



УДК37.013.74:377.35:641.5

ІГОР КАНЬКОВСЬКИЙ,

доктор педагогічних наук, доцент, завідувач
кафедри теорії та методики трудового і професійного навчання
Хмельницький національний університет

ГАННА КРАСИЛЬНИКОВА,

доктор педагогічних наук, доцент
Хмельницький національний університет
Адреса: вул. Інститутська, 11, м. Хмельницький, 29016, Україна
E-mail: krasil@ukr.net

ІРИНА ДРОЗІЧ, аспірант

Хмельницький національний університет
Адреса: вул. Інститутська, 11, м. Хмельницький, 29016, Україна
E-mail: irina.drozich@ukr.net

**ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ
У ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ ТА ЗА КОРДОНОМ**

АНОТАЦІЯ

У статті здійснено порівняльний аналіз концептуальних підходів та змісту підготовки кухарів в Україні, європейських країнах, США та країнах Східного партнерства. Встановлено, що вітчизняна професійна освіта кухарів базується на освітніх стандартах і діяльнісному підході до формування змісту підготовки, предметній структурі навчальних планів і, безумовно, потребує переходу на компетентнісну основу. З'ясовано, що в країнах Східного партнерства нормативна база професійної підготовки кухарів відповідає вимогам компетентнісного підходу, однак, реалізація навчальних програм підготовки кухарів у Російській Федерації, Республіці Білорусь, Казахстані здійснюється в традиційних закладах формальної професійної освіти пострадянського зразка. Водночас підготовка майбутніх кухарів у європейських країнах переважно орієнтована на концепцію неперервної професійної освіти і є варіативною, багатоступеневою, широкопрофільною, максимально наближеною до потреб ресторанного господарства. Охарактеризовано рівневі програми підготовки і дуальну систему навчання кухарів у професійних школах Франції, Австрії та Італії. Визначено загальну рису професійно-практичної підготовки кухарів в кулінарних школах США – організація її в умовах реального виробництва, що забезпечує широку професійну компетентність майбутніх фахівців, набуття ними знань та вмінь, необхідних для професійної діяльності. Зроблено висновок, що позитивні здобутки інших країн можуть допомогти визначити прогностичні напрями розвитку професійної підготовки кухарів в Україні.

Ключові слова: *кухар, професійна підготовка кухарів, концептуальний підхід до підготовки фахівців, компетентнісний підхід, дуальна система, професійно-технічний навчальний заклад, професійні школи, зарубіжний досвід.*

ВСТУП

Галузь ресторанного господарства сьогодні відіграє важливу роль у житті сучасного суспільства, адже харчування задовольняє життєво необхідні потреби



людини, та є однією з головних складників її існування. Ефективність діяльності сучасних закладів ресторанного господарства базується на впровадженні великої кількості нових послуг і продукції. Тому висока культура обслуговування і конкурентоспроможність зазначених закладів органічно пов'язані з ґрунтовною професійною підготовкою фахівців ресторанного господарства.

Однією з популярних та престижних професій ресторанного господарства в усьому світі є професія кухаря, оскільки місячна заробітна плата висококваліфікованих європейських кухарів складає близько 4 500 доларів, а у США початкова заробітна плата дипломованого кухаря становить від 15 000 до 20 000 доларів на рік. Надалі, коли кухарі стають власниками чи співвласниками ресторанів, їхній дохід зростає до 100000 доларів на рік [5].

В умовах входження України до європейського простору важливою є проблема зближення освітніх парадигм, фундаментальних принципів, методологічних підходів у формуванні змісту й впровадженні інноваційних педагогічних та виробничих технологій для забезпечення якості підготовки майбутніх фахівців галузі ресторанного господарства. У цьому контексті пріоритетного значення набувають порівняльні дослідження, актуальність яких викликана необхідністю пошуку нових форм та методів професійної підготовки кухарів, враховуючи світовий педагогічний досвід, його творче застосування.

МЕТА ДОСЛІДЖЕННЯ

Мета дослідження полягає у здійсненні порівняльного аналізу концептуальних підходів і змісту підготовки майбутніх кухарів у закладах професійної освіти України та за кордоном.

ТЕОРЕТИЧНА ОСНОВА ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Ідея компаративістики не є новою в педагогіці. Одними з перших порівняльні дослідження провели видатні педагоги Я. Коменський, К. Ушинський та Л. Толстой, які дотримувалися думки, що запозичення із зарубіжної педагогіки можливі лише в межах окремих методів навчання, водночас категорично виступали проти запозичення чужих систем освіти, підкреслюючи, що має бути своя система освіти, яка відповідає історичним і національним особливостям життя народу.

Порівняльно-педагогічні аспекти розвитку сучасних зарубіжних систем професійної освіти вивчали українські науковці: Н. Абашкіна (професійна освіта Німеччини), Н. Бідюк (інженерна підготовка в університетах Великої Британії), Л. Гриневич (тенденції децентралізації управління базовою освітою в Польщі), Т. Десятов (неперервна освіта в країнах Східної Європи), С. Заскалета (аграрна підготовка в країнах Європейського Союзу), А. Каплун (сільськогосподарські професійні школи у Польщі), Н. Ничкало (професійна освіта і навчання в країнах Європейського Союзу), В. Паржницький (підготовка кваліфікованих робітників машинобудівного профілю в постсоціалістичних та європейських країнах), С. Сисоева (неперервна професійна освіта в документах Європейського Союзу) та ін. Проблема професійної підготовки кухарів у закладах професійної освіти зарубіжних країн ще не була предметом наукового дослідження.

У статті використовувалися теоретичні та емпіричні методи дослідження, вивчення нормативно-правових документів, освітніх стандартів, навчальних планів, що регулюють підготовку майбутніх кухарів, інтернет-ресурсів, практичного досвіду закладів професійної освіти інших країн для виокремлення підходів та напрямів їхньої імплементації у професійну освіту України.



ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

На початку ХХІ століття в Україні групою науковців і практиків на чолі з В. Радкевич розпочалася робота над новою концепцією підготовки майбутніх кухарів. Після громадського обговорення і схвалення її було покладено в основу Державного стандарту професійно-технічної освіти ДСПТО 5122-НО.55.3. 5-2007 для підготовки робітників із професії «кухар» 3–6 розрядів (2007) [1].

Цим стандартом встановлювалася така тривалість професійної підготовки кухарів для ПТНЗ першого атестаційного рівня: на 3-й розряд – 894 години, на 4-й розряд – 1085 годин, на 5-й розряд – 700 годин, на 6-й розряд – 460 годин.

Професійно-технічному навчальному закладу, підприємству, установі, організації, що здійснює підготовку кухарів, надавалося право, відповідно до змін у техніці, технологіях, організації праці, самостійно визначати варіативний компонент змісту професійно-технічної освіти у робочих навчальних планах (до 20 % у межах загального часу) та робочих навчальних програмах (до 20 % часу на вивчення навчального предмета і виробничого навчання).

У змісті професійної підготовки майбутніх кухарів 3–6 розрядів виокремили загальнопрофесійну, професійно-теоретичну та професійно-практичну підготовки. Загальнопрофесійна підготовка передбачала ознайомлення учнів з інформаційними технологіями, основами правових знань, основами галузевої економіки і підприємництва та правилами дорожнього руху. Частина навчального часу, відведеного на здійснення цієї підготовки, автори нової концепції залишили в резерві для реагування на потреби ринку праці і вивчення окремих специфічних предметів («Техніка пошуку роботи», «Ділова етика і культура спілкування», «Дизайн виробництва» та ін.).

Професійно-теоретична підготовка передбачала вивчення як традиційних спеціальних предметів щодо технології приготування їжі, так і нових («Стандартизація і сертифікація у ресторанному господарстві», «Методи контролю і управління якістю продукції ресторанного господарства», «Особливості зарубіжного сервісу», «Іноземна мова за професійним спрямуванням»). Структура професійно-практичної підготовки поєднувала виробниче навчання, виробничу практику та арт-майстер-клас.

Отже, очевидно, що вітчизняна професійна підготовка кухарів, що базується на чинному освітньому стандарті ДСПТО 5122-НО.55.3.5-2007, діяльнішому підході до формування змісту підготовки та предметній структурі навчального плану, потребує переходу на компетентнісну основу. Слід зазначити, що з метою оновлення змісту професійної освіти у 2016–2017 рр. Міністерством освіти і науки України організована робота з розроблення проекту Державного стандарту професійно-технічної освіти з професії «кухар» на основі компетентнісного підходу [4].

Щодо зарубіжного досвіду, його характеристику, на нашу думку, доцільно представити у такій послідовності:

– підготовка майбутніх кухарів у закладах професійної освіти країн Східного партнерства (Російська Федерація, Республіка Білорусь, Казахстан), яка спирається на традиції пострадянської професійної школи.

– підготовка кухарів у професійних школах Європи (Франція, Австрія, Італія) і кулінарних школах США, що має суттєві відмінні особливості.

На відміну від вітчизняних підходів при підготовці майбутніх кухарів у Російській Федерації дотримуються дещо іншої концепції. Її основні положення увійшли до Федерального державного стандарту середньої професійної освіти з професії 260807.01 «кухар-кондитер», що був затверджений 2013 року [7] і ґрунтується на компетентнісному підході. Результат підготовки кваліфікованих робітників за цією



професією має оцінюватися рівнем оволодіння ними загальними і професійними компетенціями. Загальні компетенції поєднують у собі здатність: розуміти сутність і соціальну значущість майбутньої професії, проявляти до неї стійкий інтерес; організовувати власну діяльність, виходячи з мети і способів її досягнення, що визначені керівником; аналізувати робочу ситуацію, оцінювати і корегувати власну діяльність; використовувати інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності; працювати в команді, ефективно спілкуватися з колегами, керівництвом, клієнтами тощо. Професійні компетенції відповідають видам діяльності кухаря-кондитера і передбачають готовність до проведення первинної обробки сировини та приготування відповідних страв, закусок, напоїв, хлібобулочних, борошняних і кондитерських виробів тощо.

Відповідно, зміст професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів у російських закладах професійної освіти має охоплювати два навчальні цикли: загальнопрофесійний і професійний та різні види практик. На обов'язкову частину змісту підготовки відводиться близько 80 % загального обсягу часу. Варіативна частина змісту підготовки (близько 20 %) забезпечує можливість її розширювати і (або) поглиблювати для отримання додаткових компетенцій відповідно до запитів ринку праці, підвищення конкурентоспроможності випускників. Зазначимо, що нова концепція підготовки кухарів-кондитерів у Російській Федерації не обмежила свободу навчальних закладів щодо вибору пріоритетів у змісті навчального матеріалу, а отже, надала можливість творчого підходу до їх реалізації.

Підготовка кухарів 3–4 розрядів у Республіці Білорусь здійснюється згідно з Державним стандартом професійно-технічної освіти за спеціальністю 3-91 01 51 «Громадське харчування» [3]. Стандартом передбачені такі терміни підготовки майбутнього кухаря: 2 роки 6 місяців – на основі загальної базової освіти та 1 рік – на основі загальної середньої освіти.

Типовий навчальний план підготовки майбутніх працівників галузі громадського харчування містить такі компоненти: загальнопрофесійний, професійний, контроль, консультації, факультативні заняття. Загальнопрофесійний компонент складається із соціально-гуманітарного, природничо-математичного циклів, а також низки навчальних предметів, на зразок «Фізична культура та здоров'я», та резервний навчальний час. До складу професійного компонента входять загальнопрофесійний і спеціальний цикли, резервний навчальний час та варіативна частина. На виробниче навчання і виробничу практику відводиться не менше 40 % від загального обсягу годин освітніх програм професійно-технічної освіти. Доречно зауважити, що на розсуд навчальних закладів навчальний час на виробниче навчання може бути збільшений за рахунок зменшення кількості годин на вивчення навчальних предметів професійного компонента.

Майбутній фахівець галузі громадського харчування Республіки Білорусь має володіти низкою професійних компетенцій, серед яких – виконання основних технологічних процесів кулінарного оброблення сировини; приготування страв, кулінарних виробів для різних категорій населення на підприємствах громадського харчування різних типів та класів; дотримання санітарних правил утримання харчоблоку, правил особистої гігієни; володіння основними економічними категоріями і поняттями; володіння іноземною мовою (розмовний мінімум) тощо.

Власної концепції щодо підготовки майбутніх кухарів дотримуються в Республіці Казахстан. Кваліфікованих робітників за цією професією навчають упродовж 2-х років 10 місяців – на базі основної середньої освіти і 1 року 10 місяців – на базі загальної середньої освіти [6].



Зміст підготовки майбутніх кухарів передбачає нормативну та вибірккову частини. Нормативний зміст підготовки кухарів умовно поділяється на три цикли предметів: загальногуманітарні, загальнопрофесійні, спеціальні. Цикл дисциплін за вибором навчального закладу має на меті врахувати вимоги роботодавців і надати можливість доповнити зміст підготовки майбутніх кухарів з урахуванням накопиченого колективом навчального закладу педагогічного досвіду. Обсяг годин на цей цикл підготовки навчальні заклади мають право збільшувати до 25 % за рахунок скорочення годин циклів загальнопрофесійних та спеціальних предметів. На вимогу стандарту практичні навички і вміння майбутнього кухаря формуються під час ознайомлювальної та навчальної (180 годин), технологічної (1080 годин) і виробничої (540 годин) практик.

Отже, підготовка кухарів у Російській Федерації, Республіці Білорусь та Республіці Казахстан здійснюється на основі державних стандартів професійної освіти цих країн, що ґрунтуються на компетентнісному підході. Це дозволяє розв'язувати важливі практичні завдання, аналізувати виробничі процеси, прогнозувати техніко-технологічні зміни у сфері праці, виробляти надійні критерії оцінювання результатів навчання фахівців. Результатом застосування такого концептуального підходу до підготовки майбутніх кухарів є підвищення їхньої соціальної активності, професійної мобільності, конкурентоспроможності.

Проаналізуємо досвід підготовки кухарів у європейських країнах. Підготовка кухарів Франції переважно здійснюється в професійних школах. Школа гостинності під керівництвом Жана Друана в Парижі нагадує наш професійно-технічний навчальний заклад. На дворічну програму навчання зараховуються випускники 9 класів без вступних іспитів, а після її завершення вони отримують диплом, який надає право бути помічником кухаря.

Під час навчання учні проходять 12-тижневе стажування. При трирічному навчанні учні отримують такі спеціальності: приготування їжі, обслуговування в залі, обслуговування в готелі. Успішно завершивши цей курс, учні отримують так званий «технологічний атестат зрілості». Ті з них, хто бажає продовжити навчання, обирають одну з вищезазначених спеціальностей та навчаються ще два роки, упродовж яких передбачено п'ятимісячне стажування в Парижі або за кордоном, яке проходить залежно від обраної спеціальності: у готелі, в залах ресторану, на кухні.

Під час навчання учні опановують економіку, маркетинг, менеджмент, іноземні мови (англійську, іспанську, німецьку). У школі функціонує вісім кухонь, три кондитерські цехи, ресторан. На кожній кухні одночасно може працювати 12 учнів. Навчання в школі закінчується іспитом. Учні, які успішно складають іспит, отримують диплом та можуть працювати в середній керівній ланці. Після закінчення школи молодь (20–22 роки) володіє практично повним спектром знань у галузі готельно-ресторанного бізнесу, вміє складати меню, знає усі тонкощі приготування страв, обслуговування відвідувачів тощо [2, с. 15].

Однією з найстаріших французьких кулінарних шкіл вважається «Кордон Блю» (Le Cordon Bleu), яка заснована 1895 року в Парижі. Навчання в ній триває від трьох до дев'яти місяців і може розпочинатися з будь-якого рівня підготовки. Досвідчені кухарі навчаються на 12-тижневих курсах загальної кулінарії, початківці – 36 тижнів.

Навчальні класи школи обладнані сучасною технікою, лекції читаються французькою мовою із синхронним англійським перекладом. На практичних заняттях за допомогою дзеркал заднього огляду учні можуть розглядати процес приготування страв з усіх ракурсів. Шеф-кухар пояснює методи приготування страв та демонструє



їхню послідовність. Практичні заняття завершуються дегустацією, що допомагає учням вивчати смак та оволодівати навичками оформлення і презентації страв.

Програми навчання в школі Le Cordon Bleu поділяються на три рівні: початковий, середній і високий. На початковому рівні (162 год.) учні отримують базові знання з класичної кулінарної технології, зокрема вивчають кулінарні терміни і визначення, методи оброблення та зберігання продуктів, історію кухні, гігієну та санітарію виробництва, організацію виробництва, устаткування, безпеку праці, технологію приготування соусів, тіста і фаршів.

З першого дня навчання засвоєні знання учнів закріплюються практичними заняттями на кухні. Учнів школи ділять на групи по 12–14 осіб, у такому складі вони відпрацьовують практичні вміння щодо приготування страв, роботи з устаткуванням та інструментами. Наприкінці практичного заняття викладач дегустує страву й оцінює роботу учнів. Критеріями оцінювання є органолептичні показники страви (смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд) та час її приготування.

Середній рівень програми (147 год.) передбачає вивчення учнями товарознавчих характеристик продуктів харчування, їхнього походження, технологій приготування класичних страв французької кухні та національних кухонь країн світу. При цьому увага приділяється співвідношенню кольору, форми, величини продуктів та готових страв, а також органолептичним показникам готових страв.

За програмами високого рівня (202 год.) вивчаються оригінальні та сучасні інтерпретації класичних страв, найскладніші прийоми їхнього приготування, а також поєднання різноманітних компонентів у стравах. При цьому учням надається можливість проявляти творчість та готувати авторські страви. На завершальному етапі навчання майбутні кухарі складають підсумковий іспит, на якому готують певну страву впродовж визначеного проміжку часу. Отримавши диплом кваліфікованого кухаря, учні мають можливість працювати кухарями, викладачами, консультантами в галузі ресторанного господарства [9]. Крім кулінарних шкіл, у Парижі знаходиться Інститут готельного менеджменту, класи якого імітують ресторанну кухню. Великим авторитетом користується школа при ресторані «Максим» – Academie Internationale Maxim's de Paris [8].

Відповідно до постанови Федеральної служби з економічних питань професійного навчання професійні школи для підприємств громадського харчування та готельного господарства у Відні здійснюють підготовку майбутніх кухарів протягом 3-х років. Згідно з навчальним планом загальна кількість годин на підготовку кухарів становить – 1080. Навчальні програми містять різні аспекти з технології приготування їжі, використання устаткування підприємств харчування, фізіології харчування, санітарії та гігієни.

Майбутні кухарі Австрії вивчають обов'язкові предмети та предмети за вибором. До обов'язкових предметів віднесені: політична освіта (80 год.), Німеччина та комунікації (40–100 год.), професійна мова (40–100 год.), друга професійна іноземна мова (80 год.), ведення розрахунків, економіка (180 год.), дієтологія (80 год.), продукти харчування та меню клієнта (120 год.), організація і туризм (80 год.), практичні роботи (320 год.). На вибір учням пропонують такі предмети: релігієзнавство, сучасна іноземна мова, фізичні вправи, виноробство, творча кулінарія. Виробниче навчання здійснюється в умовах виробництва [14].

Одним із провідних кулінарних закладів Італії є Італійський кулінарний інститут для іноземців (Italian Culinary Institute for Foreigners). Семінари і практичні



заняття в ньому проводять ресторани критики та відомі шеф-кухарі. Заняття присвячені не тільки кухні, але й італійській історії, культурі, мові – усьому, що пов'язане з продуктами та винами. Навчальна програма розподілена на дві частини: перших два місяці вивчається теорія в мальовничому замку Асті, наступні чотири місяці учні застосовують отримані знання у найкращих ресторанах Італії. Після успішного завершення навчання учні отримують диплом, а ті, що не склали іспити, отримують сертифікати про участь у програмі [12].

Отже, проведений аналіз європейського досвіду свідчить, що навчання майбутніх кухарів у Франції, Австрії, Італії здійснюється за дуальною системою навчання (Duales Studium). Згідно з цією системою учні одночасно отримують теоретичні знання в навчальному закладі (1–2 дні на тиждень), а практичні уміння та навички – на виробництві (3–4 дні на тиждень). Метою навчання за дуальною системою є орієнтування учнів на професійну підготовку, яка надає кваліфікацію і компетенції, необхідні для практичної діяльності у мінливому світі [15, с. 25]. У межах дуальної системи структура професійної підготовки майбутніх кухарів у різних європейських країнах характеризується неоднорідністю та складністю.

Однак найбільша кількість кулінарних шкіл розташована у США, оскільки кулінарна галузь є однією з потужних у промисловості цієї країни, і станом на 2014 рік у ній працювало близько 13,5 мільйонів робітників [13].

Кулінарну освіту в США можна здобути на базі загальноосвітніх шкіл, що пропонують програми професійного навчання, так звані Програми кар'єрного зростання і технічної освіти (Career and Technical Education). Концепція професійної освіти кухарів містить програму курсів і спецкурсів, які дозволяють учням підготуватися до професійних робіт із кулінарії. Навчання триває не менше двох років середньої та двох років професійної освіти, після закінчення яких випускникам видається професійний сертифікат або присуджується ступінь молодшого фахівця в кулінарній галузі. Майже половина загальноосвітніх шкіл країни пропонує такі програми професійного навчання.

Професійні школи (Post Secondary Trade School) надають освіту учням старшого віку, які хочуть розвиватися або змінити свою кар'єру. Термін навчання в кулінарних школах значною мірою залежить від особливостей закладу і навчальних планів та програм, розрахованих, як правило, на два роки. Навчальні плани містять практичний і теоретичний компоненти. Згідно з дворічними програми учні здобувають основи знань, уміння та навички, пов'язані з безпекою харчових продуктів, санітарією і гігієною, технологією приготування їжі, плануванням меню та ін. Зміст чотирирічних програм доповнений темами з приготування їжі на велику кількість порцій, спеціалізованих методів приготування їжі, особливостей приготування страв регіональних і національних кухонь тощо. Надзвичайно важливим фактором вважаємо те, що стажування на робочому місці кухаря є невід'ємною частиною програми практичного компоненту. В окремих кулінарних школах та програмах передбачене оплачуване стажування учнів [10].

У школі Дорсі кулінарного мистецтва в Мічигані розроблена річна програма навчання майбутніх кухарів. Учні школи вивчають такі предмети: основи кулінарної майстерності, основи харчування, фірмові страви, регіональна, міжнародна кухня, сервіс у харчуванні. Практичне навчання проходить на території школи в наявних кафе, ресторанах, в умовах реального виробництва. Після завершення навчання учні складають іспит та отримують сертифікат [11].



Отже, до переваг навчальних програм кулінарних шкіл США можна віднести гнучкість внутрішніх структурних модулів, що дозволяє навчати учнів з урахуванням останніх досягнень науки і техніки, а також міждисциплінарний підхід до засвоєння знань та написання проектів, який сформувався в результаті надання учням свободи вибору предметів (в межах необхідного мінімуму кредитних / залікових одиниць). Загальною рисою професійно-практичної підготовки кухарів у європейських країнах та США є її організація не в навчальних майстернях, а в сучасних ресторанах, барах та кафе, тобто в умовах реального виробництва. Така організація підготовки забезпечує широку професійну компетентність майбутніх кухарів, набуття учнями знань та вмінь, необхідних для професійної діяльності. При цьому усувається основний недолік традиційних систем професійного навчання пострадянських країн – розбіжність між теорією і практикою.

ВИСНОВКИ

У ході аналізу зарубіжного досвіду підготовки майбутніх кухарів у європейських країнах та США виявлено, що вона переважно орієнтована на концепцію неперервної професійної освіти і є варіативною, багатоступеневою, широкопрофільною, максимально наближеною до потреб виробництва. Орієнтація програм підготовки кухарів на ринок праці створює високу мотивацію отримання знань та набуття навичок в учнів, гарантує високий відсоток працевлаштування випускників.

Щодо досвіду підготовки кухарів у країнах Східного партнерства (Російська Федерація, Республіка Білорусь, Республіка Казахстан), вона перебудовується відповідно до освітніх стандартів на компетентнісній основі. Водночас вітчизняна професійна підготовка кухарів, що базується на чинному освітньому стандарті, потребує переходу на компетентнісну основу.

Отже, аналіз досвіду професійної підготовки майбутніх кухарів у зарубіжних країнах показує, що кожна країна має свої особливості в організації навчання. Вважаємо, що врахування кращого зарубіжного досвіду щодо професійної підготовки майбутніх кухарів, впровадження інноваційних підходів в організації навчання фахівців галузі ресторанного господарства дозволить нашій країні значно підвищити ефективність професійної підготовки кухарів.

Подальші наукові розвідки будуть проводитися спрямовані на виявлення шляхів імплементації кращого зарубіжного досвіду в практику вітчизняної професійної освіти кухарів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Державний стандарт професійно-технічної освіти ДСПТО 5122-НО.55.3. 5-2007. Професія «Кухар», кваліфікація: 3, 4, 5, 6 розряди [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.file:///C:/Users/Admin/Downloads/dergstandkuhar.pdf>.
2. Мумрикова Г. Увидеть Париж и... поучиться? / Г. Мумрикова // Питание и общество. – 2001. – № 4. – С. 15–16.
3. Образовательный стандарт профессионально-технического образования Республики Беларусь по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание» [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.pravo.by/document/?guid=3961&p0=W21631096p>.
4. Проект професійного стандарту «Кухар» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ipq.org.ua/ua/news/83>.
5. Профессия, которая кормит [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.votpusk.ru/edit/text1.asp?ID=99>.



6. Типовой учебный план технического и профессионального образования специальности 0508000 – Организация питания. Утвержден приказом Министерства образования и науки Республики Казахстан от 15 июня 2015 года № 384 [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://agartu.com/index.php?newsid=806>.

7. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#ixzz4YJtmpIОс>.

8. Academie Internationale Maxim's de Paris [Electronic resource]. – Mode of access : <http://maxims-de-paris.com/fr/>.

9. Cuisine programmes and courses. Le Cordon Bleu Paris [Electronic resource]. – Mode of access : <https://www.cordonbleu.edu/paris/cuisine-programmes/en>.

10. Culinary Career and Education Overview [Electronic resource]. – Mode of access : <http://www.trade-schools.net/culinary/#article>.

11. Dorsey Culinary Academy in Michigan [Electronic resource]. – Mode of access : <http://www.dorsey.edu/dorsey-culinary-academy/>.

12. Italian Culinary Institute for Foreigners [Electronic resource]. – Mode of access : <http://www.icif.com/en/>.

13. National Restaurant Association [Electronic resource]. – Mode of access : <http://www.restaurant.org/Home>.

14. Verordnung des Bundeswirtschaftlicheangelegenheiten die berufsausbildungim Lehrberuf Koch (Koch-Ausbildungsordnung) [Electronische Ressource]. – Art des Zugriffs : <http://www.bsgg.at/start/lehrberufe/kochkochin/>.

15. Vocational Education and Training in Germany. Short description/ U. Hippach-Schneider, M. Krause, K. Woll. – Luxembourg : Office for Official Publication of the European Communities, 2007. – 87 p.