

УДК 377.1: 647.252

Леся Козловська

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

Інтенсивний розвиток індустрії харчування, поява інновацій у галузі технологій виробництва кулінарної продукції пред'являють нові вимоги до професійної підготовки кухаря у професійно-технічних навчальних закладах. Поява широкого спектру різних структур підприємств громадського харчування, нових технологій приготування їжі відповідно до розширеного асортименту продуктів і сучасного устаткування, що витісняє ручну працю кухаря, створення спільних із розвиненими зарубіжними країнами фірм приводить до більшого попиту на висококваліфіковані робітничі кадри, здатні задовольнити підвищені потреби населення [1, с. 64]. Відповідно це вимагає підвищення рівня освіти і кваліфікації робітника, його інтелектуального розвитку, формування особистісних і професійних якостей майбутнього працівника.

Аналіз структури професійної діяльності кухаря показує, що він «має володіти декількома видами професійної діяльності (виробничо-технологічною, організаційно-технологічною, контрольною-технологічною, економіко-технологічною), серед яких виробничо-технологічна безпосередньо впливає на виконання виробничих операцій, пов'язаних із приготуванням, оформленням і відпуском кулінарної продукції. Це дозволяє виділити виробничо-технологічну компетенцію, яка безпосередньо впливає на випуск кухарем якісної кулінарної продукції та містить сукупність знань, умінь і навичок, професійно важливих якостей» [12, с. 3]. Якість професійної підготовки сучасного кухаря визначається його готовністю до здійснення основних завдань професійної діяльності [9, с. 73]. Таким чином, актуальність дослідження зумовлена високою соціальною значущістю підготовки кваліфікованих кадрів широкого профілю для підприємств громадського харчування й об'єктивною необхідністю подолання суперечностей, наявних у професійному навчанні.

Проблемами професійної підготовки фахівців кулінарного профілю займалися А. Амелеченко, Н. Божко, Л. Висоцька, М. Корчукова, М. Лобур, О. Оліферчук, М. Пальчук, Л. Сергєєва, Л. Старовойт, Т. Стахмич, О. Федоренко, Г. Хаматгалєєва, зокрема підготовкою фахівців з готельно-курортної справи, питаннями підприємництва та туризму — Г. Андрєєва, А. Віндюк, П. Коваль, О. Павелків та ін. Водночас проблема під-

готовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу залишилася поза увагою науковців.

Мета статті – обґрунтувати педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу.

Серед різноманітних видів туризму та відпочинку курортно-оздоровчий туризм не лише займає важливе місце, але є одним із найбільш масових. Програми курортно-оздоровчих турів різноманітні, однак існують загальні специфічні вимоги до організації саме таких турів. Програми оздоровчих турів будуються з урахуванням того, що приблизно половину часу необхідно приділяти лікувально-оздоровчим процедурам. Допускаються спортивні програми у виді необтяжливих прогулянок-походів околицями, нескладних спортивних змагань, занять аеробіки, шейпінгу, плавання й ін. При цьому рекомендується створювати в курортних місцевостях, що тяжіють до сімейного відпочинку, курортно-туристичні комплекси, що дозволяють здоровим членам родини займатися спортом, туризмом, а тим, що потребують лікування, – лікуватися і відпочивати. Курортні програми залежно від місця проведення туру можуть передбачати спеціальні морські оздоровчі процедури, відпочинок у соляріях, аераріях, грязе- і водолікування, прийняття мінеральних вод тощо [5, с. 54].

Очевидно, що харчування у курортно-оздоровчих турах повинне мати низку специфічних особливостей. Однак кухарі, які працюють у цих умовах, не завжди спроможні забезпечити оптимальне харчування відпочиваючих. Перш за все, це пов'язано з традиційним неправильним розумінням оздоровчого харчування, яке не відрізняють від лікувального, тим самим перетворюючи оздоровчий відпочинок у певний вид медичних процедур.

На наш погляд, курортно-оздоровче харчування має важливі особливості, які відрізняють його від інших видів харчування (домашнього, ресторанного, лікувального, дієтичного тощо), а саме:

1. Оздоровче харчування розраховане на здорових людей, які на даний момент не потребують лікування та спеціальних дієт, а впродовж відпочинку прагнуть харчуватися здоровими, екологічно чистими, натуральними продуктами, оскільки не завжди можуть забезпечити таке харчування в домашніх умовах чи на робочому місці.

2. Оздоровче харчування 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 місцевості відпочинку.

3. Оздоровче харчування передбачає меню для людей різного віку, оскільки найчастіше у курортно-оздоровчих комплексах відпочивають сім'ї.

4. Оздоровче харчування у сучасних умовах не завжди розраховане на масове обслуговування, оскільки постійно зростає кількість людей, які надають перевагу відпочинку в невеликих (на декілька сімей) курортно-оздоровчих комплексах.

Зрозуміло, що кухар-професіонал, який може успішно працювати в таких умовах, користується значним попитом на ринку праці. Водночас формування готовності майбутнього кухаря до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах вимагає спеціальної підготовки у процесі навчання, у першу чергу під час виробничого навчання та виробничої практики.

На наш погляд, успішним формування готовності майбутніх кухарів – учнів професійно-технічних навчальних закладів — до професійної діяльності в курортно-оздоровчих комплексах буде за виконання низки ***педагогічних умов***.

1. Мотивація інтересу до конкретного виду майбутньої професійної діяльності на основі компетентнісного, діяльнісного, особистісного, народознавчого та диференційного підходів до навчання та виробничої практики.

Ефективність формування виробничо-технологічної компетенції майбутнього кухаря залежить від того, наскільки в навчанні враховуються вимоги потенційних роботодавців. Основними складовими мотиваційного компонента професійного інтересу є: усвідомлення суспільного значення підприємництва; здатність до самоаналізу якостей особистості; здатність до аналізу професій; професійні ціннісні орієнтації; мотиви вибору майбутньої професії. Пізнавально-діяльнісний компонент складають: пізнавальні інтереси; пізнавальна активність особистості в оволодінні професійно важливими знаннями й уміннями; інформованість про зміст і вимоги до людини певних професій, знання шляхів оволодіння обраною професією [10, с. 9]. У нашому дослідженні формувався інтерес до оздоровчого харчування у процесі вивчення спецтехнології, виробничого навчання та виробничої практики, а також при виконанні кваліфікаційних робіт.

2. Розробка варіативного компонента змісту та підготовка інженерно-педагогічних працівників до його реалізації з метою підготовки учнів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу.

Відбір і структурування змісту навчання базуються на інваріантній частині та наповнюють варіативну частину, спрямовану на виконання вимог до майбутніх кухарів в умовах курортно-оздоровчого комплексу. Основними змінами, внесеними у зміст навчання є такі: включення відомостей про особливості харчування курортних місцевостей України (Карпати, Крим, Шацькі озера тощо) у курс спецтехнології; використання варіативного компонента в курсі виробничого навчання; внесення спеціальних тем і завдань у процес виробничої практики; пропозиція

відповідної тематики для виконання кваліфікаційних робіт; планування позанавчальної діяльності та виховних справ із даної тематики тощо.

3. Формування професійних якостей, необхідних для професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу.

До комплексу найважливіших професійно значущих якостей майбутніх спеціалістів сфери харчування увійшли: інтерес до професії; відповідальність; моральність; особиста активність; самостійність; готовність до ризику; готовність до прийняття нестандартних рішень; старанність; працелюбність; товариськість; організаторські здібності; комунікативні здібності; доброзичливість; привітність; емпатія; ініціативність; прагнення до професійного зростання [7, с. 8]. Водночас, до практичного компонента професійного інтересу входять: прагнення розвинути професійно важливі якості особистості; самостійність у процесі виконання навчально-практичних завдань, що відповідають професії, яка є предметом інтересу учня; наявність особистісних професійних планів та здійснення практичних заходів із їх реалізації [10, с. 9]. Ці професійні якості розвиваються різною мірою. У підготовці учнів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу особливо важливими є ініціативність, творчість, здатність орієнтуватися в складних ситуаціях, самостійність тощо.

4. Розробка форм, методів і методичного забезпечення навчання.

У процесі підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю залишаються не вирішеними 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” [11, с. 98]. Наприклад, урок у формі кулінарного ток-шоу “сприяє розвитку пізнавальної активності, ерудиції, вдосконаленню знань учнів із 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” [2].

Ефективними є використання проблемних завдань, практикумів, лабораторно-практичних робіт, проєктів, що відображають професійну діяльність майбутнього кухаря. Наприклад, метод помилок передбачає, що помилка розглядається не негативно, а як джерело суперечностей, нових знань. Метод дослідження об’єкта (страви) базується на уявному і реальному експерименті та формує знання учнів про те, що відбудеться, якщо змінити класичний рецепт. Адже в різних закладах харчування, а також у різних госпо-

день за однаковими рецептами виходять іноді зовсім різні страви. У результаті застосування цього методу учні на власному досвіді виявляють, які компоненти та в яких кількостях допустимо змінювати, щоб страва відповідала своїй назві. Використання методу “Загальне в різному” є особливо ефективним при вивченні та практичному приготуванні страв, які мають дуже багато різновидів. Окрім чисто професійних знань і вмінь, учні набувають досвіду і розвивають навички використання логічного прийому класифікації. Метод порівнянь допомагає учням розібратися у величезному обсязі страв і їх модифікацій. Метод “Відновлення історії” дає можливість проаналізувати низку професійно значущих питань: Довго існує певна страва? Коли вона з’явилася? Наскільки змінювався у часі її класичний рецепт? Значний дидактичний потенціал має історична тематика страв і продуктів.

Метод прогнозування є логічним продовженням історичного методу. Учні мають проаналізувати термін життя страви: чому одні живуть десятиліттями і століттями, а інші зникають через кілька років. Адже нинішні учні будуть працювати впродовж наступних десятиліть, тому прогнози розвитку тенденцій харчування доцільно вводити у зміст навчання. Ефективним є і використання методу “Зроби по-своєму”, коли учням пропонується по-своєму виконати те, що йому або вчителю вже відомо: запропонувати своє меню, свій рецепт страви. Учні пропонується зробити рекламний проспект, текст реклами або ж маленький сценарій, який рекламує нову, модифіковану чи просто вибрану для меню страву. Метод різнонаукового пізнання передбачає одночасний аналіз одного об’єкта різними способами дослідження. У процесі професійно-практичної підготовки цей метод доцільно використовувати для узагальнення знань: наприклад, різнобічного опису однієї страви чи кулінарного процесу з позицій різних навчальних предметів, галузей, побуту тощо. Так, 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), історії, народознавства, літератури.

За формою проведення використовувалися такі типи інноваційних уроків: уроки у формі змагань і гри: конкурс, суд, ділова гра, вікторина; уроки дослідження, винахідництва, мозкової атаки; уроки як прес-конференція, аукціон, телепередача, діалог, усний журнал, суд над стравою чи продуктом тощо. Важливим аспектом професійної діяльності кухаря є його знання й уміння, які дають можливість працювати у галузі курортно-оздоровчого харчування. Для роботи у курортно-оздоровчих комплексах майбутньому кухарю необхідна спеціальна підготовка. З цією метою доцільно проводити

комплексну дидактичну гру “Курорт”. Особливо важливу роль у досягненні мети відігравав проектний метод і позанавчальна діяльність.

Урахування особливостей професійної діяльності кухаря в умовах курортно-оздоровчого комплексу дозволило виявити такі педагогічні умови учнів: мотивація інтересу до конкретного виду майбутньої професійної діяльності на основі компетентнісного, діяльнісного, особистісного та диференційного підходів до навчання та виробничої практики; розробка варіативного компонента змісту та підготовка інженерно-педагогічних працівників до його реалізації з метою підготовки учнів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу; формування професійних якостей, необхідних для професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу; розробка форм, методів і методичного забезпечення навчання. До подальших напрямів дослідження відносимо розробку науково-методичного забезпечення підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу.

1. *Амельченко А. Ф.* Модульний підход к профессиональному обучению поваров в лицее : дисс. ... канд. пед. наук : 13.00.08 / *Альбина Федоровна Амельченко*. — Н. Новгород, 2003. — 186 с.
2. *Божко Н. В.* Нетрадиційні форми організації навчальної діяльності учнів (Методична розробка уроку теоретичного навчання з предмета “Технологія приготування їжі з основами товарознавства”) / *Н. В. Божко, Г. А. Бабаєва*. — Харків : НМЦ ПТО, 2009. — 20 с.
3. *Віндюк А. В.* Деякі визначення професійної підготовки майбутніх фахівців з готельно-курортної справи / *А. В. Віндюк* // Наукові записки. Педагогічні та історичні науки : Збірник наукових статей. — К. : Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2010. — Вип. 88. — С. 34-42.
4. Державний стандарт професійно-технічної освіти ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007. Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу: професія кухар (код — 5122, кваліфікація — 4 розряд). — Київ : Міністерство освіти і науки України; Міністерство праці та соціальної політики України, 2007. — 58 с.
5. *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.
6. *Корчукова М. Ю., Федоренко О. М.* Методика проведення бінарного позакласного заходу із української літератури та кулінарії : методична розробка / *М. Ю. Корчукова, О. М. Федоренко*. — Кременчук : Кременчуцький професійний ліцей сфери послуг, 2010. — 32 с.
7. *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*. — Київ, 2006. — 18 с.
8. *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.
9. *Олиферчук О. Г.* К вопросу анализа профессиональной готовности повара / *О. Г. Олиферчук* // Ученые записки Крымского инженерно-педагогического университета. — Выпуск 32. — Педагогические науки. — 2011. — С. 73-77.

10. *Павелків О. М.* Виховання у старшокласників інтересу до підприємницької діяльності у процесі оволодіння економічним розрахунком : автореф. дисертації на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.07 — теорія і методика виховання / *О. М. Павелків*. — Київ, 2004. — 20 с.
11. *Стахмич Т. М.* Інтегративний підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю / *Т. М. Стахмич* // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : Збірник наукових праць. — Випуск двадцять третій. — Київ ; Вінниця, 2010 — С. 353-356.
12. *Хаматгалеева Г. А.* Формирование производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания : автореф. дисс. на соискание ученой степени канд. пед. наук : спец. 13.00.08 “Теория и методика профессионального образования” / *Г. А. Хаматгалеева*. — Казань, 2010. — 20 с.

Стаття надійшла до редакції

Л. Козловская

Педагогические условия формирования готовности будущих поваров к профессиональной деятельности в условиях курортно-оздоровительного комплекса

В статье обоснованы педагогические условия формирования готовности будущих поваров к профессиональной деятельности в условиях курортно-оздоровительного комплекса в контексте компетентностного, деятельностного, личностного, дифференцированного и этноведческого подходов. Отражены особенности оздоровительного питания и профессиональные требования к специалистам кулинарного профиля для их реализации.

Ключевые слова: будущие повара, профессиональная деятельность, курортно-оздоровительный комплекс, педагогические условия.

L. Kozlovska

Pedagogical Terms of Future Cooks' Readiness Formation to Professional Activity in the Conditions of Health-Resort Complex

The article grounds the pedagogical terms of readiness formation of future cooks to professional activity in the conditions of health-resort complex in the context of competence, activity, personal, differentiated, and ethnological approaches. The author highlights the features of health food and professional requirements to the specialists of culinary profile in relation to their realization.

Key words: future cooks, professional activity, health-resort complex, pedagogical terms.

Рецензент – кандидат педагогічних наук,
старший науковий співробітник Я. М. Собко