

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ КУХАРЯ

7. Маслов В. Функції процесу управління навчальним закладом як наукова основа розробки змісту і методів підвищення посадово-функціональної компетентності керівників загальноосвітніх навчальних закладів / В. Маслов // Післядипломна освіта в Україні. – 2012. – № 1. – С. 27 – 32.
8. Національна доктрина розвитку освіти // Освіта. – 2002. – №26. – С. 2.
9. Острроверхова Н.М., Даниленко Л.І. Ефективність управління загальноосвітньою школою: соціально-педагогічний аспект. – К.: Школяр, 1996. – 302 с.
10. Підготовка керівника навчального закладу до управлінської діяльності в ринкових умовах: навч. посібник / А.І. Чміль, В.І. Маслов, Г.А. Дмитренко, Г.В. Сельникова, В.Г. Федоров; за ред. А.І. Чміля. – К.: Логос, 2006. – 128 с.
11. Тягушева О.Г. Завдання і принципи стратегічного управління розвитку регіональної системи освіти / О.Г. Тягушева // Держава та регіони. – 2009. – №1. – С. 174 – 178.

Стаття надійшла до редакції 07.12.2015

УДК 377:647.252

Ірина Дрозіч, методист

ДНЗ “Хмельницький центр професійно-технічної освіти торгівлі та харчових технологій”,
аспірант Хмельницького національного університету

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ КУХАРЯ

У статті розглянуто різні підходи науковців до тлумачення понять “компетентність” і “професійна компетентність”. Обґрунтовано, що поняття “професійна компетентність фахівця” має реалізовуватися через його функції. Визначено та схарактеризовано структурні компоненти професійної компетентності кухаря: технологічна, аналітична, інформаційно-комунікаційна, організаційна, технічна, контролююча, інкультураційна.

Ключові слова: кухар, компетентність, професійна компетентність, структура професійної компетентності.

Рис. 1. Літ. 15.

**Ірина Дрозич, методист ГУЗ “Хмельницький центр професійно-технічного образования
торговли и пищевых технологий”,
аспирант Хмельницького національного університета**

ПРОФЕСІОНАЛЬНА КОМПЕТЕНТНОСТЬ ПОВАРА

В статті рассмотрены различные подходы ученых к толкованию понятий “компетентность” и “профессиональная компетентность”. Обосновано, что понятие “профессиональная компетентность специалиста” должно воплощаться через его функции. Определены и охарактеризованы структурные компоненты профессиональной компетентности повара: технологическая, аналитическая, информационно-коммуникационная, организационная, техническая, контрольная, инкультурационная.

Ключевые слова: повар, компетентность, профессиональная компетентность, структура профессиональной компетентности.

Iryna Drozich, Methodist of the Educational Establishment

“Khmelnitsky center of the vocational and technical education of trade and food technology”,
Postgraduate Student of Khmelnytsky National University

PROFESSIONAL COMPETENCE OF A CHEF

In the article are analysed the different views of scientists to the interpretation of comprehensions “competence” and “professional competence”. There are justified that the comprehension “professional competence of a specialist” must be realized over its functions. Defined and characterized structural components of professional competence of a chef. These are: technological, analytical, informational-communication, organizational, control, inkul'turational.

Keywords: a chef, competence, professional competence, structure of professional competence.

Актуальність проблеми дослідження. У нових соціально-економічних умовах розвитку ринку праці суспільство та роботодавці висувають підвищені вимоги до якості підготовки фахівців різного рівня, які не тільки повинні мати необхідні знання у своїй професійній сфері, але й володіти вміннями їх комплексного застосування під час розв'язання виробничих завдань з перших днів самостійної професійної діяльності. Тому професійно-технічна освіта покликана готувати не тільки висококваліфікованого робітника, а й сприяти

формуванню свідомого, активного громадянина, здатного жити і працювати у громадянському суспільстві, яке постійно оновлюється і розвивається. Це найшло відображення у “Концепції розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010 – 2020 рр.)” [5]. В ній особливий акцент зроблено на необхідності запровадження компетентнісного підходу до підготовки робітничих кадрів, які мають вільно володіти своєю професією, орієнтуватися в суміжних галузях діяльності і бути здатними до професійного росту тощо.

У контексті вищезазначеного, професійно-технічні навчальні заклади (ПТНЗ) вбачають своїм основним завданням виявлення і формування основних складових професійних компетентностей робітників, підготовку яких вони здійснюють. Не є винятком і ПТНЗ сфери ресторанного господарства. Швидкий розвиток галузі харчування, поява інновацій в технології приготування їжі та новітнє устаткування підприємств харчування висувають нові вимоги до професійної компетентності кухарів, кондитерів, офіціантів, барменів. Суттєвою проблемою, що заважає вирішенню поставленого завдання є відсутність єдиного підходу до розуміння сутності поняття “професійна компетентність” і загально визнаного механізму визначення її складових. Зробимо спробу узагальнити існуючі позиції науковців щодо професійної компетентності, які знайшли поширення у психолого-педагогічній літературі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. В новому тлумачному словнику української мови термін “компетентний”, трактується як “такий, що має досягти знання в будь-якій галузі; який з чим-небудь добре обізнаний, тямущий; який ґрунтується на знанні; кваліфікований; який має певні повноваження; повноправний, повновладний” [9, 874].

Фахівці Міжнародної комісії Ради Європи (програма Definition and Selection of Competencies) визначають поняття компетентності (competence) як здатність успішно задовольняти індивідуальні та соціальні потреби і виконувати поставлені завдання. Кожна компетентність побудована на комбінації взаємовідповідних пізнавальних ставлень та практичних навичок, цінностей, емоцій, поведінкових компонентів, знань і вмінь, всього того, що можна залучити для активної дії [15].

Ю. Рубін розуміє компетентність, як сукупність компетенцій. А компетенція, на його думку, це особиста властивість спеціаліста вирішувати визначений тип професійних задач [3, 331]. Під

компетенціями ми розуміємо показник результатів навчання, які гарантують робітнику успішну професійну діяльність

Для нашого дослідження інтерес становить професійна компетентність. Поняття “професійна компетентність” увійшло в термінологію у 80-ті роки минулого століття (Ю.К. Бабанський, С.П. Баранов, В.О. Сластьонін) і вважалось складовою професіоналізму.

В “Енциклопедії професіонального образования”, що вийшла за редакцією С. Батишева, викладено таке визначення професійної компетентності (лат. profession – офіційно назване заняття – від profiteor – заявляти про свою справу; лат. compeete – добиватися, відповідати підходити): інтегральна характеристика ділових або особистісних якостей фахівця, що відображає рівень знань, умінь, досвід; є достатньою для досягнення мети певного виду діяльності, а також визначає його моральний статус [14, 383].

На думку О. Ларіонової професійна компетентність це показник готовності фахівця до виконання конкретної професійної діяльності на відповідному якісному рівні з використанням устояних професійно важливих якостей і досвіду [7, 119].

Т. Бучинська переконує, що професійна компетентність – це уміння виконувати робочі функції відповідно до передбачених посадою стандартів, вона показує вміння в реальних робочих умовах, а не лише теоретичні знання. Поняття професійної компетентності окрім професійних, функціональних знань, передбачає наявність практичних вмінь і навичок, які формуються в результаті певного досвіду і стають запорукою конкурентоспроможності фахівця [1, 231].

Формування професійної компетентності фахівців сфери обслуговування досліджували А. Амельченко, О. Галкіна, І. Матійків, О. Оліферчук, М. Пальчук, І. Чебанна, Г. Хаматгалєєва.

О. Галкіна вважає, що професійна компетентність це комплекс професійних та особистісних якостей фахівця, які показують рівень сформованості знань, вмінь, навичок та наявність досвіду, яких достатньо для виконання необхідного виду діяльності, пов’язаної з прийняттям рішення [2, 11].

Досліджуючи професійну компетентність фахівців сфери обслуговування І. Матійків приходить до висновку, що результатом процесу її формування є загальна готовність до діяльності, зокрема, готовність до дій у конкретних ситуаціях. Вона стверджує, що зміст компетентності змінюється відповідно до умов життя і вимог до

професійної діяльності. Науковець наголошує, що специфіка структури професійної компетентності фахівців сфери обслуговування зумовлена наявністю спеціально-професійних і ключових компетенцій. Спеціально-професійні компетенції відображають специфіку конкретного виду професійної діяльності, підготовленість до самостійного виконання конкретних видів діяльності (володіння прийомами, методами, технологіями здійснення професійної діяльності), уміння вирішувати типові професійні завдання і оцінювати результати своєї праці, здатність самостійно набувати нові знання й уміння за фахом. До ключових компетенцій вона відносить компетенції соціальної взаємодії, спілкування, компетенції самопізнання, саморозвитку, саморегуляції [8, 10].

Г.Хаматгалесва під професійною компетентністю майбутнього кухаря галузі харчування розуміє інтегровану якість, яка полягає в його готовності застосовувати відповідні професійні компетенції, що пов'язані з виготовленням кулінарної продукції, обслуговуванням споживачів та наданням послуг в якості кухаря на підприємствах харчування різних форм власності. Вона вважає, що процес формування професійної компетентності майбутнього кухаря проходить протягом його всієї трудової діяльності [13, 10].

Мета статті полягає у обґрунтуванні авторського бачення структури професійної компетентності кухаря та сутності її основних компонентів.

Вклад основного матеріалу. Нам імпонує думка І. Каньковського щодо професійної компетентності як інтегративної (системної) властивості особистості фахівця, що виражається у сукупності компетенцій, які гарантують йому успішну професійну діяльність, і характеризує рівень їх сформованості у процесі теоретичного навчання та продемонстрованих під час практики в умовах реального виробництва [4, 259]. Саме її ми будемо дотримуватися у своїй подальшій роботі.

Для визначення цілісної структури професійної компетентності фахівця І. Каньковський пропонує розглядати сутність цього феномена відповідно до лінгвістичного значення поняття “сутність” [4, 258]. Скористаємося його порадою. “Сутність – найголовніше, основне, істотне в кому-, чому-небудь” [10, 485]. У сучасній філософії категорія “сутність” усе більше витісняється такими поняттями, як “структура” або “значення”, “сенси”, “текст”. Філософський довідник за редакцією М. Розенталя наводить таке тлумачення понять “сенси” і “значення”. “Сенси” –

це конкретизація значення у відповідності його до значень інших слів або до предметної ситуації. “Значення будь-якої речі є те, чим вона виступає для суспільної практики, і залежить від тих функцій, які вона виконує у діяльності людей. Це значення виявляється дійсною об'єктивною сутністю речі, оскільки вона виконує лише ті функції, які визначаються її власною природою. У мові практичне значення речей фіксується, закріплюється і зберігається у значенні слів” [12, 321].

На основі зазначеного робимо висновок, що сутність (значення, сенси) поняття “професійна компетентність фахівця” повинна реалізовуватися через його функції. Аналіз професійної діяльності кухаря згідно його кваліфікаційних характеристик для 3, 4, 5 розрядів показав, що з підвищенням розряду змінюється мета та завдання діяльності кухаря. Метою професійної діяльності кухаря 3 розряду є кулінарна обробка продуктів та приготування з них напівфабрикатів, а також приготування страв, для яких характерна нескладна технологія. Згідно вимог кваліфікаційної характеристики кухаря 4 розряду його завданнями є приготування страв середньої складності. Кухар 5 розряду має впроваджувати та забезпечувати складні технологічні процеси виробництва страв відповідного асортименту та якості.

В своїй професійній діяльності кухар виконує ряд функцій, основними з яких ми вважаємо аналітичну, інформаційно-комунікаційну, організаційну, технічну, технологічну контролюючу та інкультураційну.

Аналітична функція передбачає вивчення кухарем меню, нормативно-технологічної документації, встановлення якості необхідних продуктів, сировини, напівфабрикатів для приготування страв і технічного стану необхідного інструменту, інвентарю, устаткування.

Інформаційно-комунікаційна функція виражається у складанні кухарем технологічних, калькуляційних карт, плану-меню, розрахунку сировини на заплановану кількість порцій відповідно до нормативно-технологічної документації (з метою раціонального використання продуктів), веденні обліку продуктів із використанням комп'ютерної техніки.

Організаційна функція полягає у отриманні кухарем необхідних продуктів та їх підготовці; добору ним необхідного посуду, інвентарю, інструменту, устаткування та підготовці його до експлуатації, раціональній організації робочого місця.

Технічна функція пов'язана з правильною експлуатацією різних видів устаткування підприємств харчування.

Технологічна функція передбачає виконання кухарем виробничих операцій щодо приготування, порціонування, оформлення, та відпуску кулінарної продукції на підприємствах харчування.

Контролююча функція забезпечує здійснювання поточного контролю в процесі приготування страв, та перевірку відповідності готових страв вимогам нормативно-технологічної документації.

Інкультураційна функція дозволяє сформувати серед споживачів гордість за надбання національної кухні та їх толерантне ставлення до традицій іноземних кухонь. (“Інкультурація” (лат. “enculturation”) означає засвоєння традицій, звичаїв, цінностей і норм рідної культури і культури інших народів [6, 193]).

В. Семиченко радить розглядати функції фахівця у процесі професійної діяльності на різних рівнях. Вищий рівень, на її думку, займає термінальна функція або функція-мета, що пов’язана із стратегічним напрямом діяльності фахівця. З метою успішної реалізації стратегії він має утілювати сукупність так званих інструментальних (тактичних) функцій або функцій-засобів [11, 14 – 17]. Не викликає сумніву, що для кухаря термінальною є технологічна функція, а інструментальними – інші його функції.

На основі вищевикладеного вважаємо, що до структурних компонентів професійної компетентності кухаря необхідно відносити

технологічну компетентність, аналітичну компетентність, інформаційно-комунікаційну компетентність, організаційну компетентність, технічну компетентність, контролюючу компетентність та інкультураційну компетентність.

Технологічна компетентність – це здатність і готовність кухаря виконувати виробничі операції щодо приготування, порціонування, оформлення, та відпуску кулінарної продукції на підприємствах харчування.

Аналітична компетентність – здатність і готовність кухаря виконати аналіз меню, нормативно-технологічної документації, встановити якість необхідних продуктів, сировини, напівфабрикатів для приготування страв і технічний стан необхідного інструменту, інвентаря, устаткування.

Інформаційно-комунікаційна компетентність – здатність і готовність кухаря скласти технологічні та калькуляційні карти, план-меню, виконувати розрахунок сировини на заплановану кількість порцій відповідно до нормативно-технологічної документації, вести облік продуктів із використанням комп’ютерної техніки.

Організаційна компетентність – здатність і готовність кухаря прийняти необхідні продукти, сировину і напівфабрикати; підібрати необхідний посуд, інвентар, інструмент, устаткування та підготувати його до експлуатації, раціонально організувати робоче місце.

Технічна компетентність – здатність і готовність кухаря застосовувати у своїй практичній діяльності різні види устаткування підприємств харчування із дотриманням вимог техніки безпеки.

Контролююча компетентність – здатність і готовність кухаря здійснювати поточний контроль в процесі приготування страв, та перевірку відповідності готових страв вимогам нормативно-технологічної документації.

Інкультураційна компетентність – здатність і готовність кухаря сформувати серед споживачів гордість за надбання національної кухні та їх толерантне ставлення до традицій іноземних кухонь.

На рис.1 зображена загальна структура професійної компетентності кухаря.



Рис. 1. Структура професійної компетентності кухаря

Висновки. Отже, професійна компетентність є інтегративною властивістю особистості кухаря, яка характеризує його глибоку обізнаність у виробничому процесі приготування їжі, професійні знання, вміння та навички, які спрямовані на високу якість готової кулінарної продукції. Структура професійної компетентності сучасного кухаря складається із сукупності таких компетентностей як: технологічна, аналітична, інформаційно-комунікаційна, організаційна, технічна, контролююча, інкультураційна. Однією з основних компетенцій кухаря є технологічна, яка дозволяє найбільш ефективно вирішувати професійні завдання та бути успішним в трудовій діяльності.

Перспективи подальших досліджень пов'язані із визначенням системи компетенцій кухаря, що забезпечать належне формування його відповідних компетентностей.

1. Бучинська Т. Сутність та складові професійної компетентності персоналу в умовах конкуренції // Економічний аналіз. – 2014. – Том 15. № 2. – С. 228 – 233.

2. Галкина Е.Н. Формирование коммуникативной компетентности специалиста индустрии питания среднего звена: автореф. дисс. на соискание ученой степени канд. пед. наук: спец. 13.00.08 "Теория и методика профессионального образования" / Е.Н. Галкина. – Калининград, 2014. – 24 с.

3. Глобализация образования: Компетенции и системы кредитов / авт. кол.: А.А. Егоров и др.; Под общ. ред. Ю.Б. Рубина. – М.: Маркет ДС Корпорейшн, 2005. – 490 с

4. Каньковський І. Професійна компетентність інженера-педагога / І. Каньковський // Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини / Гол. ред.: Мартинюк М.Т. – Умань: ПП Жовтий О.О., 2010. – Ч. 2. – С. 253 – 260.

5. Концепція розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010 – 2020рр.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tnkk.at.ua/proekt2010_2020.doc

6. Кравченко А.И. Культурология: Словарь. – М.: Академический проспект, 2000. – 671 с.

7. Ларионова О. Компетентность – основа контекстного обучения // Высшее образование в России. – 2005. – № 10. С. 118 – 122.

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

9. Новий тлумачний словник української мови у трьох томах. Т.1 / уклад. В.В. Яременко, О.М. Сліпушко. – К.: Вид-во "Аконіт", 2003. – 928 с.

10. Новий тлумачний словник української мови у трьох томах. Т. 3 / уклад. В.В. Яременко, О.М. Сліпушко. – К.: Вид-во "Аконіт", 2003. – 864 с.

11. Семиченко В.А. Психологія педагогічної діяльності: навч. посіб. / Валентина Анатоліївна Семиченко. – К.: Вища школа, 2004. – 335 с.

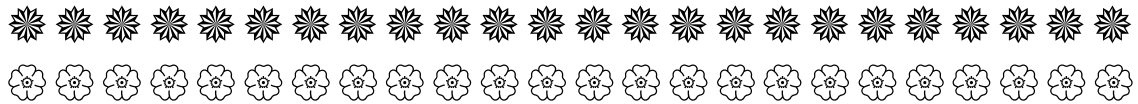
12. Філософський словарь / Под ред. М.М. Розенталя; изд. 3-е. – М.: Политиздат, 1975. – 496 с.

13. 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.

14. Энциклопедия профессионального образования: в 3 т. / Под ред. С.Я. Батышева. – М.: АПО, 1999. – Т. 2. – 440 с.

15. Organization for Economic Cooperation and Development (OECD) [Electronic resource]. – Mode of access: <<http://www.oecd.org>>.

Стаття надійшла до редакції 14.12.2015



"Педагог – скульптор, що створює людину майбутнього".

Василь Сухомлинський
педагог, публіцист, письменник, поет

