

ФОРМУВАННЯ ЦІЛЕЙ НАВЧАННЯ МАЙБУТНІХ КУЛІНАРІВ ЗАСОБАМИ ЕТНОКУЛЬТУРНИХ ТРАДИЦІЙ

У зв'язку із швидким розвитком харчової галузі України, спостереженням інтересу до історії та традицій нашого народу з боку іноземців, виникає потреба у підготовці таких вітчизняних кулінарів, які б у своїй професійній діяльності були б здатні задовольнити гастрономічні потреби представників різних етнокультурних традицій. У статті розглянуто вимоги, які висуваються до кулінара відповідно до вимог сучасної харчової промисловості. Визначено цілі навчання майбутніх кулінарів у вигляді переліку знань, умінь і професійно важливих якостей, що формуються засобами етнокультурних кулінарних традицій, необхідних майбутньому фахівцю для виконання професійних обов'язків.

Ключові слова: *цілі навчання, уміння і професійно важливі якості, кулінар, знання, навички, технології, етнокультурні кулінарні традиції.*

В связи с быстрым развитием пищевой отрасли Украины, повышением интереса к истории и традициям нашего народа со стороны иностранцев, возникает потребность в подготовке таких отечественных кулинаров, которые бы в своей профессиональной деятельности были бы способны удовлетворить гастрономические потребности представителей различных этнокультурных традиций. В статье рассмотрены требования, выдвигаемые к кулинарам в соответствии с требованиями современной пищевой промышленности. Определены цели обучения будущих кулинаров в виде перечня знаний, умений и профессионально важных качеств, формируемых средствами этнокультурных кулинарных традиций, необходимых будущему специалисту для выполнения профессиональных обязанностей.

Ключевые слова: *цели обучения, умения и профессионально важные качества, кулинар, знания, навыки, технологии, этнокультурные кулинарные традиции.*

Due to the rapid development of the food industry of Ukraine, Wake interest in the history and traditions of our people from foreigners, there is a need in the preparation of such domestic chefs who would in their professional work would be able to satisfy the gastronomic needs of members of different ethnic and cultural traditions. The article describes the requirements that are put forward to cook in accordance with the requirements of the modern food

industry. Defined learning objectives of future cooks in the form of a list of knowledge, skills and professionally important qualities, which is formed by means of ethno-cultural culinary traditions, are important for future specialists for the performance of professional duties.

Key words: *learning objectives, skills and professionally important qualities, cook, knowledge, skills, technology, ethno-cultural culinary traditions.*

Постановка проблеми. Однією з основних умов розвитку харчової промисловості є її здатність швидко адаптуватися до постійно мінливих потреб суспільства. Крім того, головними завданнями фахівця харчової галузі є не тільки організація і проведення технологічних процесів виробництва продуктів харчування, але так само їх вдосконалення та розробка принципово нових технологій та рецептів, заснованих на етнопонаціональних кулінарних традиціях. З огляду на це перед навчальними закладами гостро постає проблема підготовки фахівців, які можуть здійснювати як традиційні, так і нові технологічні процеси, вдосконалювати їх і розробляти відповідно до вимог споживачів рецептури, технології тощо.

На сьогодні склалася така тенденція, що у навчальних закладах більш глибоко вивчаються традиційні технології і недостатньо уваги приділяється підготовці фахівців щодо використання у професійній діяльності етнокультурних традицій кулінарії народів миру, рецептурам, вивченню методів їх удосконалення. Рішення таких проблем, на нашу думку, бачиться в теоретичному обґрунтуванні і розробці цілей навчання майбутніх кулінарів згідно з сучасними вимогами розвитку зазначеної галузі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі займаються багато вчених. Серед них: Г. Аношина, С. Бужало, В. Горбатюк, В. Домарецький, О. Кочеткова, Т. Лазарева, Р. Мелькіна, А. Нечаєв, Я. Плахотін, Р. Сімахіна, В. Сукманов, В. Тюрікова, О. Українець, Р. Хомич, В. Шикина, Н. Шебершнева, В. Шуб, А. Шубін, Р. Щербаков та ін [2; 7; 8; 9]. Вченими-педагогами визначено цілі вивчення окремих технологій виробництва харчових продуктів, однак незначну увагу приділено узагальненню цілей навчання в процесі професійної підготовки майбутніх кулінарів засобами етнокультурних кулінарних традицій.

Мета статті: теоретичне обґрунтування і розробка цілей навчання майбутніх кулінарів засобами етнокультурних традицій.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сьогодні харчова промисловість займає одне з провідних місць в Україні. Її частка в загальному обсязі промислового виробництва займає друге місце і сягає 18 %, а продовольчі товари з України експортуються в 40 країн світу. До того ж в Україні застосовується велика різноманітність видів сировини, напрямів її використання та методів обробки. Завдяки цьому

функціонують різні харчові виробництва, які відрізняються за різними ознаками [7]. Одними з основних спеціалістів, які працюють на підприємствах харчової галузі будь-якого напрямку, є кулінари.

Основною метою навчання майбутніх кулінарів є формування знань, умінь і навичок, а також професійно важливих якостей, необхідних для ведення технологічних процесів виробництва продуктів харчування. Виходячи з цього виникає необхідність конкретизації цілей їх навчання.

Аналіз поняття і визначення терміну «цілі освіти», що висвітлено у сучасній науковій літературі, дозволяє зробити висновок, що цілі освіти в профільному навчальному закладі – це ідеальні бажані результати професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі [3; 4; 6].

На сучасному етапі розвитку педагогічної науки існують різні способи опису цілей. Традиційно цілі являють через зміст того, що вивчають. Проте такі уявлення про цілі не задовольняють вимогам сучасних технологій навчання, оскільки мають ряд недоліків, а саме: нечітке уявлення про результати навчання, у деяких випадках неможливість уявити зміст навчання, визначити ступінь досягнення мети. Тому частіше цілі визначають через категорії «знати» і «вміти» [4].

У науковій літературі за рівнями діяльності особистості різні види цілей поділяють на стратегічні, тактичні та оперативні. Що стосується професійної підготовки майбутніх кулінарів, то стратегічна мета навчання відображається в освітньо-кваліфікаційних характеристиках і освітньо-професійних програмах. Така мета повинна відповідати вимогам, що висувається до фахівця та визначена у кваліфікаційних характеристиках та у посадових інструкціях.

З аналізу цих документів, можна виділити наступні цілі освіти: навчальну, розвивальну та виховну. Навчальна мета реалізується через формування професійних знань та умінь майбутнього кулінара. Розвивальна мета спрямована на розвиток інтелектуальної, емоційної і фізичної сфер особистості майбутнього фахівця. А виховна мета полягає в реалізації виховного потенціалу процесу навчання.

Аналіз кваліфікаційних характеристик та посадових інструкцій кулінарів [1; 5] показав, що в них представлені вимоги до професійних якостей кулінарів, які повинні відобразитися в цілях професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі. Вони складаються з таких взаємопов'язаних елементів як: використання нормативної документації, ведення технологічного процесу виробництва харчових продуктів; використання обладнання, вдосконалення і проектування харчових виробництв, технологій і технологічних ліній; організація виробництва та управління персоналом; дотримання правил охорони праці; знання основ економіки; виконання умов захисту навколишнього середовища.

Розглянемо такий вид діяльності майбутнього кваліфікованого робітника, як робота з нормативної документацією. Для того, щоб

виконувати цей обов'язок, фахівець повинен: знати: законодавчі, нормативні і методичні акти, що регулюють роботу харчової галузі; постанови, розпорядження, накази, методичні і нормативні матеріали з технічної підготовки харчових виробництв; ТУ, ДСТУ, Гости, системи менеджменту безпеки харчової продукції ISO та технічні вимоги, що пред'являються до сировини та готової продукції, матеріали з розроблення й оформлення технічної документації, правила складання і затвердження технічних документів;

Майбутній кулінар має вміти: розробляти технологічні нормативи, інструкції, схеми, маршрутні карти, вимоги до якості продукції; вносити зміни в технологічну документацію у зв'язку з коригуванням технологічних процесів і режимів виробництва; погоджувати розроблену документацію з підрозділами підприємства; взаємодіяти і консультуватися у процесі діяльності з іншими фахівцями харчової галузі.

В контексті нашого дослідження проведемо аналіз такого виду діяльності кулінара, як ведення технологічного процесу виробництва харчових продуктів. Для належного ведення процесу виробництва продукції кулінар повинен: знати: рецептурний склад виробленої продукції; технологічні етапи, технологію та умови виробництва продукції харчування; особливості технології виробництва продукції, основи виробничих технологій конкурентних вітчизняних і зарубіжних виробництв; типові технологічні процеси та режими виробництва; можливі види браку і способи його запобігання та усунення; вміти: проводити технологічний процес виробництва харчових продуктів; аналізувати причини браку і випуску продукції низької якості і знижених сортів; розробляти заходи щодо запобігання та усунення браку; проводити контроль за дотриманням технологічних процесів.

Проведений аналіз літературних джерел [1; 5] показав, що для виконання такого виду діяльності, як використання технологічного обладнання та роботи з технологічними лініями, кулінар повинен знати: найменування, марки, принципи роботи вітчизняних і зарубіжних приладів, апаратів, устаткування, технологічних ліній виробництва харчових продуктів, а також їх конструктивні особливості; вміти: користуватися обладнанням, організовувати їх технічне обслуговування і ремонт, подавати заявки на придбання виробничих зразків обладнання з метою їх випробування та подальшого впровадження у виробництво.

Аналіз літератури показав [1; 5], що важливим напрямком роботи кулінара є вдосконалення та проектування харчових виробництв, технологій і технологічних ліній. Тому майбутній кулінар має знати: перспективи технічного розвитку підприємства; системи і методи проектування технологічних процесів і режимів виробництва, технічні характеристики та економічні показники кращих вітчизняних і зарубіжних технологій, аналогічних тим, що проектуються. Він має вміти: розробляти

технології та нові рецептури виробництва харчових продуктів, що відповідають європейським вимогам якості; знаходити оптимальні режими виробництва продукції; забезпечувати виробництво конкурентоспроможною продукцією як на українських, так і на європейських ринках; скорочувати матеріальні і трудові затрати на виготовлення продукції; складати плани розміщення устаткування, технічного оснащення та організації робочих місць; розраховувати виробничі потужності і завантаження обладнання; проводити експериментальні роботи з освоєння нових технологічних процесів і впровадження їх у виробництво; розробляти організаційно-технічні заходи щодо своєчасного освоєння виробничих потужностей; вдосконалювати технології та контролювати їх виконання; проводити роботу для розробки нових технологій та рецептур і впровадження їх у виробництво; розробляти та реалізовувати заходи з підвищення ефективності виробництва, спрямованих на скорочення витрат матеріалів, зниження трудомісткості, підвищення продуктивності праці; розробляти методи технічного контролю і випробування продукції; проводити дослідження в області технологій виготовлення харчових продуктів; розглядати раціоналізаторські пропозиції з удосконалення технології виробництва продуктів харчування.

Треба також зазначити, що однією із складових діяльності кулінара є управління персоналом та організація праці на виробництві. У зв'язку з цим він повинен знати: основні положення управлінської діяльності та організації роботи на харчових виробництвах, основні вимоги організації праці при проектуванні технологічних процесів; основи трудового законодавства; а також вміти: встановлювати порядок виконання робіт і післяопераційний маршрут виготовлення продуктів, здійснювати контроль за дотриманням дисципліни в цехах; ефективно працювати як індивідуально, так і в якості члена команди, діяти в якості лідера команди; удосконалювати організацію праці.

Посадовими обов'язками кулінара [1; 5] є виконання вимог охорони праці, правил виробничої санітарії і гігієни. У зв'язку з цим він повинен знати: правила і норми охорони праці, виробничої санітарії і гігієни; вміти: здійснювати контроль за дотриманням правильності експлуатації технологічного обладнання.

Крім того, здійснюючи виробництво продукції кулінар повинен володіти економічними знаннями та прогнозувати напрямки розвитку підприємства. Для цього йому необхідно знати нормативи витрат сировини, матеріалів, енергії, ресурсозберігаючі технології, собівартість продукції, продуктивність, трудомісткість продукції, оподаткування, оборотні кошти. Він має вміти складати матеріальні і теплові баланси, розраховувати витрати сировини і матеріалів, виробничі потужності, зарплату, середньорічну вартість основних фондів, роздрібну ціну.

Неможна не згадати й про те, що однією з важливих на сьогоднішній

день проблем виробництва будь-якої продукції є виконання умов захисту та охорони навколишнього середовища. У зв'язку з цим кулінар повинен знати: екологічні аспекти виробництва харчових продуктів та заходи щодо запобігання забруднення навколишнього середовища; вміти проводити дослідження в області захисту навколишнього середовища.

Крім переліку знань і вмінь важливо виділити професійні якості, якими повинен володіти сучасний кулінар. До них належатимуть творчі здібності, технічне і креативне мислення, прагнення до самоосвіти і саморозвитку, ініціативність, відповідальність, наполегливість, професійна інтуїція, вміння аналізувати, планувати і приймати раціональні рішення, високі загальнолюдські і професійні цінності, норми, ідеали, моральність, гуманізм, чесність, порядність, активна життєва позиція, позитивне ставлення до обраної професії.

Таким чином, виявлений перелік знань, вмінь і професійно важливих якостей кулінара одночасно виступає цілями навчання майбутніх фахівців у навчальних закладах. При визначенні цілей навчання майбутніх кулінарів важливо враховувати особливості кожної галузі харчової промисловості і європейські вимоги до якості підготовки майбутніх кулінарів.

Висновки і перспективи. У статті проаналізовано кваліфікаційні вимоги до кулінарів. Проведений аналіз дозволив виявити навчальну, розвивальну і виховну мети підготовки майбутніх фахівців. Теоретично обґрунтовані і розроблені цілі професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі, що складаються з наступних взаємопов'язаних елементів: знання й уміння з використання нормативної документації, ведення технологічного процесу виготовлення харчових продуктів; використання обладнання і технологічних ліній, вдосконалення харчових виробництв, технологій і технологічних ліній, організація виробництва та управління персоналом, охорона праці; проведення досліджень і отримання охоронних документів, збереження екології, знання основ економіки. Крім того цілі навчання майбутніх фахівців харчової галузі повинні відображати процеси формування професійно важливих якостей, що засновані на етнокультурних кулінарних традиціях.

Перспективами подальших досліджень є обґрунтування та розробка змісту освіти професійної підготовки майбутніх кулінарів в сучасних умовах розвитку харчових підприємств на засадах етнокультурних кулінарних традицій.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип. 1: Професії працівників, які є загальними для всіх видів економічної діяльності. Розд. 1: Професії керівників, професіоналів, фахівців та технічних службовців, які є загальними для всіх видів економічної

- діяльності. – К. : [б. в]., 2001. – 213 с.
2. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах: підруч. / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, П. О. КАПУСТЕНКО [та ін.]. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 832 с.
 3. Енциклопедія освіти / АПН України; гол. ред. В. Г. Кремень. – К. : Юрінком Інтер, 2008. – 1040 с.
 4. Методика професійного навчання: навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. інж.-пед. спец. для традиційної та дистанційної форм навчання / О. Е. Коваленко, Н. О. Брюханова, Н. В. Корольова, Є. В. Шматков. – Х. : Контраст, 2008. – 488 с.
 5. Морозова Л. Л. Кадры современных предприятий пищевой промышленности. Должностные инструкции служащих, квалификационные характеристики рабочих. Кн. 2: Молочное, маслодельное, сыродельное производство: практическое рук. / Л. Л. Морозова. – СПб. : Актив, 2002. 480 с.
 6. Педагогика. Большая современная энциклопедия. / Сост. Е. С. Рапацевич. – Минск : Современное слово, 2005. – 720 с.
 7. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навч. посіб. / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич. – К. : Центр навч. л-ри, 2006. – 640 с.
 8. Технология пищевых продуктов: учеб. / под ред. д-ра техн. наук, проф. А. И. Украинца. – К. : Аскания, 2008. – 736 с.
 9. Технологии пищевых производств / А. П. Нечаев, И. С. Шуб, О. М. Аношина [и др.]; под ред. А. П. Нечаева. – М. : КолосС, 2005. – 768 с.