

ОСОБЛИВОСТІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ-КОНДИТЕРІВ

У статті проаналізовані інноваційні підходи професійної підготовки конкурентоспроможних кваліфікованих робітників. Виявлені тенденції в професійному навчанні майбутніх робітників кулінарної галузі. Запропоновані професійно-орієнтовані форми організації навчання для творчої самореалізації учнів в процесі фахової підготовки. Виділені особливості професійної підготовки сучасного кухаря-кондитера.

Ключові слова: творчий потенціал, інноваційні технології, кухар-кондитер, професійна підготовка, професійно-технічний навчальний заклад.

У сучасних динамічних умовах розвитку суспільства виникла потреба в переосмисленні професійної підготовки фахівців всіх галузей. Вимогою часу є висока здатність членів суспільства адаптуватися до непрогнозованих соціально-економічних змін. Тому об'єктом дослідження багатьох суспільних наук, в тому числі педагогіки, є особистість. Завдання освіти полягає у формуванні особистості, діяльність якої базується на гуманістичних засадах і визнанні пріоритету людиноцентризму. Не винятком є професійно-практична підготовка кваліфікованих робітників, під час якої робиться акцент на суб'єкта навчання – учня.

Сучасний випускник професійно-технічного навчального закладу згідно Національної доктрини розвитку освіти повинен бути готовим вирішувати нестандартні проблеми, швидко сприймати новації та приймати правильні рішення. Сьогодні є необхідною здатність самостійно здобувати потрібну інформацію, виділяти проблеми та знаходити шляхи їх ліквідації, аналізувати набуті знання і застосовувати їх для розв'язання нових завдань. Також дипломований фахівець повинен мати високі адаптивні здібності і бути підготовленим до виживання у постійно змінному середовищі.

Не винятком є професійна підготовка майбутніх кухарів-кондитерів, під час якої, окрім здобуття базових знань, умінь і навичок, учні повинні бути мотивованими до постійного фахового самовдосконалення як найвищої з усвідомлених форм саморозвитку особистості. Тому виникає потреба під час навчального процесу застосовувати інноваційні технології, що зорієнтовані на розвиток внутрішнього світу індивіда з метою реалізації потреби суспільства у творчо-активних фахівцях.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблеми професійної педагогіки висвітлюються в працях науковців у різних аспектах: філософське обґрунтування підходів до освіти (І. Зязюн, В. Кремень), теоретичні основи професійної педагогіки (С. Батишев, С. Гончаренко, Н. Ничкало) проблеми професійно-технічної освіти (Р. Гуревич, Т. Десятов, Л. Лук'янова, М. Махмутов, І. Носаченко, В. Радкевич, Я. Собко, О. Щербак), професійна підготовка фахівців кулінарного профілю (М. Пальчук, Л. Висоцька, Т. Стахмич, Л. Старовойт). Особлива увага приділяється питанню професійної компетентності та її формуванню під час фахової підготовки кваліфікованих робітників. Проте проблема творчої активності майбутніх кухарів-кондитерів досліджена недостатньо, що ускладнює процес соціалізації випускників ПТНЗ.

Мета статті: визначити особливості професійної підготовки кухарів-кондитерів у контексті сучасних підходів до професійної підготовки.

Завдання: проаналізувати підходи до підготовки сучасних фахівців, виявити тенденції в професійному навчанні майбутніх робітників, виділити особливості професійної підготовки кухарів-кондитерів.

Виклад основного матеріалу. Сучасне життя вимагає від людини гнучкого мислення та творчих підходів до вирішення повсякденних проблем. Тому освіта має бути орієнтована на людиноцентризм, який є необхідною умовою становлення особистості, в тому числі й висококваліфікованого робітника. Перехід до нового “людиноцентриського” та ціннісно-орієнтованого суспільства можливий лише за умови переосмислення системи освіти: “...людиноцентризм філософії як умови розвитку національної духовності знаходить своє логічне продовження в освіті. Сьогодні вона може тільки тоді виконувати своє покликання, коли смислом її розвитку, центром усіх інновацій і стратегій стає людина. Саме така спрямованість освіти дасть змогу подолати існуючий перехідний стан у світогляді і духовності” [5, с. 499]. Формування системи гуманістичних цінностей майбутнього фахівця є не лише запорукою його професійного розвитку, але й розвитку суспільства в цілому.

Один із найбільших внесків у формування та становлення особистості робить система освіти. Саме вона повинна забезпечити такі умови, які сприятимуть формуванню людей з активною життєвою позицією. Але, професійна освіта не може вирішити всі завдання формування особистості, адже творчі риси формуються у довузівський період, як в освітній, так і у соціальній сферах, що необхідно враховувати під час професійної підготовки. Як зазначає І. Зязюн, виникає необхідність “зміни стратегічних, глобальних цілей освіти, перестановки акценту зі знань спеціаліста на його людські особистісні якості, які одночасно є і ціллю, і засобом його підготовки до майбутньої професійної діяльності” [4, с. 76]. Власне, завданням професійної освіти є формування висококваліфікованого робітника з високим рівнем культури, який здатен “принести найбільшу користь собі, а через себе – соціуму” [3, с. 4]. Відповідно, показником якості професійної підготовки є сукупність ціннісних орієнтацій і професійних компетентностей. Орієнтуючись на сучасний ринок праці та вимоги суспільства, доцільно застосовувати особистісно-орієнтований та компетентнісний підходи, які здатні забезпечити підготовку конкурентоспроможного фахівця.

Велике значення для підготовки фахівців сфери обслуговування у контексті компетентнісного підходу має формування ключових компетенцій, які разом утворюють професійну компетентність, зокрема це: вміння користуватись технікою, знання технологій, планування праці, додержування норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт, творчий підхід у вирішенні виробничих проблем, знання інформаційних технологій, відповідальність, порядність, прагнення до самоосвіти та вдосконалення, а також компетенції соціальної взаємодії та спілкування. Як зазначає Г. Дегтярьова, “На етапі професійної підготовки окреслюється знаннева основа формування професійно-важливих якостей майбутнього фахівця, виробляються професійні уміння, відпрацьовуються професійні навички, розвиваються професійні здібності та професійно значущі особистісні властивості, що в сукупності формують професійно-особистісні якості.” [2, с. 175] Отже, поєднання професійних та особистісних якостей є запорукою успішної трудової діяльності, конкурентоспроможності та адаптації фахівця сфери обслуговування.

Підготовку робітника, який відповідає сучасній кваліфікаційній характеристиці, необхідно організовувати у контексті інтегративного підходу, оскільки цей підхід розглядається, як: “сукупність таких способів і прийомів розгляду процесів чи впливів, які формують у людини уявлення про загальні теорії та комплексні проблеми в сучасній науці та виробництві; забезпечують засвоєння не тільки системи знань, але й системи методів їх здобуття” [6, с. 43]. Інтегративний підхід дозволяє вдосконалювати професійну підготовку кваліфікованих робітників кулінарного профілю в умовах жорсткої конкуренції та постійного підвищення вимог до фахівців галузі на ринку праці.

На сьогоднішній день випускники професійно-технічних навчальних закладів не відповідають поточним і перспективним вимогам суспільства та економіки. З цього приводу Т. Стахмич зазначає, що: “у процесі підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю залишаються невирішеними деякі проблеми, а саме: підготовка робітників проводиться без чіткого врахування перспектив розвитку підприємств; форми та методи виробничого навчання, які орієнтовані були на планову економіку, а не на ринкову, змінюються повільно; вузькопрофільні професії вже не відповідають потребам сучасного ринку праці; зміст програми та розподіл годин на вивчення окремих тем не дають можливості повною мірою оволодіти вміннями та навичками з сучасних технологій” [7, с. 12]. Це передбачає необхідність застосовувати в процесі професійної підготовки майбутніх робітників кулінарного профілю нових підходів та інноваційних технологій для розкриття і розвитку творчого потенціалу, а також формувати інтегровану систему знань, на основі якої відбуватиметься професійне вдосконалення.

На нашу думку, причинами такої невідповідності є: застаріла матеріально-технічна база більшості навчальних закладів, яка знижує рівень професійної підготовки майбутніх фахівців; недостатнє фінансування, що тягне за собою відставання в економічному плані; неадаптована навчальна програма до вимог сучасного роботодавця; недостатнє застосування інноваційних методів проведення занять, який би активізував творчий потенціал учня; відсутність налагодженої співпраці між навчальним закладом і, безпосередньо, роботодавцем, що призводить до проблем із зайнятістю населення та інші.

Згідно освітньо-кваліфікаційної характеристики кухар-кондитер повинен знати види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки продуктів, повинен вміти проводити процеси первинної обробки сировини, готувати страви, кулінарні та кондитерські вироби тощо. А також володіти загально-професійними вимогами: раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці, дотримуватись норм технологічного процесу, не допускати браку в роботі, знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт, використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо), знати інформаційні технології. Та, як показує дійсність, у сучасних динамічних умовах цього не достатньо, адже для мобільності фахівця необхідними ще є: відповідність особистості і професії, свідоме прагнення і постійний розвиток особистості в процесі трудової діяльності, індивідуальний творчий внесок у виробничий процес.

Професійна підготовка майбутніх кухарів-кондитерів має низку особливостей, які необхідно враховувати під час навчального процесу. Сфера харчування є однією з найперспективніших і одна з найбільш динамічніших галузей економіки.

Наприклад, якщо до 90-х рр. ХХ ст. поширеним типом виробництва було масове, яке потребувало великої кількості робітників однієї професії, що готувались у профільному навчальному закладі (кулінарному, радіотехнічному, машинобудівному і т. д.), то із закриттям великих підприємств, закладів громадського харчування ситуація змінилась.

Малі підприємства характеризуються гнучкістю та здатністю реагувати на вимоги ринку, тому за останні роки значно збільшилась кількість закладів ресторанного господарства, які відрізняються між собою не тільки типом, кількістю місць, об'ємом продукції, послугами, що надаються споживачам на підприємствах ресторанного господарства, а також стилем (історичний, модерн, мінімалізм, хай-тек, етнічний стилі). Відповідно, виникла гостра потреба у фахівцях, які можуть швидко адаптуватись до особливостей закладу, застосовують творчий підхід під час виробничих завдань.

На ефективність професійної підготовки також вплинули та продовжують вносити свої корективи техніко-технологічні зміни. На думку Г.Васяновича, техніко-технологічні зміни значно впливають на навчально-виховний процес: “Сьогодні ці зміни відбуваються за умов не лише економічної, а й соціо-політичної, духовно-культурної, морально-психологічної кризи. Однак вихід із цієї ситуації є. Він, на нашу думку, стосується стану професійно-технічної освіти загалом, рівня наукового, технічного і технологічного забезпечення управління, розвитку соціокультурного середовища тощо. Усе це має бути спрямоване на формування цілісної особистості майбутнього кваліфікованого робітника і його професійних якостей” [1, с. 12]. Це свідчить про необхідність удосконалення навчально-виробничого процесу та впровадження інноваційних форм і методів, що розвивають пізнавальну та творчу діяльність майбутніх кухарів-кондитерів.

Під час професійної підготовки необхідно залучати учнів до різноманітних форм організації навчання, особливо тих, які пов'язані з екстеріоризацією навчальних і творчих здобутків. До таких організаційних форм можна віднести: професійні конкурси, фестивалі, тематичні вечори, ярмарки, майстер класи та інші масові святкові дійства, однією з функцій яких є демонстрація та огляд досягнень кулінарного профілю, реалізація творчих задумів учасників. Подібні заходи сприяють прискоренню професійного зростання, виховують творче ставлення до праці, підвищують рівень готовності до майбутньої професійної діяльності, сприяють соціалізації учнів.

Отже, сьогодні в освітній діяльності провідними є такі інноваційні підходи, які спрямовані на розвиток творчої особистості: особистісно-орієнтований, компетентнісний, інтегративний. У зв'язку із динамічними змінами, які відбуваються у суспільстві та економіці, орієнтація професійної підготовки на творчого фахівця є провідною, але вона повинна враховувати низку *особливостей*: зміни форми власності підприємств з державної на приватну чи колективну; зміни обсягів виробництва (від масовості до обслуговування невеликих груп споживачів); розвиток конкурентних відносин і посилення конкуренції між закладами ресторанного господарства; індивідуалізація харчування населення (максимізація кількості послуг, що надаються, зниження їх вартості та оптимізація їх якості); перехід від традиційного до раціонального і здорового харчування; полікультурний вплив на ресторанне господарство; вплив змін в науці, техніці та технологіях; потреба роботодавців у фахівцях нового зразка, які здатні адаптуватись до виробничих умов.

Таким чином, застосування сучасних освітніх технологій є запорукою підвищення ефективності навчально-виховного процесу фахівців кулінарного профілю, що сприяє удосконаленню фахової діяльності кухарів-кондитерів в Україні та наближенню її до світових стандартів. Творчий кухар-кондитер є метою професійної підготовки, яка повинна здійснюватись з урахуванням динаміки галузі та особливостей підготовки, як в професійно-технічній, так і в соціально-виробничій сферах. Під час професійної підготовки педагогам необхідно акцентувати увагу на розкриття особистісного творчого потенціалу кожного учня, оскільки це є передумовою формування здатності до адаптації в різних умовах праці, професійної гнучкості, мобільності, а також конкурентної спроможності на сучасному ринку праці.

До подальших досліджень відносимо вивчення зарубіжного та вітчизняного досвіду розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів в процесі професійної підготовки.

1. Васянович, Г Техніко-технологічні зміни і їх вплив на навчально-виховний процес у вищому професійному закладі сфери обслуговування [Текст] / Г. Васянович, А. Балущак, Т. Мельничук // Проблеми професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах : зб. наук. праць наук.- практ. конф. ЛНПЦ ПТТО НАПН України “Психолого-педагогічне забезпечення підготовки робітничих кадрів” (4 березня 2015 р., м. Львів) та Науково-практичної конференції (у рамках Всеукраїнського фестивалю науки) “Підвищення якості професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах” (19 травня 2015 р., м. Львів). – Львів, 2015. – С. 7–13.
2. Дегтярьова, Г Формування професійно-особистісних якостей майбутніх фахівців сфери послуг [Текст] / Г. Дегтярьова // Концептуальні засади професійного розвитку особистості в умовах євроінтеграційних процесів: зб. наук. статей / за ред. В. Кременя, М. Дмитриченко, Н. Ничкало – Уклад.: М. Артюшина, В. Тищенко та ін. – К.: НТУ, 2015. – С. 174–179.
3. Зязюн, І. Філософія, освітні стратегії і якість національної освіти [Текст] / І. А. Зязюн // Педагогічна практика та філософія освіти : матеріали Міжнародної наук.-практ. конф. – Полтава : ПОІ ПОПП, 1997, – С. 3–5.
4. Зязюн, І. Технологізація освіти як історична неперервність [Текст] / І. Зязюн // Педагогічні технології у неперервній освіті : монографія / за ред. С. Сисоевої. – К., Вид.-во “ВПОЛ”, 2001. – 502 с.
5. Кремень, В. Філософія управління [Текст] / В. Кремень, С. Пазиніч, О. Пономарьов. – Харків : НТУ “ХП”, 2008. – 524 с.
6. Сліпчишин, Л. Вивчення загальнотехнічних дисциплін у професійно-технічних навчальних закладах: гуманітарно-інтегративний підхід [Текст] : монографія / Л. Сліпчишин – Львів: Сполом, 2007. – 256 с.
7. Стахмич, Т. Інтегративний підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю [Текст] / Т. Стахмич // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : збірник наукових праць. / [редкол. : І.А.Зязюн (голова) та ін.] – Київ ; Вінниця : [ТОВ “Планер”], 2010 – Вип. 23. – С. 353–356.

The article analyzes the innovative approaches of the professional preparation of competitive skilled workers. It was identified tendencies in professional training of future workers of the culinary industry. Proposed vocational-oriented learning for creative self-realization of pupils in the process of professional training. It was selected features of professional training of modern cook-confectioner.

Key words: *creative potential, innovative technologies, cook-confectioner, professional preparation, vocational educational establishment.*