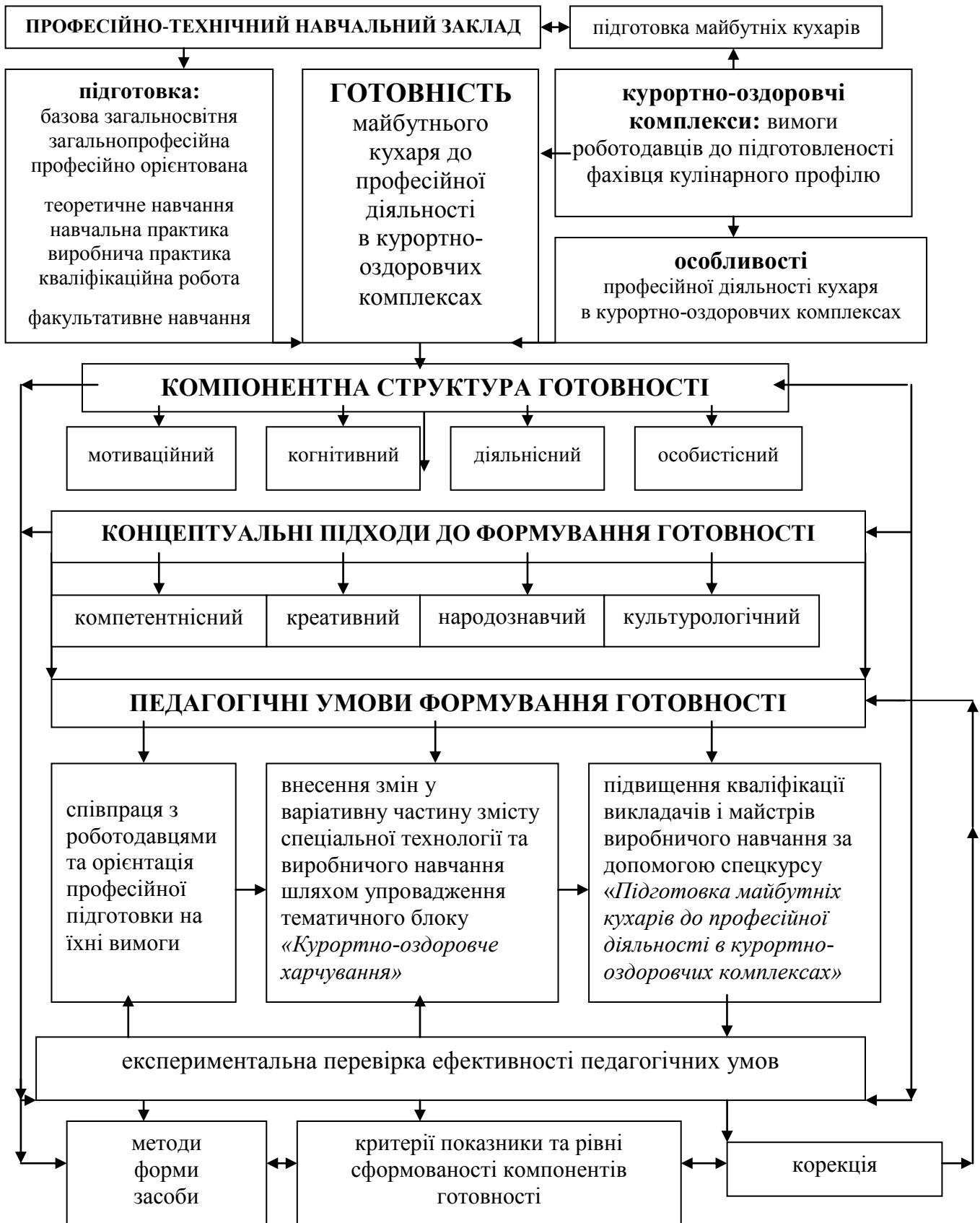


Рис. 1. Модель формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах

У дисертації обґрунтовано такі *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».

Встановлено необхідність 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. У контексті науково-методичного забезпечення йдеться як про необхідність оновлення змісту навчальних посібників, програм, так і про розроблення навчально-методичних матеріалів для забезпечення самостійної роботи учнів ПТНЗ. Навчання курортно-оздоровчому харчуванню ґрунтується на використанні раціонального харчування (переважно з місцевих натуральних продуктів) з метою посилення та закріплення оздоровчої дії природних умов курортної місцевості.

Обґрунтовано доцільність включення у варіативну частину виробничого навчання *тематичного блоку «Курортно-оздоровче харчування»*. 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 їхньої готовності до діяльності в курортно-оздоровчих комплексах.

Основними змінами, які запропоновано 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.

Комплексний спецкурс «Підготовка майбутніх кухарів до роботи в курортно-оздоровчих комплексах» передбачає поглиблення знань викладачів спецтехнології та майстрів виробничого навчання про курортно-оздоровче харчування, формування вмінь організовувати та оцінювати його в реальних умовах сфери обслуговування, розвиток в учнів ПТНЗ інтересу й позитивного ставлення до творчої професійної діяльності.

Показниками готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах обрано для

мотиваційного компонента – сформованість мотивів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (самооцінка професійної придатності; ініціативність і готовність до дій; наявність пізнавального інтересу);

змістового – сформованість знань (повнота знань визначалася обсягом

одержаних знань; глибина знань – числом усвідомлених зв'язків, що доступні учням; ґрунтовність – тривалістю збереження в пам'яті та відтворюваність за необхідних обставин);

діяльнісного – сформованість умінь і навичок (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 у технологічній карті; креативність умінь: відношення кількості творчих до загальної кількості вмінь);

особистісного – сформованість професійно важливих якостей (самостійність; професійна розвиненість; естетичний смак).

Виділено рівні готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах:

репродуктивний (учні не мають яскраво вираженого інтересу до знань, умінь, навичок; 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 (в учнів сформована самооцінка професійної придатності; має місце усвідомленість і продуманість професійного вибору; у навчальному процесі переважає задоволення від отриманої інформації);

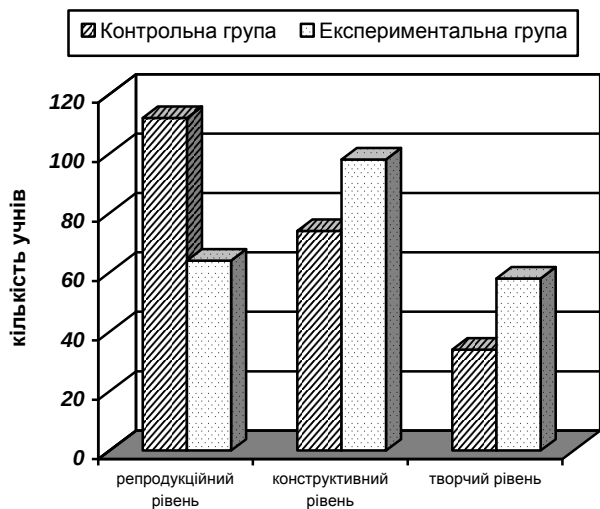
творчий (учні володіють системою знань, умінь і навичок, що дозволяє успішно виконувати функції; мають чітку професійну спрямованість; дії виконуються чітко, самостійно, творчо). Для кількісного визначення перелічених показників обрана 12-ти бальна шкала оцінювання навчальних досягнень учнів, яка застосовується в системі ПТО України.

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.

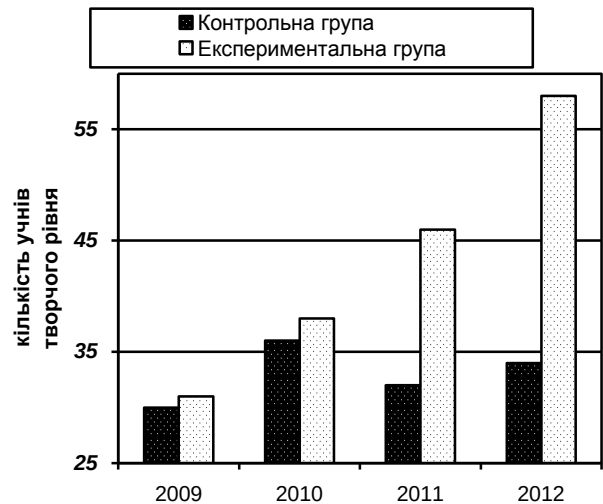
Проведене в результаті формувального експерименту узагальнення, на базі якого було здійснено розподіл учнів за рівнями готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах представлено на рис. 2(а), що засвідчило ефективність запропонованих педагогічних умов. Результати дослідження динаміку творчого рівня готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах у контрольній та експериментальній групах подано на рис. 2(б).

Статистична достовірність отриманих, в ході вибірових спостережень, результатів перевірялася за допомогою критерію Пірсона χ^2 . Обчислення підтвердили, що зростання кількості учнів творчого рівня є не випадковою варіацією, а закономірним процесом.

Таким чином, гіпотезу підтверджено, усі завдання експерименту виконані, мету досягнуто.



(а)



(б)

Рис. 2. Розподіл учнів контрольної та експериментальної груп за рівнями готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (а); динаміка кількості учнів творчого рівня готовності до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах у контрольній та експериментальній групах (б)

ВИСНОВКИ

1. Формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах передбачає: 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, 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, які 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 (Карпати, Крим, Шацькі озера тощо), 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.

Встановлено, 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 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); змістовий (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); діяльнісний (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, готовність до 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. З метою її реалізації на практиці 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 змістового компонента – повнота, глибина та ґрунтовність знань; діяльнісного – 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 (Відділення змісту професійно-технічної освіти) та обласним 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 та виробничої практики та серії методичних рекомендацій; внесення змін в організацію уроків виробничого навчання з урахуванням сформульованих методичних засад.

Водночас здійснене дослідження 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.

Основні результати дисертації відображені у публікаціях:

Праці в яких опубліковано основні наукові результати дисертації

1. Козловська Л. В. Особливості методів навчання у професійній підготовці майбутніх кухарів / Л.В. Козловська // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. – Вип. 27. – К. ; Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2011. – С. 113–118.
2. Козловська Л. В. Особливості підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу / Л. В. Козловська // Педагогіка і психологія професійної освіти. – 2011. – № 2. – С. 89–96.
3. Козловська Л. В. Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах сільського туризму / Л. В. Козловська // Проблеми сучасної педагогічної освіти. Сер. : Педагогіка і психологія : Зб. статей. – Ялта : РВВ КГУ, 2012. – Вип. 35. – Ч. I. – С. 253–258.
4. Козловська Л. Педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу / Л. В. Козловська // Педагогіка і психологія професійної освіти. – 2012. – № 6. – С. 112–118.
5. Козловська Л. Концептуальні засади підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу/ Л. В. Козловська // Молодь і ринок. – 2012. – № 11. – С. 139–143.
6. Козловская Л. В. Подготовка будущих поваров к профессиональной деятельности в условиях курортно-оздоровительного комплекса / Л. В. Козловська // Молодой ученый. – 2013. – № 8 (55). – С. 403–406

Праці апробаційного характеру

7. Козловська Л. В. Розвиток творчих можливостей майбутнього кухаря-кондитера під час професійно-практичної підготовки / Л. В. Козловська // Психологічна служба у професійно-технічних навчальних закладах : тези науково-практ. конф. ; 20 жовтня 2010 р., м. Львів. – Львів : ФОП Корпан Б.І., 2010. – С. 74–76.
8. Козловська Л. В. Формування професійних знань майбутніх кухарів на основі відомостей з історії української кухні / Л. В. Козловська // Розвиток професійно-технічної освіти на регіональному рівні : проблеми, рішення,

- перспективи : тези IX Педагогічних читань пам'яті В.П. Жука ; 30 листопада 2010 р., м. Львів. – Львів : ФОП Корпан Б.І., 2010. – С. 69–71.
9. Козловська Л. Інноваційні методи навчання у професійній підготовці майбутніх кухарів / Леся Козловська // Ціннісні орієнтації фахівця у контексті професійної підготовки : міждисциплінарний аспект : зб. наук. праць / за ред. І. М. Козловської та Т.Д. Якимович. – Львів : ФОП Корпан Б.І., 2011. – С. 48–49.
 10. Козловська Л. Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчого комплексу / Леся Козловська // Педагогічні інновації у фаховій освіті : зб. наук. пр. / за ред. Т. Д. Якимович. – Львів: ФОП Корпан Б.І., 2011. – С. 76–77.
 11. Козловська Л.В. Особливості методів навчання майбутніх кухарів у ПТНЗ / Л. В. Козловська // Розвиток професійно-технічної освіти на регіональному рівні: проблеми, рішення, перспективи: Тези X Педагогічних читань пам'яті В.П. Жука, 29 листопада 2011 р., м.Львів. – Львів: ФОП Корпан Б.І., 2011. – С.85–86.
 12. Козловська Л. Проблема підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу / Леся Козловська // Теоретичні та методичні аспекти дослідження проблем підготовки робітничих кадрів з професій, що користуються сталим попитом на ринку праці : зб. матеріалів звітної науково-практ. конф., присвяченої 20-річчю НАПН України ; 21 березня 2012 р., м. Львів. – Львів : [ФОП Корпан Б.І.], 2012. – С. 92–93.
 13. Козловська Л. В. Професійно-практична підготовка фахівців до роботи в умовах курортно-оздоровчого комплексу // Особистість в екстремальних умовах: збірник тез V науково-практ. конф. – Львів : ЛДУ БЖД, 2012. – С. 98–100.
 14. Козловська Л. В. Інноваційні аспекти формування змісту підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності / Л. В. Козловська // Інформаційно-комунікативні технології в сучасній освіті: проблеми, досвід, перспективи : третя міжнар. наук.-практ. конф.: [2ч]. Ч.2. / Львівський державний університет безпеки життєдіяльності, Інститут педагогічної освіти і освіти дорослих НАПН України та ін.; [за ред. М. М. Козяра, Н. Г. Ничкало]. – Львів : ЛДУ БЖД, 2012. – С. 31–34.
 15. Козловська Л. В. Особливості професійної діяльності кухаря в умовах сільського курортно-оздоровчого комплексу : методичні рекомендації. – Львів: ЛНПЦ ПТО НАПНУ, 2010. – 24 с.
 16. Козловська Л. В. Педагогічні умови підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах : методичні рекомендації. – Львів : ЛНПЦ ПТО НАПНУ, 2012. – 20 с.
 17. Козловська Л. В. Підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах : методичні рекомендації. – Львів : ЛНПЦ ПТО НАПНУ, 2011. – 22 с.
 18. Козловська Л. В. Форми та методи підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчих комплексів : методичні

рекомендації. – Львів : ЛНПЦ ПТО НАПНУ, 2010. – 28 с.

АНОТАЦІЯ

Козловська Л. В. Формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу. – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, Міністерство освіти і науки України, Вінниця, 2013.

Дисертація присвячена проблемі формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах. Обґрунтовано доцільність використання компетентнісного, креативного, народознавчого та культурологічного підходу. Виокремлено компоненти готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах (мотиваційний, змістовий, діяльнісний та особистісний), а також відповідні критерії, показники та рівні їх сформованості.

Розроблено модель формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах і запропоновано низку форм і методів для її реалізації на практиці. 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»). Експериментальне дослідження дозволило зробити висновок про те, що зростання кількості учнів творчого рівня готовності до професійної діяльності за нашою методикою є закономірним процесом.

Ключові слова: готовність до професійної діяльності, формування готовності, майбутні кухарі, професійно-технічний навчальний заклад, курортно-оздоровчий комплекс.

АННОТАЦИЯ

Козловская Л. В. Формирование готовности у будущих поваров к профессиональной деятельности в условиях курортно-оздоровительного комплекса. – Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.04 – теория и методика профессионального образования. Винницкий государственный педагогический университет имени Михаила Коцюбинского, Министерство образования и науки Украины, Винница, 2013.

Диссертация посвящена проблеме формирования готовности будущих поваров к профессиональной деятельности в условиях курортно-оздоровительного комплекса. Установлено, что такая подготовка имеет ряд особенностей: углубленное изучение основ рационального питания и сведений о местных

продуктах для конкретного вида курорта, акцентирование внимания на связях климата и питания, ознакомление учащихся с особенностями курортно-оздоровительных комплексов и др. Обоснована целесообразность использования компетентностного, креативного, народоведческого и культурологического подходов к формированию готовности будущих поваров к профессиональной деятельности в курортно-оздоровительных комплексах. Выделены компоненты готовности: мотивационный (отражает мотивацию к конкретному виду будущей профессиональной деятельности, обучению и производственной практике и учитывает особенности профессионально-практической подготовки будущих поваров, исходя из современных требований пищевой и туристической отрасли), содержательный (реализуется учебным планом и программами, определяет содержание теоретического и производственного обучения, направленность методической деятельности преподавателей и мастеров производственного обучения), деятельностный (передает сущность процесса производственного обучения, реализуемого соответствующими методами, приемами и формами организации преподавания и обучения) и личностный (отражает профессионально важные качества будущих поваров в контексте их готовности к работе в курортно-оздоровительных комплексах: интерес к профессии, ответственность, личная активность, самостоятельность, готовность к принятию нестандартных решений, организаторские способности, инициативность и др.). Все компоненты готовности взаимосвязаны, а уровень их сформированности является показателем готовности специалистов к работе в курортно-оздоровительных комплексах.

Разработана модель формирования готовности будущих поваров к профессиональной деятельности в курортно-оздоровительных комплексах как совокупность педагогических мероприятий, обеспечивающих результативность и эффективность процесса обучения. Разработан ряд форм и методов обучения (творческие проекты и выпускные квалификационные работы; бинарный урок «История развития украинской кухни – история здорового питания»; комплексная дидактическая игра «Курорт»; интеллектуальная игра «Семейное питание в малом курортно-оздоровительном комплексе» и др.).

Обоснованы педагогические условия формирования готовности будущих поваров к профессиональной деятельности в курортно-оздоровительных комплексах (сотрудничество с работодателями, ориентация профессиональной подготовки на их требования; внесение изменений в вариативную часть содержания специальной технологии и производственного обучения путем внедрения тематического блока «Курортно-оздоровительное питание», повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения с помощью спецкурса). Разработан и внедрен комплексный спецкурс «Подготовка будущих поваров к работе в курортно-оздоровительных комплексах» (базовый для научно-методической работы в ПТУ, курсов повышения квалификации, самостоятельной работы). Определены критерии и показатели готовности будущих поваров к профессиональной деятельности в курортно-оздоровительных комплексах: для мотивационного компонента – самооценка профессиональной пригодности; инициативность и готовность к действиям,

наличие познавательного интереса; для содержательного – полнота, глубина и основательность знаний; деятельностного – разносторонность, сформированность и креативность умений; для личностного компонента – самостоятельность и профессиональная развитость; эстетический вкус.

Выделены уровни готовности будущих поваров к профессиональной деятельности в курортно-оздоровительных комплексах: репродуктивный, конструктивный и творческий. В процессе формирующего и контрольного эксперимента исследована динамика уровней готовности будущих поваров к профессиональной деятельности в курортно-оздоровительных комплексах в контрольной и экспериментальной группах, на основе которой сделаны выводы, что рост количества учащихся творческого уровня является закономерным процессом.

Ключевые слова: готовность к профессиональной деятельности, формирование готовности, будущие повара, учреждение начального профессионального образования, курортно-оздоровительный комплекс.

ANNOTATION

Kozlovska L.V. Formation of future chefs readiness to the professional activity in a resort complex environment. – On the right of manuscript.

The dissertation on the scientific degree of the Candidate of Pedagogical sciences in specialty 13.00.04 - Theory and Methods of Professional Education. Vinnytsa State Pedagogical University named after Mykhaylo Kotsubynskyi, Ministry of Education and Science of Ukraine - Vinnytsa, 2013.

The dissertation presents the problem of formation of future chefs readiness to the professional activity in the resort complex environment. The appropriateness of the usage of competence, creative, ethnology and cultural approaches is grounded. The components of future chefs readiness to the professional activity in the resort complex are pointed out. They are motivational, content, activity and personal. Moreover, the relevant criteria, indicators and levels of formation are singled out. The model of the formation of future chefs readiness to the professional activity in a resort complex environment is elaborated. The number of methods and forms of its realization in practice is grounded. The pedagogical conditions for the formation of future chefs readiness to the professional activity in the resort complex environment are stated. They are: collaboration with employers and focus of vocational training according to employers' requirements, changes in the variable part of the content of the special technology and vocational training through the introduction of thematic block "Resort and recreation nutrition", teachers and vocational masters training with the help of special course "Future chefs training to the professional activity in the resort complex"). The experimental research led to the conclusion that the rise in the number of students with high creative level is not random variation but natural process.

Key words: readiness for professional activity, readiness formation, future chefs, vocational school, resort complex.