

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧОГО КОМПЛЕКСУ

УДК 647.252

Леся Козловська, аспірант відділу професійно-практичної підготовки
Львівського науково-практичного центру ПТО НАПН України

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧОГО КОМПЛЕКСУ

У статті викладено доцільність оновлення змісту професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів. Обґрунтовано концептуальні засади формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу, зокрема підприємств малого бізнесу. Висвітлено нові вимоги до змісту виробничої практики майбутніх кухарів в контексті інноваційних вимог сучасного суспільства.

Ключові слова: майбутні кухарі, професійна діяльність, курортно-оздоровчий комплекс, концептуальні засади.

Літ. 12.

Актуальність проблеми дослідження. Сучасні тенденції розвитку виробництва встановлюють нові вимоги до професійної підготовки, зокрема “адекватність змісту виробничої діяльності та засобів праці робітника тієї чи іншої професії з урахуванням перспектив розвитку виробництва. Одним із принципів формування змісту освіти є принцип відповідності змісту вимогам суспільства. Цей принцип включає окрім передбачених знань, умінь і навичок, також і виховання у процесі навчання виховної і розвивальної функцій” [4, 128]. 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 фахівців сфери обслуговування, яка є однією з важливих складових суспільної діяльності. Підвищення якості обслуговування споживачів вимагає від фахівців цієї сфери не лише високої кваліфікації, а й самостійності, соціальної та професійної відповідальності, конкурентоздатності, здатності (готовності) в мінімальний термін адаптуватися й ефективно здійснювати професійні дії в складних умовах” [5, 3].

Серед навчальних закладів професійної освіти, які здійснюють підготовку висококваліфікованих фахівців для громадського харчування та сфери обслуговування, “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 (курсив наш – Л.К)” [10, 3].

На нашу думку, перспективи розвитку повноцінного відродження і використання багатих резервів української та світової кухні нині започатковуються у розвитку спеціальних

напрямів: зеленого туризму, курортно-оздоровчого харчування тощо. Для роботи у курортно-оздоровчих комплексах майбутньому кухарю необхідна спеціальна підготовка, яку можна здійснювати в процесі навчання, у першу чергу – виробничого. Важливим етапом такої підготовки є виконання кваліфікаційних робіт та проектів на етапі, коли учні вже визначаються з типом закладу харчування, в якому збираються працювати.

Проблемі підготовки майбутніх кухарів присвячена низка праць, зокрема це виробниче навчання (О. Буренко), інтегративний підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю (Т. Стахмич), народне харчування (Т. Гонтар), організація виробничої практики фахівців кулінарного профілю (М. Пальчук), організація навчально-виробничої діяльності учнів ПТНЗ (О. Юртаєва), підходи до оновлення змісту освіти у професійно-технічних навчальних закладах (Е. Ковальчук), проблеми туризму, зокрема “гастрономічного” (В. Пазенок), спеціальна підготовка кухарів-кондитерів (Т. Вострецова), спеціальна підготовка фахівців у ПТНЗ (Л. Старовойт), формування професійної компетентності учнів ПТНЗ (І. Матійків) та ін. Водночас, практично відсутні дослідження підготовки фахівців кулінарного профілю до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчих комплексів.

Мета статті – обґрунтування концептуальних засад підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу та виявлення відповідних особливостей змісту виробничої практики.

Виклад основного матеріалу. Сучасний стан соціально-економічного розвитку суспільства, нові вимоги роботодавців до рівня професіоналізму фахівця кулінарного профілю посилюють значущість практичної складової змісту їх

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧОГО КОМПЛЕКСУ

професійної підготовки в умовах реального виробництва. За умов динамічного розвитку промисловості та сфери послуг під високим професіоналізмом фахівців слід розуміти не тільки їхній відповідний кваліфікаційний рівень виконання трудових операцій і дій, але й сформованість професійно-особистісних якостей, що виявляються в культурі організації праці, технологічній дисциплінованості в процесі виробництва, відповідальності, уміння 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 політехнічній основі навчання [9, 3].

На думку А. Новікова, в Україні останніми роками з'явилося багато недержавних так званих "професійних шкіл". І ці професійні школи "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" [6, 110]. Можливо це сказано надто різко, однак до цієї думки варто прислухатися.

Адже неспівпадіння попиту і пропозиції – найбільша трудність переходу до постіндустріального суспільства. Вимоги суспільства змінюються, а випускники ПТНЗ кулінарного профілю часто "запрограмовані" на професійну діяльність для масового харчування типу радянських часів – величезні ресторани, ідальні. Нині кількість людей, які віддають перевагу відпочинку власне у малих курортно-оздоровчих комплексах, різко зросла і продовжує збільшуватися. Сучасні економічні та політичні реалії дають можливість (очевидно, за наявності відповідних коштів) не лише створювати малочисельні приватні курортно-оздоровчі комплекси, але й наймати для роботи відповідних фахівців, у першу чергу кухарів.

У країнах з розвиненими ринковими відносинами лише з невеликої частини ретельно дібраних за здібностями студентів готують спеціалістів вищих освітніх рівнів. Основну масу студентів після дво- або трирічного навчання та набуття відповідної кваліфікації використовують для роботи на рівні середньої ланки управління виробництвом. Такий підхід певною мірою відображає об'єктивний розподіл фахівців у ринкових умовах відповідно до рівня їхньої кваліфікації [10, 10]. Мета і зміст професійно-

технічного навчання та механізми їх реалізації залежать насамперед від економічного рівня суспільного розвитку; змін, що відбуваються в економічній системі країни.

Необхідність оновлення змісту професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів також пов'язана з небувалим зростання популярності туризму. Однак у більшості спеціальної та педагогічної літератури з проблем туризму дуже мало уваги приділяється харчуванню туристів. Водночас, "додатком, проте дуже істотним, до туризму є ще одна з матеріальних потреб: харчування. Більше того, в ряді випадків ця потреба може стати домінуючою (для останнього варіанту ми б навіть пропонували ввести поняття такої подорожі, як "гастрономічний туризм"). На сьогодні ресторанный, і взагалі, харчовий бізнес є невіддільною частиною готельного, санаторно-курортного тощо. Значна частина рекламно-туристських проспектів надає інформацію про особливості кухні, яка очікує на мандрівників, пропонуючи скуштувати ексклюзивні, місцеві страви, спробувати напої" [7]. Тому нині важливе є тісне поєднання основ нових галузей: туризмології та курортології з раціональним харчуванням відпочиваючих та туристів.

У моделі кваліфікованого робітника кулінарного профілю мають бути представлені хоча б три сфери особистості: мотиваційна; операційно-технічна; сфера самосвідомості, оскільки будь-яка повноцінна діяльність складається з трьох частин, а саме: орієнтовно-мотиваційної; операційно-виконавської; рефлексивно-оцінної. Відсутність першої частини перетворює діяльність учня на хаотичне накопичення окремих дій без конкретної та усвідомленої мети. Відсутність третьої частини перетворює діяльність на випадкову нерегульовану сукупність дій. Тому діяльність викладача повинна мати всі три складові та найважливіше завдання освіти – навчити учнів будувати свою діяльність як повноцінну [11, 354].

Концептуальними ідеями дослідження є положення щодо неперервної професійної освіти, її орієнтації на вимоги світової економічної системи і врахування прогнозів розвитку науки, техніки, економіки різних галузей промислового, сільськогосподарського виробництва та сфери послуг; врахування сучасних і перспективних міжгалузевих потреб у професійній підготовці, забезпечення навчання з інтегрованих професій у реальних умовах виробництва; моделювання цілісного навчально-виробничого процесу в закладах професійно-технічної освіти кулінарного профілю в умовах багатоступеневої підготовки

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧОГО КОМПЛЕКСУ

фахівців; урахування специфіки індивідуалізації та диференціації на різних етапах професійного навчання у ВПУ в реальних умовах функціонування підприємств громадського харчування різних типів та форм власності [10, 4].

Викладене вище та проведений аналіз стану теорії й практики підготовки майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу дозволило обґрунтувати такі **концептуальні засади**:

1. Виявлення інноваційних напрямів професійної діяльності кухаря в сучасних умовах;

2. Урахуванні особливостей професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів, виходячи з сучасних вимог харчової галузі;

3. Виявлення критеріїв відбору змісту професійно-практичної підготовки, виходячи з нових вимог і запитів суспільства;

4. Взаємозв'язок змісту, форм та методів професійно-практичної підготовки між собою в контексті інноваційних напрямів професійної діяльності сучасного кухаря;

5. Необхідність індивідуального підходу до учнів під час виробничого навчання;

6. Збільшення обсягу навчального часу практичного навчання для розширення та удосконалення готовності до професійної діяльності в реальних умовах, зокрема у курортно-оздоровчих комплексах.

Конкретніше розглянемо реалізацію деяких з цих засад у контексті оновлення змісту *виробничої практики* майбутніх кухарів.

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 [12, 146].

М. Пальчук вважає, що виробнича практика учнів ВПУ кулінарного профілю буде ефективною за умов [9]: педагогічної конкретизації цілей і завдань професійного навчання майбутніх спеціалістів кулінарного профілю та їхньої поетапної реалізації в процесі виробничої практики; здійснення відбору 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 інженерно-педагогічного колективу, учнів та соціальних партнерів у проведенні виробничої практики. На останньому курсі більшість учнів висловлюють незадоволення виробничою практикою. Вони гостро відчують брак професійних знань і умінь, переважаність теорією, погану роботу наставників, слабе знання підприємства соціального партнера.

Таким чином, до регіональних особливостей організації виробничої практики належать: національні традиції кухонь регіону та зарубіжних гостей; мережа підприємств харчування у санаторно-курортних та туристичних комплексах; сезонність та кліматичні умови регіону.

Розглянемо їх на прикладі народного харчування українців Карпат [3, 80, 109, 118 – 122].

Харчування кожного народу перебуває в тісному і нерозривному зв'язку з розвитком його основних галузей. В їжі сільського населення найбільш стійко зберігаються традиції, що склалися впродовж століть. Це 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 та бринзою.

На Закарпатті варять густу заміску 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”. Особливу різноманітністю відзначаються страви і з тертої картоплі. Продовжують побутовати, особливо в гірській частині Львівської та Закарпатської областей, традиційні вареники з тертої картоплі. Із тертої картоплі, додаючи іноді борошна, смажать на олії “трени пончики”, “плячки”, “тарчаники”, які їдять із сметаною. На

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ КУРОРТНО-ОЗДОРОВЧОГО КОМПЛЕКСУ

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”. В нарізані соломкою зварені буряки всипають відварені та посічені опеньки. Заправляють “шухи” часником, оцетом та олією. В технології приготування борщу зберігаються порайонні особливості.

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 вкидають потерті столові буряки або порізане листя молодих буряків, кріп, петрушку. Перед кінцем варення додають цілий надрізаний буряк, щоб надати страві червоного кольору. Переробка молока в наш час традиційна: 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 та кафе часто входять страви народної кухні. Кукурудзяну мамалигу та “бануш” – мамалигу, варену на солодкій сметані, готують у ресторанах Івано-Франківської і Закарпатської областей. В ресторані м. Косова подають “шухи”, а в ресторані на Яблонівському перевалі – пшеницю з цукром (“дзьобачку”). Печена картопля із “саламахою” приправою із часнику та олії, і млинці з тертої картоплі становлять основу меню в кафе біля Делятина Івано-Франківської області.

Отже, підготовка майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу вимагає від учнів додаткових знань та умінь щодо народної кухні регіону. Адже відпочиваючі та туристи, в першу чергу бажають познайомитися власне з особливостями національної кухні, стравами характерними для даного регіону.

Це вимагає оновлення змісту професійно-практичної підготовки, у першу чергу виробничої практики. Державні стандарти професійно-технічної освіти, що зараз розробляються 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” [5, 4].

Висновки. Система виробничої практики і професійно-практична підготовка у більшості професійно-технічних навчальних закладів залишаються спрямованими на масове використання майбутніх кулінарів: на практику учні відправляються великими групами, переважно у ресторани, великі кафе тощо. Водночас, бесіди з власниками малих курортно-оздоровчих комплексів в сільській місцевості, особливо в регіонах Криму і Карпат, показують, що вони зацікавлені як в постійних, так і в сезонних фахівцях-кухарях. Цікавими є проекти щодо спрямування на виробничу практику одного-двох учнів, до яких ставляться особливі вимоги. В першу чергу це професійна готовність до виконання страв на замовлення. По-друге, такі учні (чи, в майбутньому, постійні працівники комплексу) повинні бути готовими виконати замовлення для різновікових категорій, оскільки в умовах сільського туризму, відпочивають переважно сім’ями. По-третє, учні повинні вміти готувати велику кількість страв, характерних для даного регіону.

Все це вимагає певних змін у змісті, методах та формах професійно-практичної підготовки учнів професійно-технічних навчальних закладів, що і відносимо до подальших напрямів нашого дослідження.

1. Буренко О.А. Пути организации учащихся в процессе производственного обучения / О.А. Буренко. – М.: Высшая школа, 1979. – 56 с.

2. Вострецова Т.Ю. Подготовка поваров-кондитеров по интегрированному предмету “Специальная технология” / Т.Ю. Вострецова // Профессиональное образование. – 2003. – № 5. – С. 12 – 13.

3. Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат / Т.О. Гонтар – К.: Наукова думка, 1979. – 139 с.

4. Ковальчук Е.М. Дидактичні підходи до оновлення змісту освіти у професійно-технічних навчальних закладах / Е.М. Ковальчук // Неперервна професійна освіта: теорія і практика: Зб. наук. праць. – Ч. 2. – К., 2001. – С. 127 – 130.

5. Матійків І.М. Психологічні умови формування професійної компетентності учнів професійно-технічних навчальних закладів сфери обслуговування: атореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. психологічних наук: 19.00.07 – “Педагогічна та вікова психологія” / І.М. Матійків. – Івано-Франківськ, 2008. – 22 с.

6. Новиков А.М. Постиндустриальное образование / А.М. Новиков. – М.: Издательство “Эгвес”, 2008. – 136 с.

КОНЦЕПТИ ОБРАЗУ ВІТЧИЗНИ У ТВОРЧОСТІ І. КОТЛЯРЕВСЬКОГО ТА Б. ЛЕПКОГО

7. Пазенок В.С. *Філософія туризму: навчально-методичний посібник* / В.С. Пазенок, В.К. Федорченко. – К.: Кондор, 2004. – 268 с.

8. Пальчук М.І. *Педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: 13.00.04 – “Теорія і методика професійної освіти”* / М.І. Пальчук. – К., 2005. – 21 с.

9. Пальчук М.І. *Педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: 13.00.04 – “Теорія і методика професійної освіти”* / М.І. Пальчук. – К., 2005. – 24 с.

10. Старовойт Л.Я. *Особливості організації*

багатоступеневого навчання у вищому професійному училищі: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: 13.00.04 – “Теорія і методика професійної освіти” / Л.Я. Старовойт. – К., 2000. – 21 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*. – Київ – Вінниця. 2010. – Вип. 23. – С. 353 – 356.

12. Юртаєва О. *Організація навчально-виробничої діяльності учнів ППНЗ* / О. Юртаєва // *Дидактика професійної школи: зб. наук. праць: випуск I* [Ред. кол.: С.У. Гончаренко (голова), В.О. Ражевич, І.Є. Каньковський (заст. голови) та інші]. – Хмельницький: ХНУ, 2004. – С. 142–148.

Стаття надійшла до редакції 17.09.2012

УДК 821.161.2.09 (092)

Христина Гаврилюк, аспірант Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка

КОНЦЕПТИ ОБРАЗУ ВІТЧИЗНИ У ТВОРЧОСТІ І. КОТЛЯРЕВСЬКОГО ТА Б. ЛЕПКОГО

У статті зроблено спроби проаналізувати природу концепту Вітчизни у поемі “Енеїда” І. Котляревського та тетралогії “Мазепа” Б. Лепкого. На відміну від зумовленої специфікою історичного жанру відверто ідеологічно-патріотичної репрезентації образу Вітчизни у тетралогії, в “Енеїді” він латентний, що викликано історично-соціальними чинниками, а композиційно – трагедійною стилістикою поеми. Основними виразниками концепту України та українськості у творах постають головні персонажі.

Ключові слова: *концепт Вітчизни, трагедія, нетрагедійна площина твору, націєтворчий фактор.*
Літ. 5.

Постановка наукової проблеми.
Поема “Енеїда” І. Котляревського та тетралогія “Мазепа” Б. Лепкого – твори різних епох, жанрів, стилів. Тому аналогічно було б наполягати на будь-якій типологічній схожості двох творів. Проте незаперечна зовнішня відмінність обох не заважає їм нести тісну ідейну спорідненість. Ця спорідненість виникає на етапі творчого задуму і, виражена відмінними засобами, виливається у спільність ідей та проблематики. Тому метою цієї статті є не спроба зіставного аналізу двох творів на будь-якому з рівнів їхньої внутрішньої організації, а дискурсивне осмислення концептів-універсалій, концептів-архетипів. Історичність мови Лепкого, бурлескно-трагедійна манера Котляревського, незважаючи на повну типологічну відмінність, стають засобами репрезентації дотичної проблематики – вираження націєтворчих, державницьких, патріотичних ідеалів та устремлень, уславлення народного буття, звияжної минувшини, надії на краще майбуття, становлення незалежної держави. Завдання статті – окреслити художню природу концептів Вітчизни, народу, традиції в аналізованих творах.

Таке формулювання теми є цілком оригінальним, а отже, відкриває широкі можливості для дослідження. Поокремо питання концептуальної наповненості в “Енеїді” І. Котляревського ґрунтовно досліджували В. Шевчук, С. Кирилюк, М. Яценко, Є. Нахлік, М. Ткачук та ін. Проблема історичного мислення Б. Лепкого, історизму як засобу конструювання сюжету окреслює коло наукових пошуків М. Ільницького, Ф. Погребенника, Р. Гром’яка, Ю. Бойка, М. Рудницького та ін.

Виклад основного матеріалу й обґрунтування отриманих результатів дослідження. Художня література – унікальний спосіб донесення ідей до вимогливого читача, бо уможливує сплав різних мовних стилів. Художнє слово стає маніпулятором у руках вправного автора, перетворюється на багатофункціональний інструмент. Саме по собі слово – лиш графічна чи фонетична послідовність. В даному контексті згадуються слова класика:

“Ну що б, здавалося, слова,
Слова та голос – більш нічого,
А серце б’ється – ожива,
Як їх почує!”

Вагомість слова полягає в сенсі, яке воно