

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ АПН УКРАЇНИ**

Л.Є. Висоцька

**ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО-ХУДОЖНЬОЇ КУЛЬТУРИ ФАХІВЦІВ
КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ**

Методичні рекомендації



Київ – Одеса

2008

УДК 377.1:641/642:008

ББК 74.56

В 3

Рецензенти:

Н.О.Ковтуненко, кандидат педагогічних наук, завідувач лабораторії змісту професійної освіти і навчання Інституту професійно-технічної освіти АПН України;

В.В.Паржницький, кандидат педагогічних наук, заступник директора Інституту інноваційних технологій і змісту освіти МОН України;

Л.Д.Кришемінська, директор Вищого комерційного училища КНТЕУ.

Рекомендовано Вченою радою Інституту професійно-технічної освіти АПН України (протокол № 10 від 27.11.2008р.)

Висоцька Л.Є. Формування професійно-художньої культури фахівців кулінарного профілю: Методичні рекомендації. - Одеса: "Зовнішпекламсервіс", 2008. - 76 с.

У методичних рекомендаціях висвітлено особливості формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів. Обґрунтовано принципи відбору і структурування змісту культурологічної складової професійної підготовки майбутніх фахівців кулінарного профілю. Розкрито методи формування професійно-художньої культури кондитерів у позаурочний час.

Для педагогічних працівників професійно-технічних навчальних закладів кулінарного профілю, аспірантів, слухачів закладів післядипломної педагогічної освіти.

© Інститут професійно-технічної освіти
АПН України, 2008

© Л.Є.Висоцька, 2008.

ВСТУП

В умовах динамічного технологічного розвитку виробництва, сфери послуг, зокрема сфери харчування та ресторанного бізнесу, відбуваються закономірні зміни в діяльності сучасного робітника, спрямовані на її інтелектуалізацію, забезпечення тісної взаємодії розумових і практичних дій, наповнення творчим, художньо-естетичним й етичним змістом.

Серед професій для сфери харчування професія „кондитер” користується досить широким попитом у населення та на ринку праці. У 2008 році загальний контингент учнів і слухачів професійно-технічних навчальних закладів, які готують фахівців для торгівлі та закладів харчування становить понад 35 тисяч осіб, що складає близько 15 відсотків від загальних обсягів державного замовлення [6]. Цей факт, а також інноваційний розвиток і модернізація харчової промисловості зумовлюють зростання вимог до підготовки робітників кулінарного профілю, формування асоціативного, професійно та соціально-компетентнісного типу робітника, здатного до творчого вирішення професійних завдань.

Конкурентоспроможним на ринку праці стає кваліфікований робітник, який володіє інноваційним стилем мислення, здатний генерувати і втілювати нові оригінальні ідеї, розв'язувати творчі завдання.

Потребу сучасного суспільства в активній, творчій особистості робітника, здатної до професійного саморозвитку й самовдосконалення в залежності від змін соціальних умов і характеру праці, до вивчення та реалізації наукоємних й інформаційних технологій визначено в основних положеннях Законів України „Про освіту”, „Про професійно-технічну освіту”, „Про вищу освіту”, Національної доктрини розвитку освіти, Концепції розвитку професійно-технічної (професійної) освіти в Україні.

Зумовленість формування у майбутніх кондитерів професійно-художньої культури особливо зростає за умов пропагування здорового способу харчування громадян України, впровадження сучасних технологій оформлення кондитерської продукції, що відповідають санітарно-гігієнічним, виробничим і естетичним вимогам. Якість кондитерської продукції визначається з одного боку, корисністю даних виробів для людини, а з іншого - естетичним видом, зокрема художньою виразністю, цілісністю композиції, дизайном, стилем виконання тощо, які дають можливість захоплюватися їхньою красою, вибрати лише смачні й уподобані.

Декоративне оформлення кондитерського виробу майбутній кондитер зможе якісно виконати лише в тому випадку, якщо оволодіє необхідними професійними компетенціями, високим рівнем професійно-художньої культури, буде неперервно удосконалювати свою професійну майстерність завдяки участі в конкурсах і фестивалях кондитерського мистецтва тощо.

Водночас розв'язання означених завдань гальмується низкою суперечностей:

- між підвищеними вимогами суспільства до рівня професійно-художньої культури майбутніх кондитерів та недостатнім відображенням культурологічної складової у змісті професійної освіти кулінарного профілю;
- між необхідністю творчого художнього розвитку особистості майбутнього кондитера та відсутністю у ПТНЗ відповідних для цього навчальних курсів, виробничих творчих завдань;
- між зростанням ролі неперервного творчого вдосконалення професійної майстерності кондитерів та недостатнім рівнем підготовленості до цього випускників ПТНЗ кулінарного профілю.

Розв'язання означених суперечностей потребує теоретичного обґрунтування та розробки педагогічних умов формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів, естетично й етично вихованих, готових до творчої діяльності, конкурентоспроможних на вітчизняному й міжнародному ринках праці.

1. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО-ХУДОЖНЬОЇ КУЛЬТУРИ МАЙБУТНІХ КОНДИТЕРІВ

Орієнтація навчального процесу на професійне самовизначення кожної особистості, розкриття і розвиток її здібностей та можливостей, забезпечення професійної самореалізації майбутніх робітників зумовлює необхідність удосконалення системи підготовки кваліфікованих робітників, зокрема кулінарного профілю. Виховання покоління людей, зазначено у Національній доктрині розвитку освіти, здатних ефективно працювати і навчатися протягом життя, оберігати й примножувати цінності національної культури та громадянського суспільства, розвивати і зміцнювати суверенну, незалежно демократичну, соціальну, правову державу як невід'ємну складову європейської та світової спільноти [10], що є однією з найважливіших складових підвищення рівня професійно-технічної освіти.

Концепція розвитку професійно-технічної (професійної) освіти України конкретно прогнозує такі напрями удосконалення системи професійно-технічної освіти і окремого навчального закладу, як: створення необхідних умов для інноваційного розвитку професійного навчання; диференційоване визначення термінів професійного навчання залежно від базового освітнього рівня складності професії, виду професійної діяльності; урахування потреб ринку праці та специфіки регіону; створення умов для профільного навчання учнів старшої школи з технологічного напрямку на базі професійно-технічних навчальних закладів [7].

Загальна ціль формування у майбутніх кондитерів професійно-художньої культури обґрунтована розумінням основного призначення професійної освіти, зокрема: забезпечення робітничих кадрів потрібним кваліфікаційним рівнем, який відповідає вимогам і попиту сучасного виробництва, сприяння в оволодінні сучасними виробничими технологіями, творчими методами виконання виробничих процесів, спрямованих на виготовлення якісної продукції.

Формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів ґрунтується на реалізації системного та інноваційного підходів до організації професійного навчання в цілому, яке, не зважаючи на наявність позитивних результатів, не позбавлене суттєвих недоліків.

На жаль, серед головних недоліків професійної підготовки майбутніх кондитерів, які увійшли у протиріччя з сучасними потребами і вимогами виробництва, можна назвати такі, як: недостатнє відображення культурологічної складової у змісті професійної освіти кулінарного профілю; низький рівень забезпечення творчого художнього розвитку особистості майбутніх кондитерів шляхом впровадження у навчальний процес відповідних форм і методів; низька мотивація навчальних дій учнів, повільне зростання ефективності процесу формування професійної культури майбутніх кондитерів, розвитку професійно-важливих якостей; недостатня сформованість в учнів умінь застосовувати на практиці отримані теоретичні знання; наявність у змісті професійної підготовки майбутніх кондитерів застарілих знань, які слабо орієнтовані на сучасні вимоги професії.

Подолання означених протиріч потребує переосмислення концептуальних засад формування у майбутніх кондитерів професійно-художньої культури, яка передбачає високий рівень професіоналізму, творчого підходу до своєї професійної діяльності; розвинутої мотивації свідомо підвищувати свій кваліфікаційний рівень; здатності самостійно приймати відповідальні рішення; комунікативності, гнучкості в прийнятті компромісних рішень[13, с.183].

Результати наукових досліджень (К.Б.Батороєв, В.О.Штофф) дають можливість стверджувати, що в процесі удосконалення професійної освіти винятково важливе значення має моделювання педагогічної системи підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічному навчальному закладі. Так, розроблені структурно-функціональні моделі формування професійної культури майбутніх фахівців в професійно-технічних навчальних закладах(Г.А.Вилкова, Т.О.Ходюкова, І.В.Брежнев, Ю.І.Горлова, І.В.Ковкіна, О.Ю.Дмітрієва) дозволили

розглянути навчання як цілісний, багатоаспектний процес, надали можливість охопити в єдину систему основні його компоненти.

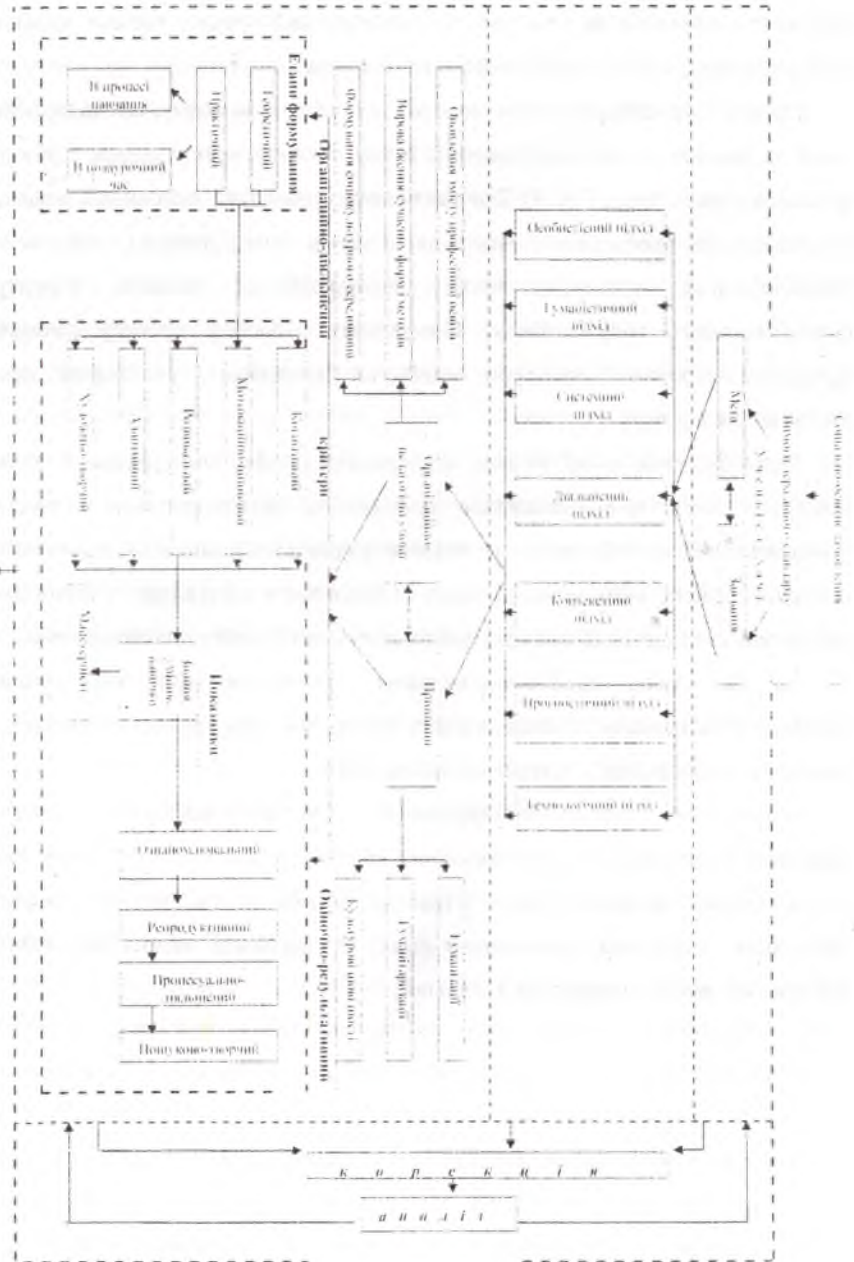
Проаналізувавши різні типи моделей, ми дійшли висновку, що, відповідно до цілей та завдань нашого дослідження, більш оптимальною є модель структурно-функціонального типу (Рис. 1). Вона визначена стратегією, основними завданнями й принципами професійного навчання, а також гуманістичною, аксіологічною, синергетичною, культурологічною спрямованістю. Модель структурно-функціонального типу дозволяє спостерігати динаміку процесу формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів, розглядати предмет дослідження в різних аспектах.

Запропонована нами модель формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів складається з цільового, методологічного і змістового компонентів. Цільовий компонент включає у себе мету й завдання, зорієнтовані на соціально-освітнє замовлення держави і підприємств харчування, а також вимоги державних стандартів до кваліфікаційної компетенції майбутніх кондитерів.

За цих умов професійно-художня культура майбутніх кондитерів розглядається як один з найважливіших показників майстерності робітника, його високої кваліфікації та конкурентоспроможності.

Формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів передбачає: підвищення рівня загальної та професійної культури учнів; набуття умінь творчо використовувати отримані знання й навички у професійній діяльності; виховання естетичного смаку й здатності самостійно знаходити прекрасне в житті у професійній діяльності.

Рис. 1. Структурно-функциональная модель формирования компетенции «Устный метод» на уровне майора милиции



Важливим у формуванні професійно-художньої культури майбутніх кондитерів є системність і послідовність в узагальненні закономірностей, які забезпечуються системним підходом. Саме системний підхід оперує такими категоріями як „міра”, „ доцільність”, „співвідношення”, що запобігає абсолютизації тих або інших компонентів педагогічної системи, прискорення або уповільнення темпів навчально-пізнавальної, виробничої діяльності [16, с.136]. Згідно з системним підходом забезпечується чітка взаємодія складових навчально-виховного процесу (планування, організація, контроль, корекція, аналіз) (Рис. 2). Грамотно спланована і організована навчально-виховна робота з подальшим обов'язковим контролем і корекцією є запорукою успіху. У системі, в якій розглядається теоретичне і практичне значення має аналіз виконаної роботи – він виявляє причини реальних і можливих недоліків на будь-якому етапі організації чи контролю.

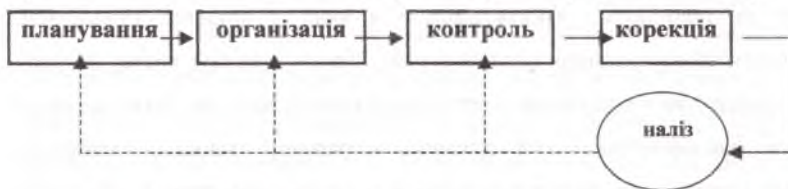


Рис. 2. Системний підхід до формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів

Продуктивне функціонування моделі формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів забезпечує раціональна організація навчально-виробничого процесу у професійно-технічному навчальному закладі (Ю.О.Конаржевський, Г.М.Серіков, Ю.П.Соколіков), яка передбачає сукупність змісту, форм, методів, педагогічних прийомів навчання, враховуючи їх об'єктивні можливості (Ю.К.Бабанський, А.Я.Найн, В.О.Сластьонін).

Важливими організаційно-педагогічними умовами формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів є: оновлення змісту професійної освіти кулінарного профілю, посилення її культурологічної складової; впровадження авторського навчального курсу „Творчість в професії кондитера”, комплексу виробничих творчих завдань, критеріїв їх оцінювання; організація діяльності

„майстер-класів“, професійних факультативів, конкурсів; залучення учнів ПТНЗ кулінарного профілю до участі у фестивалях, виставках кондитерського мистецтва тощо.

Ефективність формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів також залежить від впровадження у навчально-виховний процес професійної підготовки кондитерів сучасних форм і методів навчання.

Оскільки формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів відбувається під безпосереднім впливом соціокультурного середовища, у ПТНЗ кулінарного профілю велика увага надається координації позаурочної роботи, узгодженню освітніх заходів і організації дозвілля, гармонізації суспільного, професійно-педагогічного і сімейно-родинного виховного впливу.

Реалізація професійно-художньої культури майбутніх кондитерів також ґрунтується на принципах, найважливішим з яких є принцип гуманізації. Важливість названого принципу полягає в тому, що він реалізує гостру потребу сучасного суспільства в робітничому потенціалі, який володіє не тільки високою професійною кваліфікацією, а й духовно, морально, етично й естетично розвинутому. Принцип гуманітаризації знаходить прояв у посиленні гуманітарної спрямованості загальнотехнічних і спеціальних предметів. Важливо приділяти увагу, наприклад, підготовці екологічно освіченого кваліфікованого робітника, який має уявлення про санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих приміщень, основні методи визначення забруднення оточуючого середовища, вплив виробничої діяльності на організм людини, пряму і віддалену екологічну дію шкідливих речовин. Потужній заряд духовної енергії несуть в собі такі предмети, як: українська література, українська мова, зарубіжна література, історія України, всесвітня історія, іноземна мова. Завдяки названим предметам, що виконують естетичну, пізнавальну та виховну функції, збагачується внутрішній світ учня, формується його свідомість, розвиваються інтелектуальні та творчі здібності.

Принцип культуровідповідності передбачає органічне поєднання емоційного і раціонального, полікультурного (загальнолюдського), національного (державного) і регіонального (етнолокального, краєзнавчого) компонентів освіти

та виховання з безумовним пріоритетом їх національної спрямованості і дозволяє розглядати систему художньо-естетичного виховання як соціокультурний феномен, що забезпечує культурну спадкоємність поколінь.

Відповідно до організаційно-педагогічних умов і принципів визначаються теоретичний і практичний етапи формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів, виділені в організаційно-діяльнісний блок.

Теоретичний етап формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів можна розглядати як процес становлення професійної майстерності учнів, збагачення теоретичними знаннями, окрім того він передбачає використання системи заходів педагогічного, психологічного, соціологічного та медико-біологічного характеру, які прискорюють процес адаптації підлітків до умов навчання та подальшої трудової діяльності. Отримані в процесі теоретичного навчання знання, уміння й навички учні мають можливість закріпити в процесі професійно-практичної підготовки, яка здійснюється у формі виробничого навчання у навчальних майстернях, лабораторіях ПТНЗ кулінарного профілю та на виробництві, виробничої практики на робочих місцях підприємства. Кожний з етапів забезпечує динаміку зростання рівня професійно-художньої культури майбутніх кондитерів відповідно до встановлених критеріїв, які визначаються згідно з вимогами до професії кондитера та особливостями індивідуального розвитку професійно-значущих якостей особистості майбутнього фахівця.

Змістовий компонент моделі включає також оціночно-результативний блок, який містить критерії формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів, показники та рівні засвоєння ними необхідних знань, умінь та навичок.

Сформованість професійно-художньої культури майбутніх кондитерів визначається за когнітивним, мотиваційно-ціннісним, розвивальним, адаптивним та художньо-творчим критеріями. За когнітивним (пізнавальним) критерієм оцінюється рівень сформованості професійно-важливих якостей майбутніх кондитерів; мотиваційно-ціннісним – усвідомлення значущості професійно-

художньої культури кондитера в формування його професійної майстерності, свідоме ставлення до своїх професійних обов'язків; розвивальним – наявність потреби підвищувати свій професійний рівень; адаптивним – уміння адаптуватися до нових умов виробництва, ставити соціально значимі цілі й реалізовувати їх у трудовій діяльності за рахунок свого творчого потенціалу, використання теоретичних знань на практиці; художньо-творчим – здатність до неординарних рішень виробничих задач.

До рівнів сформованості професійно-художньої культури майбутніх кондитерів віднесено: ознайомлювальний, репродуктивний, процесуально-діяльнісний, пошуково-творчий.

Необхідною для продуктивного формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів є корекція (від лат. *correctio* – виправлення, поліпшення), спрямована на виправлення недоліків в організації навчально-виховного процесу. Корекцію формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів доцільно будувати за принципами: системності корекційних задач; діяльності; комплексності; єдності контролю та корекції; врахування вікових та індивідуальних особливостей підлітків; активного залучення найближчого соціального оточення. Необхідно враховувати, що ефективність корекції формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів може бути виявлена в процесі роботи, по її закінченню або пізніше. Специфіка корекційної роботи вимагає ретельного контролю за її динамікою, відповідального ставлення до планування і проведення корекції [2].

Важливу роль у формуванні професійно-художньої культури майбутніх кондитерів відіграє також особистість педагога, його професіоналізм і морально-психологічні якості. Оптимально розвивати професійні здібності учнів у процесі навчання, стимулювати розвиток особистості майбутніх робітників, формувати у них певний спосіб поведінки, готувати особистість до свідомого професійного самовизначення, формувати мотивацію до навчання і такі якості, як гуманістичне світосприйняття, високий рівень особистої свідомості та культури, правильні уявлення про норми моралі, почуття власної гідності, потребу у творчій

діяльності, є першочерговим завданням педагогічного працівника професійно-технічного навчального закладу [11].

Безумовно, формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів потребує супроводу педагогічної науки, оскільки саме наукова діяльність зорієнтована на пошук нових знань, інноваційних підходів до добору і структурування змісту освіти, обґрунтування нових ідей, концепцій, гіпотез, які знаходять практичне втілення в експериментальній роботі дослідників.

Критеріями ефективності функціонування моделі формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів є: задоволення потреб галузі харчування у висококваліфікованих робітничих кадрах; задоволення потреб споживача в якісній кондитерській продукції; розширення можливостей професійної самореалізації молоді; забезпечення стабільного функціонування й розвитку професійно-технічного навчального закладу.

Отже, ефективне формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів залежить від створення відповідних організаційних, науково-методичних, соціально-психологічних умов. Проаналізувавши структурно-функціональну модель формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів, ми дійшли висновку, що до чинників, які впливають на ефективність її функціонування, необхідно віднести: оновлення змісту професійної освіти, зміст який змінюється відповідно до сучасних потреб ринку праці; впровадження у процес професійної підготовки кваліфікованих робітників сучасних форм і методів навчання; формування соціокультурного середовища. Проектувати модель формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів доцільно з урахуванням традиційних дидактичних принципів а також гуманізації, гуманітаризації та культуровідповідності, які цілком відповідають поставленим цілям і завданням. Водночас, реалізація концептуальних засад формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів у професійно-технічному навчальному закладі потребує обґрунтування вимог галузі харчування до професійно-важливих якостей майбутніх кондитерів.

2. ОБҐРУНТУВАННЯ ВИМОГ ГАЛУЗІ ХАРЧУВАННЯ ДО ПРОФЕСІЙНО-ВАЖЛИВИХ ЯКОСТЕЙ МАЙБУТНІХ КОНДИТЕРІВ

Впровадження у процес виготовлення кондитерської продукції сучасних виробничих технологій, новітньої сировини суттєво змінює характер діяльності фахівців галузі харчування. Професія "Кондитер" за ступенем важкості та напруженості відноситься до професії середнього рівня фізичного навантаження. Особливі умови праці кондитера: висока температура і шум у цехах, на робочому місці; робота з великою кількістю активних (пахучих або їдких речовин), електро, тепло- та газоприладів; емоційна напруженість, що викликають іноді перенапруження і ризик помилок, навіть призводять до травматизму, перенагріву або переохолодження та алергічних захворювань зумовлюють необхідність формування у майбутніх кондитерів відповідних професійно-важливих якостей, які дозволять їм, не зважаючи на перелічені труднощі, досягти високої професійної майстерності.

Вимоги галузі харчування до професійно-важливих якостей майбутніх кондитерів визначено державними стандартами освіти – нормативними документами, які встановлюють вимоги щодо змісту професійного навчання, обсягу освітньої підготовки та рівня фахової професійної підготовки працівників, тобто їх кваліфікації.

Рівень їх професійної придатності забезпечується сукупною наявністю загальноосвітніх і спеціальних знань, умінь, здібностей, досвіду та трудових навичок, необхідних для виконання робіт певної складності за відповідною професією чи спеціальністю. Разом з організацією та мотивацією праці рівень кваліфікації майбутнього кондитера стає вирішальною ланкою в підвищенні його конкурентоспроможності. Ці три складові — мотивація, організація, кваліфікація - пов'язані і взаємно доповнюють один одну.

Розширення виробничих функцій кондитера, нові форми організації праці обумовлюють динамічні зміни у характері вимог до рівня знань майбутніх

кондитерів, їх майстерності, отримання навичок та накопиченого досвіду в сфері діяльності, тобто у змісті його кваліфікації. Основними критеріями високої кваліфікації стають багатопрофільність, рівень загальної, технічної і художньої культури, динамізм. Багатопрофільна кваліфікація базується на розширенні профілю і суміщенні спеціальностей, дозволяє підвищувати продуктивність праці за рахунок скорочення чисельності працівників і водночас збільшувати творчу зацікавленість кадрів, їхню відповідальність за якість продукції. Іншою важливою особливістю кваліфікації стає її інтелектуалізація. Сучасні технології не можуть функціонувати без високого рівня професійно-художньої культури персоналу. Третя характерна риса сучасної кваліфікації — її динамізм. В умовах конкуренції, значного вивільнення працівників кваліфікаційний рівень має весь час зростати. Висока кваліфікація стає найважливішим зрядом конкуренції. При цьому зростає значення творчих аспектів професійної діяльності кондитера, обумовлене розробкою та впровадженням у виробничий процес нових технологій. Якісні, змістовні ознаки роботи посідають тепер важливе місце у структурі професійно-важливих якостей кондитера. Забезпечення динамізму постійного зростання кваліфікації можливі за умови навчання протягом усієї професійної кар'єри в системі освіти.

Визначений у кваліфікаційній характеристиці зміст роботи кондитера передбачає, що робітник повинен вивчати і знати: класифікацію продуктів харчування, їх сучасний асортимент; особливості та застосування сировини(борошна, жирів, яєць, цукру, меду, крохмалю, патоки, барвників, розпушувачів тіста, сирної маси, морозива, какао-порошку, кави, прянощів, приправ, ароматизаторів, алкогольних напоїв), яка використовується у кондитерській промисловості; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірвальних приладів, посуду; вимоги до якості зберігання та пакування кондитерської продукції; правила роботи підприємств громадського харчування, включаючи санітарні правила, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; бездоганно виконувати

відповідно до заданої рецептури весь технологічний процес — від приготування напівфабрикатів, до випікання, охолодження, оздоблення та зберігання. Кондитер навіть за зовнішніми ознаками повинен відчувати готовність випікання, дозрівання або псування продукту, самостійно усувати недоліки; вміти відрізняти харчові добавки за смаком; знати формули бродіння тіста, температурний режим і режим вологості досягання кондитерських виробів; аналізувати ферментні процеси; відрізняти кислоти від ароматизаторів, знати харчову та поживну якість різних харчових продуктів; вміти керувати технікою, вчасно і акуратно реагувати на вимкнення апаратів чи аварійну ситуацію, знати правила безпеки поведіння в кондитерському цеху.

Кондитер виготовляє, випікає(смажить) кондитерські вироби з різноманітної сировини(борошняного тіста, сирної маси, морозива); художньо оформлює, декорує їх; визначає готовність заготовок з тіста до випікання, здійснює фігурне нарізання випечених напівфабрикатів, формує, виготовляє деталі малюнка, оздоблень для кондитерських виробів. Підбирає крем за кольорами, наносить малюнок. Складає малюнок з різних деталей. Візуально перевіряє гармонію кольорових сполучень і композиційних елементів малюнка, а також ваги готових тортів і тістечок.

Водночас кондитер повинен розумітися на асортименті, рецептурах, технології і режимах виготовлення кондитерських виробів, зокрема кексів, рулетів, печива, складних видів тортів і тістечок. Не менш важливими є знання як забезпечити заміс тіста, виготовлення кремів, начинок, а також складання малюнка. Крім того сучасний кондитер має знати: органолептичні методи оцінки якості кондитерських виробів, ознаки їх недоброякісності; дотримуватись норм щодо допустимої концентрації харчових добавок і барвників, які використовуються у виробництві кондитерських виробів, враховуючи санітарні норми якості; види сировини, що використовується для виготовлення кондитерських виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та

використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Вимоги до професійної компетенції (компетенція [лат.competentia належність за правом] – круг повноважень будь-якої особи; круг питань, в яких дана особа має знання, досвід) [14] кондитера підвищуються відповідно до його професійної кваліфікації, зокрема кондитер 3-го розряду повинен уміти наносити на кондитерські вироби трафаретний малюнок з використанням одного кольору або ж декількох нескладно поєднаних кольорів. Кондитер вищого, 5-го розряду, повинен володіти способами та прийомами високохудожнього оздоблення виробів складним орнаментом, малюнками, прикрасами, написами, рельєфами, барельєфами, повнооб'ємними шоколадними та карамельними фігурами; уміти самостійно готувати помадки, креми, сиропи, посипки, марципани, карамелі, мастики, глазури, желе, суфле, тощо.

Характер сучасної галузі харчування зумовлює постійне зростання потреби у кваліфікованих працівниках, які мають високий загальноосвітній рівень, широкопрофільну професійну підготовку, спроможних швидко оволодіти новими технологіями, орієнтуватись у виробництві, що динамічно змінюється, готових до постійного вдосконалення, конкурентоспроможних на ринку праці. Рівень конкурентоспроможності кондитера на ринку праці обумовлюють його якісні ознаки (професійно-кваліфікаційні характеристики, загальноосвітній рівень, особистісні характеристики), а головне - відповідність цих якісних ознак потребам ринку праці, попиту на неї.

Для майбутнього кондитера важлива наявність довготривалої (логічної, зорової, образної) пам'яті, оскільки, набуваючи професії, учні вивчають багато необхідних навчальних предметів загальнотехнічної, професійно-теоретичної, природничо-математичної та гуманітарної підготовки, зокрема: інформаційні технології; основи галузевої економіки і підприємництва; спеціальну технологію; товарознавство продовольчих товарів; устаткування підприємств харчування; спеціальне малювання та ліплення; калькуляцію та облік тощо. Велике значення

у професії кондитера має знання засобів виробництва та основних методів механізації виробничих процесів.

Кондитер повинен добре володіти знаннями з класифікації обладнання, яке застосовують у кондитерській промисловості (механічне: тістомісильні, тістозбивальні, кремо- та помадозбивальні машини, машини для подрібнення та змішування сировини; холодильне: для зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції; теплове: печі для випікання різних типів кондитерських виробів; ваговимірювальне: різноманітні ваги для зважування; піднімально-транспортне; потоково-механізовані лінії; інвентар тощо). Крім електричного, теплового та іншого обладнання, кондитер має застосовувати в роботі значну кількість посуду, насадок, шприців та іншого устаткування і знати правила його використання та зберігання. Все це вимагає від майбутнього кондитера бути технічно грамотним.

Знання нормативно-правових документів харчового законодавства України (класифікаційного державного (ДСТУ) або міждержавного (ГОСТ) стандартів, медико-біологічних вимог і санітарних норм якості продовольчої сировини та харчових продуктів, Державних гігієнічних нормативів, методичних рекомендацій тощо) дозволяє майбутньому кондитеру, наприклад, визначити загальні технічні умови на продукцію; значення показника безпечності; методи випробувань продукції. З цією ж метою майбутньому кондитеру необхідно чітко володіти різного роду технологічною документацією (ТД) – затвердженою в установленому порядку нормативною документацією, яка окремо або у сукупності з іншими документами визначає технологічний процес виготовлення окремої кондитерської продукції, вимоги до її якості (відповідні смакові характеристики; контрольована, виборча калорійність; легкість засвоєння; безпечність для здоров'я; повільне черствіння; реалізація у переважно розфасованому вигляді; привабливий товарний вигляд. До технологічної документації, яка є обов'язковою для підприємства – виробника, відносяться рецептури (документ, що регламентує склад харчового продукту і норми витрат сировини та напівфабрикатів для виробництва встановленої кількості готової продукції із заданими

властивостями), технологічні інструкції, які визначають вимоги до кожного етапу технологічного процесу виробництва кондитерських виробів чи їх напівфабрикатів, контроль за його здійсненням, метрологічне забезпечення тощо з метою отримання готової продукції із заданими властивостями.

Професія „кондитер” має художнє спрямування, за класифікацією С.О. Климова, відноситься до типу „Людина — художній образ”, тому робота кондитера як і будь-яке мистецтво вимагає від робітника художнього та естетичного смаку, натхнення, творчого пошуку. За слушним висловом Андре Моруа: „Кухня – це справжнє мистецтво. Живопис зачаровує очі, музика – слух, а кулінарія – смак”. Учні повинні бути особами творчими, сприймати красу не лише в мистецтві, але й відтворювати красу в своїй праці, вміти довести до естетичного закінчення свій виріб. Щоб досягти високого професійного рівня, кондитер має бути наполегливим, емоційним, але стриманим, рішучим і відповідати за рівень та якість своїх виробів.

Оскільки в роботі кондитера переважно використовується ручна праця, важливе значення має розвиток у підлітка суглобово-м'язових відчуттів, відчуття температури, тиску, дотику. Необхідна певна фізична витривалість, оскільки часто доводиться працювати стоячи, при відносно високій температурі. Не менш важливим для визначення розмірів і форми кондитерських виробів, просторового розташування елементів прикрас є гострота зору. Робота кондитера вимагає активної розумової діяльності (наочно-дійового, просторового мислення); розвинуеного інтелекту; професійної мобільності; гарної оперативної пам'яті (логічної, вербальної, образної, смакової, зорової); художнього смаку, творчої уяви; тонких смакових відчуттів; чітко розрізняти запахи, кольори; терпіння, доброзичливість, спостережливість, організованість, охайність, відповідальність, здатність до навчання, винахідництва, почуття часу, вміння контролювати свою увагу(концентрувати, переключати та розподіляти), дії, емоції, високий рівень професійної культури, швидкість і сила рухів(моторна координація).

Отже, визначаючи професійно-важливі якості майбутніх кондитерів доцільно враховувати наступні параметри: фізичний стан підлітка та його

розвиток; вольові й емоційні якості; рівень пізнавальних можливостей і здібностей. Відповідно визначаються фундаментальні якості особистості, наявність яких важлива у будь-якій трудовій діяльності, зокрема: фізична і розумова розвиненість, самостійність (здатність приймати необхідні рішення та відповідати за них, уміти жити та діяти в певному соціумі, зберігаючи власне самовизначення, враховуючи свою свободу і безпеку та маючи власну громадську позицію; орієнтуватися у політичному, економічному, культурному та правовому контекстах), організованість, комунікабельність, уміння працювати в колективі (спілкування з партнерами) чесність, порядність, відповідальність, дисциплінованість, добросовісність, охайність, адекватність, раціональність мислення, ініціативність, пізнавальна активність, уважність, терпіння, спостережливість, наполегливість у досягненні мети, критичне ставлення до себе, вміння об'єктивно оцінювати результати своєї роботи, здатність до навчання.

Суто специфічними якостями, необхідними для професійного становлення безпосередньо кондитера є: наявність довготривалої оперативної (логічної, зорової, образної) пам'яті, художнього та естетичного смаку, чіткої координації рухів, розвинутих зорових, смакових рецепторів; здатність чітко розрізняти запахи, кольори; схильність до образотворчості. Поєднання фундаментальних і специфічних професійно-важливих якостей майбутнього кондитера дає можливість сформулювати вимоги до їх професійної компетентності, яка передбачає: високий рівень загальноосвітньої, політехнічної та професійної підготовки; розвинуте технічне й образне мислення; моральність; емоційну зрілість; навички планування та контролю своєї праці; готовність включатися в роботу за новими технологіями (та в їх розробку), професійну мобільність, постійне прагнення вдосконалюватися в обраній професії, здатність до навчання протягом усього життя; повагу до своєї професії; володіння інформаційними технологіями.

Слід зауважити, що успішне формування професійно-важливих якостей майбутніх кондитерів залежить від виваженого проектування змісту професійного навчання, зокрема його культурологічної складової.

3. ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО-ХУДОЖНЬОЇ КУЛЬТУРИ МАЙБУТНІХ КОНДИТЕРІВ

3.1. Проектування культурологічної складової змісту професійної освіти кулінарного профілю

Аналіз вітчизняних і зарубіжних досліджень свідчить про необхідність посилення у структурі змісту професійної освіти культурологічної складової, проектуючи яку, доцільно враховувати значущість навчального матеріалу для професійного становлення майбутніх робітників; специфіку розподіленого між навчальними предметами матеріалу з огляду на систематизацію наукових знань та їх дидактичну інтерпретацію; соціальні дидактичні та методичні можливості реалізації навчального матеріалу в процесі викладання.

Термін „проектування” означає створення проекту, формування припущення, намічання плану [14]. Під проектуванням культурологічної складової змісту теоретичного та виробничого навчання розуміється відбір таких знань, які забезпечують формування особистості майбутнього робітника як носія загальної та професійної культури, що дає йому можливість у своїй подальшій професійній діяльності: сформувати власну систему професійних цінностей, знайти особистісний сенс професійної праці; оволодіти такими способами і технологіями професійної діяльності, які б відповідали високому рівню професійної культури; збудувати в процесі праці систему міжособистісних і ділових стосунків, які б відповідали нормам культури спілкування; розвивати потреби в загальнокультурному та професійно-особистісному удосконаленні; внести особистий внесок у розвиток професійної культури суспільства.

Проектування культурологічної складової ґрунтується на сукупності фундаментальних понять, законів, теорій, які визначають сучасну природничо-наукову та соціальну картину світу; основних галузях застосування теоретичних знань; методологічних знаннях (в тому числі інформацію про історію пізнання),

що забезпечить свідоме засвоєння та розвиток мислення; інформаційно важливих наукових і соціальних проблемах; узагальнених ідеях і положеннях, що дають уявлення про єдність та розвиток світу тощо.

Проектування культурологічної складової змісту професійної освіти необхідно починати з вивчення основних способів діяльності робітника і послідовності виконання операцій, враховуючи такі суперечності у системі навчання, як: невідповідність структури навчального плану і змісту виробничого навчання вимогам сучасної кваліфікованої структури; невідповідність змісту теоретичної та практичної підготовки; порушення міжпредметних зв'язків; дублювання змісту навчальних предметів. Водночас проектування передбачає послідовне виділення структурних елементів (розділів), враховуючи їх призначення (провідні функції), основних тем, визначення внутрішніх предметних зв'язків. До кожної теми мають розроблятися вимоги до знань, умінь і навичок учнів, які деталізують і конкретизують кінцеву мету навчального процесу.

Однак, не дивлячись на певні напрацювання, здійснені у цьому напрямі, проблема проектування культурологічної складової змісту професійного навчання кулінарного профілю не втрачає актуальності як в плані теоретичних досліджень, так і практичних рекомендацій. З причин відсутності узагальнення та аналізу існуючих досліджень з цієї проблеми, нині практично не відпрацьовані методичні рекомендації щодо проектування культурологічної складової змісту професійної освіти кваліфікованих робітників кулінарного профілю. Педагогічні працівники використовують індивідуальні прийоми та способи, відповідно до власного досвіду, кваліфікації і загальних знань, наслідком чого є розрізненість вимог до навчально-програмного матеріалу. Крім того, недостатньо враховується специфіка харчового виробництва, що ускладнює алгоритм підготовки кваліфікованих робітників для цієї галузі.

Проектування культурологічної складової змісту професійної освіти кулінарного профілю вимагає перш за все предметного аналізу організації навчального процесу підготовки майбутніх кондитерів у професійно-технічних

навчальних закладах, тобто аналізу навчальних планів, в яких визначено термін навчання, навчальні предмети, послідовність їх вивчення за роками навчання, кількість годин, яка відводиться на кожний предмет упродовж кожного року навчання [12, с.204].

Дидактичне прогнозування змісту професійної освіти кулінарного профілю, його відбір та проектування, формування здійснюються на основі загальнодидактичних принципів і критеріїв відбору з урахуванням специфіки галузі харчування і особливостей навчальних предметів. Критерії (в перекладі з грецької - "відмінні ознаки, мірила") мають менш загальний характер порівняно з принципами і сприяють їх реалізації. Критерієм відбору змісту професійної освіти кулінарного профілю можна вважати таку відмінну ознаку, яка має визначальний характер і набуває пріоритетності в процесі конкретного наповнення визначених компонентів змісту освіти.

У процесі проектування культурологічної складової змісту професійної освіти кулінарного профілю пріоритетного значення набуває навчальний матеріал, який, по-перше, сприяє формуванню у підлітків активної соціальної позиції, готовності постійно навчатися у професійному, особистому і суспільному житті, сприяє формуванню здатності адаптуватися до умов суспільного життя, готовності брати на себе відповідальність тощо.

По-друге, актуальності набуває навчальний матеріал, який забезпечує опанування учнями комунікативними компетенціями, оволодіння кількома мовами, формує в учнів готовність розуміти несхожість людей, поважати їхню мову, релігію, культуру, будувати стосунки з іншими людьми на засадах взаємоповаги, співробітництва та підтримки.

По-третє, акцентується увага на необхідності оволодіння різними способами пізнавальної діяльності. Значна увага також приділяється методам рефлексивного мислення.

По-четверте, особливого значення в змісті професійної освіти набувають уміння здобувати, осмислювати і використовувати різноманітну навчальну інформацію, оволодівати інформаційними технологіями.

Проектуючи культурологічну складову змісту професійної освіти кулінарного профілю доцільно враховувати наступні принципи (принцип – від лат. *principium* – основа, початок – це головне, вихідне положення будь-якої теорії, вчення). Так, **принципи стандартизації** є одним з головних, оскільки основним засобом перевірки і контролю результатів засвоєння змісту професійної освіти, а також пошуку шляхів їх ефективного досягнення, є його стандартизація. Необхідно зазначити, що стандарти не обмежують творчість педагога. Їх призначення – забезпечувати гарантований мінімум обов'язкової професійної підготовки кожного учня, єдині освітні вимоги до якості професійних знань, умінь та навичок, єдину об'єктивну оцінку успішності роботи професійно-технічних навчальних закладів. Стандарти повинні захищати учнів від перевантаження, визначаючи максимально допустимий обсяг навантаження, виконувати діагностичну роль у визначенні загального стану професійної підготовки, сприяти досягненню більш високих результатів. Відповідно до принципу стандартизації проектування культурологічної складової змісту професійної освіти кондитера зорієнтовано, перш за все, на освітньо-кваліфікаційну характеристику, яка надає в узагальненому вигляді уяву щодо змісту професійної освіти, визначає мету, результат підготовки робітника і передбачає поступове розширення його професійного поля діяльності. Для кожного рівня професійної кваліфікації, в освітньо-кваліфікаційній характеристиці розроблено відповідні вимоги до професійної якості майбутнього робітника, його знань, умінь, необхідних для успішного виконання трудових завдань в умовах сучасного виробництва. Тому культурологічна складовою змісту професійної підготовки кондитера 2-го і 5-го кваліфікаційних розрядів суттєво різняться між собою. Наприклад, культурологічна складовою змісту професійної освіти кондитера 3-го розряду проектується з урахуванням того, що загально професійні вимоги до його компетенції обмежуються знаннями щодо виконання прийомів грамотної первинної обробки сировини, технології приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, тіста різного виду, тістечок тощо. Для кондитера 5-го кваліфікаційного розряду зміст професійної

підготовки містить більш глибокі, розширені знання з цих питань, передбачаючи знання технології виготовлення високохудожніх, оригінальних кондитерських виробів, способів та прийомів їх високохудожнього оздоблення.

В освітньо-кваліфікаційну характеристику закладено випереджувальну складову по відношенню до функціональних обов'язків, виконання робіт з нових технологій та обслуговування прогресивного технологічного устаткування, що реалізує важливий принцип проектування культурологічної складової змісту професійної освіти кулінарного профілю – **випереджувальний характер професійної підготовки**. Враховано також ряд соціальних і комунікативних навичок, що забезпечать майбутнім робітникам харчової промисловості спроможність уміло використовувати знання та вміння, необхідні для ефективної професійної діяльності, тобто аналізувати, творчо мислити, передбачати наслідки своїх дій, використовувати здобуту інформацію для підвищення якості продукції, надання послуг.

У виробленні наукової позиції стосовно проектування культурологічної складової змісту професійної освіти слід враховувати чинник її старіння, що пов'язано із прискоренням науково-технічного прогресу. Тому право, так би мовити, на життя має те знання, яке не лише засвідчує той чи інший факт, а й задає однозначно перспективи розвитку певного галузевого напрямку. Визначення таких знань за спрямованістю має забезпечити зберігання і трансформацію фундаментальних наукових знань у кожному навчальному курсі. Такі знання мусять складати єдину основу, що визначається критерієм стабільності. Від неї безпосередньо залежить рівень глибини викладання конкретного навчального предмета, ступінь його фундаменталізації. У зв'язку з цим, одним з пріоритетних принципів, відповідно до яких проектується культурологічна складова змісту професійної освіти кулінарного профілю, можна вважати **принцип фундаменталізації наукових знань**.

На проектування культурологічної складової змісту професійної освіти має також впливати радикальна гуманізація освіти, посилення особистісного виміру в педагогічній науці, орієнтація на людину та фундаментальні цінності.

Гуманітаризація змісту освіти знаходить прояв у посиленні гуманітарної спрямованості загальнотехнічних і спеціальних предметів. Посилення гуманітарної спрямованості предметів професійно-теоретичної підготовки якнайкраще сприяє вихованню естетично розвиненої, творчої особистості. Зокрема, такий предмет як „Спеціальне малювання та ліплення” формує у майбутніх робітників естетичний смак, вдосконалює образне мислення, розвиває спостереження, уявлення, художнє сприйняття образотворчих форм, надає основи образотворчої грамоти: перспектива лінійно-конструктивної побудови форми зображуваного предмету на площині, закони світлотіні, кольороведення та композиції. Зміст предмета „Технологія приготування кондитерських виробів” включає навчальний матеріал щодо сучасних принципів оформлення кондитерських виробів; особливостей виготовлення та використання елементів для більш привабливого оздоблення, які сприяють оновленню зовнішнього вигляду тортів та тістечок, зокрема: помадки, карамель, желе, свіжі та консервовані фрукти, цукати, різного роду посипки, цукрова мастика, прикраси із шоколаду тощо; способів оздоблення кондитерських виробів, технології застосування спеціальних інструментів(кондитерські гребінці, паперові конусоподібні трубочки – корнетики, трафарети, кондитерські мішки з набором металевих або пластмасових трубочок, спеціальні ножі, формочки, виїмки тощо).

Завдяки предметам гуманітарної підготовки(українська мова, історія України, всесвітня історія, іноземна мова) збагачується внутрішній світ підлітків, формується їх свідомість, розвиваються інтелектуальні та творчі здібності. Як навчальний предмет і як мистецтво слова, що від покоління до покоління здатне передавати загальнолюдські цінності, несе в собі потужний заряд духовної енергії, наприклад, українська література. Системно-історичне структурування названого курсу надає можливість учням ознайомитись з довголітнім розвитком національної культури, її основними тенденціями. Важливе значення для формування правильного сприйняття витворів мистецтва відповідно до таких критеріїв, як чесність, повнота та глибина, має зарубіжна література. Використовуючи певні засоби навчання(музичні твори, репродукції творів

живопису) викладач допомагає учням осмислювати символіку окремих частин і всього витвору мистецтва в цілому, знаходити зв'язок між компонентами як самої художньої культури(окремі твори, жанри, види мистецтва, стилі, художні епохи, національні культури), так і між компонентами художньої культури та внутрішнім світом особистості. Важливо навчити учнів аналізувати художній твір на емоційному, предметному, сюжетному, символічному рівнях і на рівні внутрішньої побудови твору. Емоційне сприйняття твору необхідне для його подальшого аналізу, який навряд чи відбудеться, якщо витвір не викликав будь-яких емоцій. Предметний рівень відбиває те, що безпосередньо зображене у творі. Предмети у композиції твору завдяки співвідношенню кольорів, форми, розміру, контрастному протиставленню набувають нового розуміння їх змісту. Сюжетний аналіз розкриває вибудовані художником причинно-наслідкові зв'язки твору, які так чи інакше присутні у творі і уточнюють його композиційні особливості. Головним у цьому є художній образ як специфічна форма відображення, що узагальнено виражене в процесі художньої творчості митця і яке характеризується безпосередністю чуттєво-емоційного впливу на суб'єкт сприймання твору; своєрідна об'єднуюча ланка між реальним світом і його відтворенням, яке відбувається за законами естетичних перетворень у сприйнятті й переживанні духовних цінностей. Увага підлітків звертається на те, що художні образи відрізняються за видами мистецтва, масштабністю, мірою умовності в них, онтологічним визначенням. Щоб учні в процесі навчання змогли проникливо осягнути значний обсяг окремих художніх творів різних історичних епох та різних видів мистецтва, необхідно охоплювати більш широкий контекст історичних обставин, в яких жив і творив митець. Оскільки кожен твір мистецтва є витвором свого часу, належить своєму народові, певному середовищу і залежить від них.

Особливе місце займає символіка в творі, яка навіть звичайним предметам надає багатозначності і глибини. Правильне розуміння символічних деталей(предмети, персонажі, системи лінійної, кольорової, повітряної перспективи) надає нового осмислення форм, допомагає побачити те, що не одразу кидається в око.

Неможливо, наприклад, повністю зрозуміти картини-алегорії епохи Відродження чи натюрморти Нового часу без розуміння численних символів. Знайомлячи учнів із символікою кольору, слід пам'ятати, що кольори мають не тільки естетичний, а й психологічний вплив на оточуючих, як позитивний, так і негативний. Наприклад, позитивні властивості червоного – життєстверджуючий, динамічний, емоційний, але й агресивний, домінуючий, неврівноважений. Так, важливо враховувати, що в приміщенні підприємства, яке переважно пофарбоване таким активним кольором, робітники значно швидше відчують втому, напруженість призводить до помилок та браку у роботі. Жовтий символізує життєрадісність (діти дуже люблять цей колір), свіжість, свободу, і одночасно він може утомлювати, дещо імпулсивний. Зелений характеризується як колір постійності, викликає довіру [5].

Забезпечує професійне становлення учнів професійно-практична підготовка. Зокрема, виробниче навчання передбачає знайомство з підприємством громадського харчування, правилами та нормами безпеки праці. Учні вчать виконувати роботи на основі технічної документації; використовувати різні прийоми і способи роботи; самостійно розробляти і застосовувати заходи щодо ефективного використання робочого часу, підвищення якості продукції, економії витрат сировини та матеріалів; вирішувати навчально-виробничі задачі, характеристика яких передбачає певні вимоги до них. Наприклад, важливо, щоб навчально-виробничі задачі охоплювали основний зміст професійної підготовки, відображали найбільш суттєві сторони майбутньої професійної діяльності робітника відповідно до вимог стандартів освіти і розроблялись за наявності відображення конкретної виробничої функції, враховуючи, що кожна окрема виробнича функція вимагає відповідних доцільних форм і методів навчання (аналіз виробничої ситуації, імітаційна гра тощо); в процесі вирішення сукупності декількох (4-5) навчально-виробничих задач передбачалося б поступове ускладнення знань і умінь від простого до складного; мотивація навчально-виробничих задач урахувала б кінцевий результат технологічного процесу або виробництва в цілому, а їх рішення практикувалося б після формування базових

теоретичних професійних знань. Це надає можливість в комплексі охопити всі сторони реальної виробничої діяльності [9].

Під час виробничої практики учні на робочих місцях підприємств харчування вчать самостійно виконувати, передбачені кваліфікаційною характеристикою, різні види робіт, наприклад: приготування тіста (власноруч і за допомогою машин), кремів, помадок, штучних кондитерських виробів(язика, ріжки, пісочні кільця); оздоблення кондитерських виробів. Майбутні робітники знайомляться з режимом технологічних процесів; правилами технічної експлуатації устаткування; нормами витрати сировини, напівфабрикатів.

У конструюванні культурологічної складової змісту навчального матеріалу важливе значення має **принцип систематичності і послідовності**, який відображає логіку навчальної дисципліни і виявляється у встановленні доцільних міжпредметних зв'язків у навчальному процесі, зв'язків теоретичного і виробничого навчання, а також зв'язків між окремими темами й розділами предметів професійно-технічної підготовки. Названий принцип реалізується шляхом поступового ускладнення теоретичного і практичного матеріалу в навчальних програмах.

Одним з напрямів реалізації **принципу системності** є створення спеціальних комплексів-систем (блоків, модулів), що відображають розвиток системних наукових уявлень. Між цими комплексами встановлюються певні логічні та змістові відношення, які можуть змінюватись, забезпечуючи трансформацію знання.

Враховуючи **принцип доступності і посильності** у проектуванні культурологічної складової змісту професійної освіти кулінарного профілю доцільно звертати увагу на те, щоб навчальний матеріал змістом і формою, а виробничі завдання – методами виконання відповідали загальноосвітньому, інтелектуальному та фізичному рівню підготовки учнів. У свою чергу, рівень складності, без якої неможлива навчальна діяльність взагалі, повинен визначатися віковими особливостями майбутніх робітників. Зміст професійного навчання

вважається доступним, якщо логіка побудови програм з окремих навчальних предметів передбачає поступове ускладнення пізнавальних та трудових завдань у певній послідовності, що сприяє розвитку розумових можливостей і фізичних сил підлітка.

Отже, в процесі проектування культурологічної складової змісту професійної освіти кулінарного профілю необхідно враховувати динамічне оновлення технологій галузі харчування, закономірності педагогічного процесу, що гарантує реалізацію освітніх, розвиваючих і виховних завдань, а також забезпечує наступність навчання від загального до часткового, від простого до складного (поетапне оволодіння кваліфікаційним розрядом). Проектування передбачає послідовне виділення у навчальному матеріалі структурних елементів (розділів), враховуючи їх призначення (провідні функції), визначаючи внутрішні предметні зв'язки тощо, водночас вилучення повторів, застарілої інформації щодо обладнання, матеріалів, технологічних процесів у кондитерській промисловості.

Важливе значення у проектуванні культурологічної складової змісту професійної освіти кулінарного профілю має впровадження у процес підготовки майбутніх кондитерів авторського курсу «Творчість у професії кондитера» (Додаток 1). Розроблення програми зумовлено попитом населення в Україні на індивідуальне виготовлення борошняних кондитерських виробів, що потребує високої якості кондитерських виробів, необхідності оновлення, розширення і поповнення їх асортименту. Програма „Творчість у професії кондитера” надає можливість розкрити творчий потенціал учнів, на основі поєднання естетичного виховання з формуванням практичних вмінь і навичок, знайомить їх з напрямками розвитку кондитерського виробництва на сучасному етапі, з новими стилями і технологіями оздоблення кондитерських виробів, з роботою провідних підприємств, творчістю провідних майстрів-кондитерів (Додаток 2).

Курс розраховано на учнів професійно-технічних навчальних закладів кулінарного профілю, які здобувають робітничу професію „Кондитер”.

Теоретичний матеріал вивчається на семінарських заняттях, а також в процесі виконання практичних завдань під час виробничого навчання й виробничої практики на підприємствах харчування. Основні завдання названого курсу полягають у тому, щоб розкрити особливості історичного процесу розвитку кондитерського мистецтва, а також приготування та оздоблення борошняних кондитерських виробів, взаємозв'язки смаку, кольору, запаху напівфабрикатів і кондитерських виробів; формувати в учнів знання про взаємозв'язок назви кондитерського виробу та прийомів його оздоблення в різних стилях; навчити учнів використовувати сировину з максимальною користю; формувати у майбутніх фахівців уміння та навички кваліфіковано готувати борошняні кондитерські вироби за сучасними технологіями.

Предметом навчального курсу „Творчість у професії кондитера” є пошук ефективних методів роботи, які допоможуть учням максимально виявити і реалізувати свій творчий потенціал; перехід від неусвідомленого виконання нескладних робіт до кваліфікованої творчої праці. Засвоєння навчального матеріалу з курсу допоможе учням набути унікального суб'єктивного досвіду і зробити його джерелом індивідуального професійного вдосконалення.

Вивчення навчального курсу ґрунтується на знаннях, якими учні оволоділи під час вивчення таких спеціальних дисциплін, як „Технологія борошняних кондитерських виробів” і мають необхідні практичні вміння та навички.

Комплекс навчально-методичного забезпечення навчального курсу "Творчість у професії кондитера" складається з: навчальної програми; поурочно-тематичного плану; дидактичного матеріалу щодо забезпечення організації навчально-виховного процесу навчання; критеріїв оцінювання навчальних досягнень учнів.

Загальний обсяг годин, який відводиться на вивчення навчального курсу "Творчість у професії кондитера" складає 24 години (теоретична й практична частини). На теоретичне навчання відводиться 20 годин, на практичне навчання - 4 години.

Робоча навчальна програма з навчального курсу "Творчість у професії кондитера" визначає зміст і обсяг професійних знань, умінь і навичок учнів, а також способи і методи їх формування, містить знання особистісно розвиваючого характеру.

Зміст курсу „Творчість у професії кондитер" враховує особливості, притаманні сучасним вимогам виробництва борошняних кондитерських виробів.

Оволодіння учнями теоретичного матеріалу з навчального курсу сприяє розвитку художньо-професійної культури і культури особистості майбутнього кондитера, збагаченню його внутрішнього світу.

Проведення практичних занять сприяє закріпленню теоретичного матеріалу та удосконаленню практичних навичок учнів, які безпосередньо необхідні для їх подальшої трудової діяльності. По завершенню курсу "Творчість у професії кондитера" учень **повинен знати:** історію виникнення та розвитку кондитерського виробництва (стилі і напрями); формування стилів у кондитерському виробництві; принципи формування сучасних стилів оздоблення кондитерських виробів; техніку нанесення трафаретного малюнка з поєднанням фарб; способи оздоблення виробів обробними напівфабрикатами; нанесення складного багатокольорового малюнка; технологію виготовлення та оздоблення високохудожніх, оригінальних виробів; технологію виготовлення та оздоблення фігурних, національних тортів, виробів на замовлення, тістечок, цукерок. **Повинен уміти:** вибирати найвідповідніший стиль відповідно до призначення; відчувати гармонію кольору; створювати композиції кондитерських виробів; грамотно застосовувати назву, смак, колір, запах, сировину в процесі приготування напівфабрикатів і виробів; розрізняти напрями й стилі, роботу окремих підприємств і майстрів; визначати й застосовувати різні напрями, стилі оздоблення виробів застосовувати особливості колориту напівфабрикатів та сировини; грамотно застосовувати аксесуари, прикраси для відображення композицій; готувати вироби з нанесенням трафаретного малюнку згідно з еталоном із різних видів напівфабрикатів; виготовляти вироби зі складним багатокольоровим візерунком, з розміщенням малюнка з різними переходами

тонів; виготовляти високохудожні, оригінальні, фігурні, національні торти, торти на замовлення, виготовляти на замовлення набори цукерок, тістечка за спеціально розробленими фірмовими рецептами, формувати складні фігурні заготовки з тіста, здійснювати складне художнє оздоблення виробів; виправляти недоліки в приготуванні заготовок, вірно використовувати сировину та напівфабрикати.

Поурочно-тематичний план курсу складається викладачем відповідно до робочої навчальної програми, розглядається і схвалюється на засіданні циклової методичної комісії й затверджується заступником директора з навчально-виробничої роботи.

Дидактичний матеріал для організації навчальних занять складається з практичних і контрольних завдань, які дають можливість контролювати результативність засвоєння навчального матеріалу.

Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів з навчального курсу "Творчість у професії кондитера" ґрунтуються на вимогах, діючих нормативно-правових актів у галузі професійної освіти та кваліфікаційної характеристики професії "Кондитер".

Робоча навчальна програма курсу містить 8 тем, на вивчення яких передбачено 24 навчальні години, 18 з яких відводиться на лекції, 2 – на семінарські заняття, 4 години займає лабораторно-практична підготовка. На лабораторно-практичне опрацювання винесені такі теми: „Декоративне оздоблення кондитерських виробів”, „Сучасні технології виготовлення і оздоблення кондитерських виробів”. Учні складають малюнки, ескізи, тематичні композиції оздоблення тістечок, тортів; обговорюють питання щодо єдності форми і змісту, відповідності вибору сировини за її властивостями, поєднання кольорів у композиції тощо. За названими темами проводяться також семінарські заняття, на яких учні обговорюють власні творчі проекти, беруть участь у моделюванні виробничих ситуацій, вирішують проблемні питання.

Особливу увагу та зацікавленість викликає тема „Національні особливості оформлення кондитерських виробів”, зміст якої почерпнуто з джерел народних традицій(виготовлення обрядових хлібів, фігурного печива та пряників до різних

народних свят), оскільки на сьогодні актуальним є питання збереження в процесі приготування сучасних виробів їх національних мотивів.

У програмі надаються оригінальні рецепти з використанням нової сировини (стабілізаторів, вершків, ароматизаторів, напівфабрикатів: „Бінекс“, „Бискао“, „Овазіл“ тощо), новітніх технологій приготування тіста, зокрема: шарового, дріжджового, пряникового, бісквітного. Відповідно до цього учні повинні оволодіти певними знаннями і необхідними практичними навичками, знати основні властивості нової сировини. Навчальна програма „Творчість у професії кондитера“ наближає учнів до сучасних потреб виробництва, знайомить їх з прийомами художнього оформлення кондитерських виробів.

У програмі приділяється значна увага декору, малюнку, композиції, їх зв'язку зі стилем, особливостям створення іміджу, зокрема: традиційному, романтичному, святковому.

Тема програми: "Декоративне оформлення кондитерських виробів" сприяє: підвищенню рівня професійної майстерності робітничих кадрів; зростанню престижу фахівців ресторанного сервісу; обміну професійним досвідом.

В достатній мірі програма розкриває тенденції сучасного дизайну оздоблення кондитерських виробів, добору сировини та оздоблювальних напівфабрикатів за властивостями (фруктова, фруктово-кремова, крем-марципан та інші).

Програма надає уявлення про нові ароматизатори, які використовуються на виробництві для надання смаку, кольору, запаху (десертні пасти „Полуниця“, „Малина“, „Вишня“, „Банан“, „Лимон“, „Ананас“, пасти „Аморетто“, „Шампейн“, креми, начинки фірми „Браун“ (марципанова, „МВ-кронекмаса, шоколадна паста - „Шокобелла“, заварний крем „Фрио“, „Нуготін“ - шоколадно-горіхова маса, яка застосовується у вигляді глазури й начинок).

Програма достатньо глибоко розкриває напрями професійної діяльності кондитерів завдяки семінарським заняттям, зокрема: „Декоративне оздоблення кондитерських виробів“. Крім того, заплановані лабораторно-практичні роботи дають учням можливість виконання технологічного процесу на робочих місцях з

метою підвищення своєї професійної майстерності та кваліфікації у процесі навчання, відпрацювання різноманітних композицій з солодощів, наприклад: поєднання крему та марципану (використовуються виїмки та кондитерські мішки з насадками) тощо. Тема „Сучасні технології виготовлення і оздоблення кондитерських виробів" дає можливість відпрацювати навички оздоблення кондитерських виробів, використовуючи поліпшувачі, гелі, суміші цукрової та шоколадної маси, знайомить із сировиною, інструментами, посудом та технологією приготування вищезгаданої сировини. Для декорування кондитерських виробів рекомендується використовувати мараскінові вишні в сиропі, фрукти цукровані „асорті", апельсинові кубики, глазурі для спеціального покриття тортів, тістечок (желейні, глянцевої драглеподібні з різним смаком).

Розроблено також критерії оцінювання навчальних досягнень учнів з теоретичної та практичної професійної підготовки(Додаток 3,4). Вже на початку навчального курсу учнів знайомлять з переліком питань для підсумкової атестації (Додаток 5).

Проектування культурологічної складової змісту професійної освіти кулінарного профілю буде результативним за умов, якщо зміст навчальних дисциплін буде структуровано, виходячи з логіки побудови системи професійної діяльності робітників харчової промисловості; ґрунтуватися на узагальнених теоретичних основах і відображати професійні дії, прийоми, необхідні у кондитерському виробництві операції.

Теоретичні основи професійної діяльності майбутніх фахівців кулінарного профілю як предмет навчання мають відображати сучасні науково-технічні досягнення харчової промисловості, що потребує ретельного аналізу її економічних аспектів та структури.

Основою визначення необхідності та достатності дидактичного навчального матеріалу має бути оновлена робоча навчальна програма, складена відповідно до сучасної освітньо-кваліфікаційної характеристики професії, з ретельно розробленими вимогами до професійно-важливих якостей майбутніх

кваліфікованих робітників, їх знань, умінь і навичок, які деталізують і конкретизують кінцеву мету навчального процесу.

Проектуючи культурологічну складову змісту професійної підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю, навчальний матеріал необхідно відбирати так, щоб учні усвідомлювали суспільну значущість та особистісний характер праці.

Культурологічна складова змісту професійної освіти кулінарного профілю, на нашу думку, повинна проектуватися так, щоб забезпечити: формування професійної мобільності й швидку адаптацію випускників професійно-технічного навчального закладу до сучасних умов виробництва; інтеграцію професійно-технічної освіти з вищими освітньо-кваліфікаційними рівнями підготовки фахівців кулінарного профілю; розвиток творчих здібностей, художніх нахилів учнівської молоді, формування громадянської позиції та національної самосвідомості.

3.2. Методи формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів

Формування професійно-художньої культури майбутніх робітників розглядається як система педагогічних дій, спрямованих на розвиток емоційно-чуттєвої сфери учнів, їх естетичних поглядів і переконань, залучення до різних видів творчої художньо-естетичної діяльності, складовими якої визначені пізнавальний, ціннісно-орієнтаційний, комунікативний, перетворюючий, художньо-творчий та інтегративний компоненти.

На основі аналізу педагогічної літератури з даного питання можна визначити, що ефективність формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів в процесі теоретичної та практичної підготовки у ППНЗ кулінарного профілю, яка здійснюється на основі раціонально відібраних сучасних методів навчання.

Добір методів відповідно до мети та змісту навчання, вікових особливостей учнів сприяє розвитку їхніх пізнавальних здібностей, озброєнню їх уміннями й

навичками використовувати здобуті знання на практиці, готує учнів до самостійного набуття знань, формуючи їхній світогляд.

Педагогічні методи реалізуються через сукупність певних прийомів навчання - структурних компонентів методів, окремих операцій, розумових чи практичних дій викладача або учнів, які розкривають чи доповнюють спосіб засвоєння матеріалу, що виражає даний метод. Наприклад, такий метод формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів, як бесіда, включає такі прийоми: виклад інформації, активізацію уваги та мислення, прийоми запам'ятовування, ілюстрації, демонстрації тощо. Відмічаючи, що одні й ті самі прийоми можуть бути складовими різних методів, український педагог В.Шаталов підкреслював, що в його арсеналі напрацьовано більше тисячі прийомів, у той же час він використовує під час викладання лише 30 методів.

Методи навчання не тільки спрямовані на передачу та сприймання знань, умінь і навичок, а й мають значно ширший діапазон дій, який виявляється у функціях навчального процесу: освітній, виховній, розвиваючій.

Аналізуючи методи навчання, які забезпечують формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів в процесі теоретичної підготовки у ПТНЗ кулінарного профілю, слід визначити словесні методи навчання – монологічний виклад навчального матеріалу, тобто *розповідь*, яка використовується для послідовного, емоційного повідомлення знань. Важливо обмірковано добирати приклади, факти, які сприяють формуванню професійно-художньої культури майбутніх кондитерів, виважено акцентувати увагу учнів на поясненні окремих зв'язків об'єктів, що вивчаються. Якщо аналіз фактів, зв'язків і прикладів під час розповіді забезпечує усвідомлення учнями основного змісту навчального матеріалу, то можна стверджувати про перехід цього прийому у метод *пояснення*. Основне завдання пояснення – розкрити причинно-наслідкові зв'язки і закономірності у розвитку природи, людського суспільства і людського мислення. Максимального ефекту пояснення досягає у тому випадку, якщо поєднується з описом, бесідою, супроводжується використанням наочностей, особливо при вивченні предметів, які безпосередньо пов'язані з майбутньою

професією. Ефективність зазначеного методу залежить головним чином від умінь вчителя розповідати, дохідливості та доступності інформації, від поєднання його з іншими методами навчання.

З метою актуалізації відомих і засвоєння нових знань шляхом самостійних роздумів, висновків і узагальнень в процесі формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів в ПТНЗ кулінарного профілю використовується такий словесний питально-відповідний метод навчання як *бесіда* - діалог між викладачем та учнем, який дає можливість за допомогою цілеспрямованих і вміло сформульованих питань зорієнтувати учнів на активізацію отримання знань. Бесіда передбачає створення сприятливих умов для оперативного управління процесом формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів, особливо в поєднанні з розповіддю, лекцією, наочними методами, які забезпечують формування цілісної системи знань. Зауважимо, що бесіда “не може” сформувати практичні уміння і навички, тому використовується в процесі теоретичної підготовки.

Лекція служить для пояснення важкої та складної теми. Її типовими ознаками є великий об'єм, складність логічних побудов, сконцентрованість розумових образів, доведень і узагальнень (часто розглядається як форма організації навчання), тривалість у часі, запис плану та рекомендованої літератури, введення та характеристика нових понять, розкриття та деталізація матеріалу, завершальні висновки викладача, відповіді на запитання.

Проблемною є така *лекція*, що містить у собі проблемні, дискусійні твердження, варіанти вирішення яких досягаються обов'язковим обговоренням їх між усіма присутніми. Цьому передує монолог викладача, в якому він вводить слухачів у проблему, вказує на можливі підходи до її аналізу на матеріалі співставлення різних факторів та теорій і знайомить з деякими умовами та прецедентами її розв'язання, створюючи тим самим ґрант для проблематизації зовнішнього діалогу.

Важливо, щоб навчальний матеріал мав професійне спрямування, і знання з фізики, хімії, математики могли б свідомо використовуватись учнями у майбутній

професійній діяльності. Так, керуючись законами термодинаміки учні узагальнюючи й систематизуючи знання про теплові явища в природі, на прикладі заварювання чаю визначають, чому, щоб швидше закипіла вода у чайнику, його необхідно накривати кришкою; чому виникають пухирці на стінках чайнику при нагріванні води; чому нагрівання води супроводжується шумом; у якому чайнику (металевому, скляному чи порцеляновому) заварений чай має кращі смакові властивості.

Ілюстрація представляє собою допоміжний метод при словесному методі, її значення полягає в яскравішому викладенні та показі власної думки. Засоби ілюстрації (картинки, таблиці, моделі, муляжі, малюнки тощо) є нерухомими, вони мають „оживати” в розповіді вчителя.

Демонстрація характеризується рухомістю засобу демонстрування (навчальна телепередача або кіно-, відеофільм чи його фрагмент; діюча модель тощо).

Методи ілюстрації і демонстрації використовуються у взаємозв'язку, взаємодоповнюючи і підсилюючи спільну дію. Демонстрація використовується тоді, коли процес чи явище учні повинні сприйняти в цілому. Коли ж потрібно усвідомити сутність явища, його взаємозв'язки використовують ілюстрацію. Ефективність методів ілюстрування і демонстрування залежить від: організації активної самостійної пізнавальної діяльності учнів; правильного вибору об'єктів; уміння педагога скерувати увагу учнів на найбільш суттєве у явищі, що демонструється; визначення місця і ролі предметів наочності в пізнавальному процесі; визначення оптимального об'єму ілюстративного матеріалу. Так, ефективно впливає на формування професійно-художньої майстерності майбутніх кондитерів використання на уроках, зокрема української та світової літератури, колажу(колаж – прийом в образотворчому мистецтві, за яким на певну основу наклеюють різні матеріали, що різняться кольорами і фактурою; твори, виконані таким способом). Учні сприймають літературний твір через певні образи, фарби, в результаті чого розвивається їх уява, художній смак. Підлітки вчатьс я більш тонко розрізняти кольори, будувати художні композиції, формується їх

особистісне неординарне світосприйняття творця. Багатократно примножений позитивний результат досягається завдяки вдало підібраним музичним творам. Так, знайомство з творчістю французьких поетів XIX століття, буде більш продуктивним, якщо допомогти учням зрозуміти настрій літературних творів, характер художніх образів, символіку, асоціативність; сприймати їх на рівні почуттів. Відчути, на якому ґрунті проростають „Квіти зла” Шарля Бодлера; зробити художні зарисовки(колаж) до вірша Стефана Малларме „Мереживо”, слідуючи прагненню поета „ малювати не речі, а ефект від них”; намалювати „пейзаж” своєї душі, відповідно до того, що Поль Верлен „ пейзажем душі” людини називав її настрій, внутрішній стан; проаналізувати, як композиція віршів Уолта Уїтмена визначає їх музичне звучання.

Індуктивний метод (індукція - від латинського inductio - зведення, вид узагальнення, який пов’язаний із передбаченням спостережень та експериментів на основі даних досвіду) у практичній педагогіці втілюється у принципі: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.

Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

Пояснювально-репродуктивні методи передбачають відтворення репродукції як засобу повторення готових зразків або робота за готовими зразками.

Творчі, *проблемно-пошукові* методи (М. Скаткін, І. Лернер), на відміну від репродуктивних, пояснювально-ілюстративних, зорієнтовані на самостійну, творчу пізнавальну діяльність учнів. Так, на практичних заняттях з технології приготування борошняних кондитерських виробів учням пропонується порівняти готові кондитерські вироби з тіста, яке: а) при бродінні не обминали; б) перед випіканням не розстоювалося; в) не достатній час витривало процес бродіння, з виробами, які готувались відповідно до необхідного технологічного процесу.

Важливою для формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів є *навчальна робота учнів під керівництвом педагогічного працівника і самостійна робота*. Власне кажучи, елементи самостійної роботи учнів тут об’єднуються з інструктуванням, допомогою педагога, у результаті чого майбутні

кондитери набувають навичок самостійності, закріплюючи індивідуальний стиль трудової діяльності. Пізнавальна робота на уроці передбачає поділ навчального матеріалу на частини, виконання необхідних дій із запам'ятовування, розуміння, порівняння, класифікації. Домашні завдання мають позитивний вплив на розумовий розвиток, виховання підлітків, сприяють виробленню у них навичок самостійної пізнавальної діяльності. Забезпечує можливість багаторазово опрацьовувати навчальну інформацію в доступному для учня темпі і в зручній час - *робота з книгою*.

Виконання проектів передбачає самостійне дослідження учнями певних тем протягом виділеного на це часу, яке завершується написанням підсумкової роботи. Даний метод допомагає учням прослідкувати взаємозв'язок між навчальним матеріалом і навколишнім світом; формує в учнів практичні навички організації власної професійної діяльності, планування робочого часу; дозволяє під наглядом вчителя контролювати своє навчання; створює можливості співпраці учнів з однолітками та зі старшими; дає учням практичні навички публічної презентації та захисту власних творчих знахідок та думок.

Метод „*гудіння вулику*” використовується для того, щоб змінити темп уроку чи години спілкування. Наприклад, після довгої промови вчителя учням дається можливість поговорити в парах або групах протягом п'яти хвилин, зокрема: висловити чи продемонструвати свою реакцію на сказане, обмінятися враженнями, обговорити незрозуміле.

В обміні поглядами на конкретну проблему з метою набуття нових знань, зміцнення власної думки, формування вміння її відстоювати полягає суть навчальної *дискусії*. Грамотному, цивілізованому проведенню дискусії сприяють створені за участю учнів правила, які визначають норми поведінки учасників дискусії.

Як метод навчання *інструктаж* (вступний, поточний і заключний) передбачає ознайомлення зі способами виконання завдань, інструментами, матеріалами, технікою безпеки, показ трудових операцій та організацію робочого місця. Вступний інструктаж здійснюється перед початком самостійної роботи

учнів і передбачає доведення до них кінцевих результатів роботи. Поточний проводиться під час самостійної роботи і передбачає допомогу окремим учням. На заключному – вчитель демонструє кращі роботи учнів, аналізує результати, визначає подальші перспективи.

Наочні методи навчання передбачають використання ілюстрацій і демонстрацій з метою доказовості словесних тлумачень. Враховуючи специфіку праці кондитера, в процесі формування його професійно-художньої культури для виявлення внутрішніх зв'язків і залежностей, розкриття сутності явищ використовується метод *спостереження*, який виконує демонстраційно-ілюстративну функцію. Під час проведення практичної підготовки учнів мають місце короткотривалі, фронтальні або ж індивідуальні спостереження.

У процесі теоретичної та практичної підготовки майбутніх кондитерів *вправи* (за характером навчальної діяльності учнів - усні, письмові, графічні, технічні, на основі дидактичних цілей - вступні, пробні, тренувальні, контрольні і творчі) як практичний метод навчання займають досить суттєве місце і передбачають цілеспрямоване, організоване, повторне виконання дій з метою оволодіння ними або підвищення їх якості.

Ефективність застосування методу вправ забезпечується наступними умовами: свідомою спрямованістю (усвідомленням мети) учнів на підвищення якості своєї професійної діяльності; теоретичною підготовленістю учнів до виконання вправ; послідовністю виконання вправ; достатньою кількістю вправ;- перевіркою на практиці ступеня оволодіння учнями професійними навичками й уміннями; контролем за ходом виконання вправ і розвитком в учнях уміння здійснювати самоконтроль.

Вивчення в спеціальних умовах, наближених до виробництва, технологічних процесів за допомогою спеціального обладнання забезпечує *лабораторний метод*, який надає можливість учням оволодівати вміннями і навичками роботи з обладнанням, вимірювати, обробляти результати і порівнювати їх. Водночас, використання лабораторного методу пов'язане із значними затратами енергії і часу. Плануючи лабораторний метод, необхідно переконатися в тому, що

результати навчання будуть більш ефективними, ніж при використанні інших методів навчання.

Для ефективного використання лабораторного методу слід дотримуватися таких правил: чітко сформулювати мету роботи, забезпечити її усвідомлення учнями; актуалізувати опорні знання, що відповідають змісту практичної роботи; ознайомити учнів з планом виконання роботи; провести (усний чи письмовий) інструктаж; організувати виконання завдань роботи, коригувати дії учнів; контролювати й оцінювати результати лабораторної роботи.

Близькими до лабораторних робіт за дидактичними цілями і завданнями є практичні роботи, які проводяться після вивчення великих розділів, тем і мають узагальнюючий характер. На відміну від лабораторної роботи, *практичний* метод, насамперед, передбачає застосування теоретичних знань на практиці. Наприклад, в лабораторно-практичній роботі з теми «Приготування дріжджового тіста безопарним способом» чітко визначається мета заняття, яка полягає в тому, щоб учні засвоїли прийоми та способи приготувати дріжджове тісто безопарним способом; окреслюються задачі (навчитись: робити перерахунок сировини на задану кількість виробів; підбирати інструмент, інвентар, посуд; організувати робоче місце; засвоїти правила санітарії, гігієни та безпеки праці, особливості ведення технологічного процесу; економно використовувати електроенергію, воду, сировину; розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах; проводити бракераж в зошиті для лабораторно-практичних робіт; скласти звіт про виконану роботу); надається перелік матеріально-технічного забезпечення; чітко визначається порядок і тривалість лабораторно-практичної роботи, яка обов'язково включає вступний, поточний і заключний інструктажі; дослідницьку роботу. Визначаються проблеми, над якими будуть працювати учні, розробляються контрольні запитання, творчі завдання різного ступеню складності. Після завершення лабораторно-практичної роботи учні складають звіт про виконану роботу за визначеною формою, яка включає перелік допущених помилок, що дає можливість учням систематизувати їх, визначити причини виникнення, зробити висновки щодо подальшого запобігання; аналізується

ступінь відповідності кондитерських виробів вимогам якості. Більш свідомому опрацюванню професійних знань і навичок на практиці сприяють розроблені до лабораторно-практичної роботи технологічні картки з нормативні вимоги до смакових якостей та зовнішньому вигляду кондитерських виробів(Додаток..), корисні поради та перелік типових помилок із запропонованими шляхами їх попередження.

Семінар-практикум „Улюблені страви козаків”, розкриває переваги забутих козацьких страв з огляду на раціональність та легкість приготування, корисність для здоров'я та гарні смакові якості. Завданням названого заходу є залучення учасників і гостей семінару до шанувальників українських козацьких страв, формування у них навичок і умінь урочистого й повсякденного сервірування сучасного столу з використанням фольклорних елементів україно-козацького стилю, виховання у майбутніх фахівців кулінарного профілю любові та пошани до історії українського народу, його звичаїв та традицій. Офіціант-консультант знайомить учасників та гостей семінару з важливими правилами українського етикету, мистецтвом сервірування столу; викладач історії надає історичні довідки щодо часу й умов виникнення тієї чи іншої страви, змісту куховарської книги староукраїнської кухні; головний кухар демонструє особливості приготування козацьких страв(вергуни, марципани, шуліки, пундики, крученики тощо) за стародавніми рецептами.

Під час вибору та застосуванні окремих методів і прийомів навчання, дозуванні домашніх завдань, визначенні варіантів класних і контрольних робіт (за ступенем їхньої складності) враховуються індивідуально-психологічні особливості учнів, тобто реалізується принцип індивідуалізації навчання.

Діяльність учнів стає більш ефективною, результативною якщо в процесі формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів використовувати технології навчальної діяльності у парах (А.Г.Рівін). Учні працюють у парах, які мають не постійний, а змінний склад, де співбесідника не можна уникнути – навчання ведеться у формі діалогу. Швидке і якісне засвоєння навчального матеріалу забезпечується тим, що отримана інформація майже зразу

використовується в процесі спільної діяльності, передається іншим учасникам колективної навчальної роботи з поясненнями. Активність учнів поступово піднімається на якісно новий рівень, джерелом її служать власні пізнавальні мотиви. Активне спілкування учнів в процесі навчання сприяє перетворенню вчення з індивідуальної діяльності у сумісну працю. Мета такої праці – обмін інформацією, порівняння, взаємооцінювання, пізнання своїх можливостей, вплив людини на людину.

Ефективно використовувати технологію спілкування у малих групах (кількість 2-3 учасники) за схемою "викладач – учень" (рис. 3).

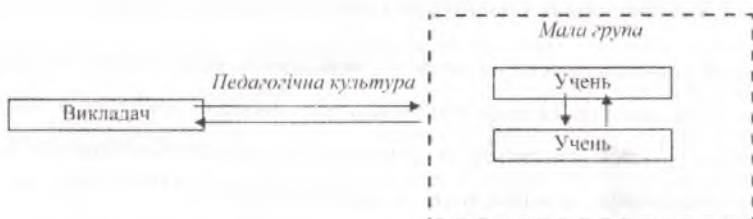


Рис. 3. Система спілкування у малих групах (за О.Г.Рівінім)

Під час навчання учнів у малих групах викладач є одночасно і учасником, і керуючим суб'єктом залежно від того, наскільки сформовані знання, уміння й навички учасників групи. Групи формуються таким чином, щоб уникнути психологічного бар'єру. За рівнем базових знань групи умовно можна поділити на сильну, середню та слабку. Відповідно змінюється роль викладача як четвертого учасника групи: у сильній групі він є коректором, в середній – консультантом, в слабкій – безпосереднім учасником роботи, тобто вчасно звертає увагу на помилки, причину їх, разом розв'язує завдання (рис. 4).

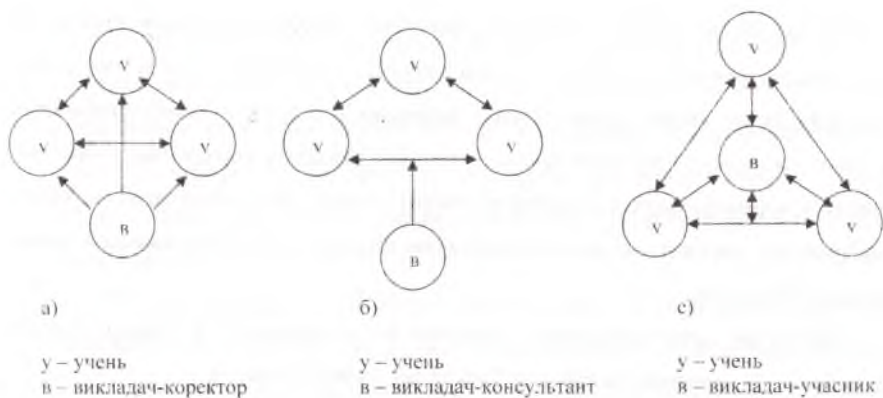


Рис. 4. Роль і місце викладача у малій групі (за О.Г.Рівним)

Непарна кількість учасників зменшує можливість конфліктних ситуацій. Завдання для учасників групи диференційовані, але посилені для групи в цілому. Якщо робота в групах проводиться на консультаціях, виділяється консультація-порада, консультація-роз'яснення, консультація-обговорення.

Перевагами такої технології є: значне підвищення інтересу учнів до навчання (відволікаються менш ніж 5%); формування навичок ділового спілкуванню, вироблення вміння розуміти та оцінювати дії інших людей, регулювати свої дії відповідно до вимог членів групи і умов роботи, вибирати форми та засоби передачі своїх думок, почуттів з метою досягти якнайбільшого взаєморозуміння; можливість обговорення інформації з іншими, відстоювання своєї точки зору, що сприяє перетворенню знань у впевнення та переконання.

В окрему групу доцільно виділити бінарні, інтегровані (універсальні) методи формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів.

Бінарні - подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один, зокрема: наочно-ілюстративний метод, наочно-проблемний, наочно-практичний, наочно-дослідний (М. Верзілін, А. Пінкевич). Інтегровані (універсальні) - це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання. Ці методи доцільно використовувати під час викладання інтегрованих навчальних курсів

Цінним методом формування професійно-художньої культури у майбутніх кондитерів можна назвати метод пізнавальних ігор, який ґрунтується на створенні в навчальному процесі ігрових ситуацій. Спосіб створення ситуації пізнавального спору також відноситься до методів стимулювання і мотивації навчання. В якості прийому стимулювання часто застосовується аналіз життєвих ситуацій. Цей метод навчання безпосередньо стимулює навчання за рахунок максимальної конкретизації знань.

Одним з дієвих прийомів стимулювання інтересу до навчання є створення для учнів, які зазнають певних труднощів у навчанні, ситуації успіху. Відомо, що без переживань і радощів успіху неможливо розраховувати на подальші успіхи в подоланні навчальних труднощів. Тому викладачі так підбирають навчальний матеріал, щоб учні отримали на відповідному етапі доступне для них завдання, що дало б їм впевненості в собі. Ситуації успіху створюються і шляхом диференціації допомоги учням у виконанні навчальних завдань одних і тих же рівнів складності. Важливу роль в створенні ситуації успіху відіграє забезпечення сприятливої морально-психологічної атмосфери в ході виконання тих або інших навчальних завдань. Сприятливий мікроклімат під час навчання знижує почуття невпевненості учнів у собі.

За останні двадцять років великого розповсюдження та застосування набули нетрадиційні методи навчання. Серед них певної уваги заслуговують так звані "активні" методи навчання, особливістю яких є спонукання учнів та викладачів до активності, обов'язкової взаємодії в процесі навчання учнів між собою чи з іншими суб'єктами навчально-виховного процесу.

Виділяють такі основні методи активного навчання (Є.А.Литвиненко, В.І.Рибальський) як: дидактичні ігри, аналіз конкретних ситуацій, активне програмове навчання, ігрове проектування, стажування та проблемна лекція, „мозковий штурм”. Методи активного навчання використовуються для тренування та розвитку творчого мислення учнів, формування в них відповідних практичних умінь та навичок. Вони стимулюють і підвищують інтерес до занять, активізують та загострюють сприймання навчального матеріалу.

Дидактичні ігри – спеціально створені ситуації (моделі реальності), з яких учням запропоновано знайти вихід. За такої умови учень є активним перетворювачем дійсності. Наприклад, „товаром” на уроці - „аукціоні” є знання учнів. Знання („лоти”) продає „купець”, „банкір” відповідає за підготовку аудиторії і вільної таблиці результатів аукціону. Формуються „акціонерні товариства”, на чолі з „президентом” у кожному. Задачею „президента” є підготувати за переліком питань повторення навчального матеріалу у своєму „товаристві”. Загальними зусиллями готується емблема та девіз групи. Кожен „купець” готує по 2-3 лоти(завдання добираються під керівництвом і контролем викладача). „Лоти”, відповідно до специфіки предмету, можуть представляти собою питання, які передбачають односкладову відповідь („так”, „ні”); умовні позначення величин, формули; літературні напрями, архітектурні стилі; харчові речовини(добавки); назву обладнання, допоміжних кондитерських пристроїв; характеристику технологічних процесів; технологічний цикл виробництва кондитерських виробів тощо. Добір питань передбачає якомога більше охоплення навчального матеріалу та різнорівневий підхід до складності завдань. Така форма проведення уроку дає можливість задіяти у навчальному процесі практично всіх учнів групи, а відведена кожному підлітку роль (ведучий, „купці”, „банкіри”, „президенти”, члени „акціонерних товариств”), стимулює його відповідально, свідомо ставитись до засвоєння навчального матеріалу, бути добре обізнаними у питаннях, які виносяться на обговорення.

Серед дидактичних ігор, які використовуються в практиці навчання можна назвати: предметні; ігри-подорожі, вікторини, ділові та рольові ігри, які дають можливість учням відчути себе на робочому місці. Учні можуть виступати консультантами, арбітрами, різного рівня керівниками, взявши на себе відповідальність не тільки за результати своєї роботи, а й за організацію виробництва в цілому. Опинившись в умовах наближених до виробництва, учні не чекають підказки викладача (це заздалегідь обговорюється в правилах гри), вони самі обирають варіанти вирішення поставленої задачі. Цей метод навчання передбачає кліпітку підготовчу роботу педагога і відповідну розробку

дидактичного, навчально-методичного забезпечення таких занять, зокрема: завдання у вигляді лабораторно-практичних робіт, інструкційно-технологічні карти з питаннями, відповіді на які потребують фундаментальних загальноосвітніх знань.

Дидактична гра включає наявність ігрового моделювання та розподіл ролей між учасниками гри; наявність загальної мети всього ігрового колективу, досягнення якої забезпечується взаємодією учасників гри, підкоренням їх різнобічних інтересів цій загальній меті.

Дидактична гра розглядається як невелика п'єса, в основі якої лежить імпровізація. Її мета – інсценувати неординарні для трудової діяльності кондитера ситуації для їх кращого розуміння. Заздалегідь визначається кількісний склад учасників гри (велика група чи декілька малих) і спостерігачів. Обов'язково складається сценарій, він може бути у вигляді: розповіді, під час якої ведучий вводить усіх в курс справи, а решта учнів озвучують її, розкриваючи зміст через ролі „своїх” персонажів; інсценізації, під час якої „герої” діють спонтанно, без підготовлених заздалегідь діалогів; імітації, де учні перевертілюються у свої „персонажі”. Взаємодія учасників ігрового заняття може здійснюватися, зокрема, у вигляді дискусій. Учням надається час для обмірковування своїх ролей і ситуації. Іноді доцільно зупиняти гру в критичний момент, з'ясувати, чи можливі інші варіанти розгортання подій. По закінченню гри необхідно виділити час для висновків. Важливо, щоб учні усвідомлювали важливість даного методу. Оскільки рольові ігри імітують реальне життя, вони повинні торкатися проблем актуальних, на які нема однозначної відповіді. Наприклад, правильна і неправильна поведінка уявних персонажів. Важливо, щоб учні і викладачі вміли приймати різні точки зору природно, як нормальне явище.

Аналізу конкретних ситуацій як нетрадиційному методу навчання властиві: наявність складної задачі чи проблеми, формулювання викладачем контрольних запитань з даної проблеми, обговорення можливих варіантів її вирішення.

Метод *активного програмованого навчання* характеризується однією специфічною рисою – поінформованістю викладача у правильному чи найоптимальнішому вирішенні поставленої перед студентами проблеми.

Що стосується методу *ігрового проектування*, то під час його використання відсутнє наперед відоме вирішення поставленої перед учнями задачі. На відміну від методу аналізу ситуацій для даного методу, процес проектно-конструкторського вироблення варіантів вирішення, їх захисту та обговорення може тривати кілька тижнів.

Стажування як метод навчання полягає в тому, щоб учень у ролі стажиста займав певну посаду. Хоча і під контролем, він повинен самостійно діяти, тобто приймати рішення, взаємодіяти з іншими посадовими особами.

Метод „*мозкового штурму*” (*брейнстормінг*) (Л.І.Бондарчук, В.М.Гринькова, В.І.Лозова, С.Т.Золотухіна, Е.І.Федорчук) розглядають як спосіб колективного продукування ідей, який формує вміння зосереджувати увагу на вузькій меті. Використовуючи метод „мозкового штурму”, учні працюють як „генератори ідей”, при цьому вони не стримуються необхідністю обґрунтування своїх позицій та позбавлені критики, адже за цих умов немає „начальників” і „підлеглих”, є лише експерти в кожній групі студентів, які фіксують, оцінюють та вибирають кращі ідеї. Метод „мозкового штурму” доцільно використовувати при вирішенні певної проблеми, подання нового навчального матеріалу, виконанні творчої справи.

Формуванню професійно-художньої культури майбутніх кондитерів сприяє інтегрований підхід до навчання, який сприяє розвитку системного, творчого мислення в учнів, їх пізнавальної активності, самостійності, інтересу до знань. В процесі встановлення міжпредметних зв'язків на уроці викладач має можливість використовувати інтегрований навчальний матеріал, зокрема: комплексні таблиці та схеми; розв'язувати міжпредметні задачі; працювати з кількома підручниками; заслуховувати повідомлення та реферати міжпредметного змісту тощо. На інтегрованих заняттях вивчаються багатоаспектні об'єкти(теорії, закони, ідеї різного рівня узагальнення), що є предметом розгляду різних навчальних

дисциплін. Учні отримують можливість розглядати предмети у різних аспектах, аналізуючи й порівнюючи їх, що забезпечує цілісне сприйняття дійсності як необхідної передумови формування наукового світогляду. Враховуючи професійну спрямованість навчання, важливо органічно поєднувати предмети загальноосвітньої, спеціальної підготовки і виробниче навчання, узгоджуючи їх цілі і задачі, взаємодоповнюючи і збагачуючи зміст, уникаючи повторів, дублювання та штучної, недоречної інтеграції; систематично й доцільно використовувати знання, уміння і навички загальноосвітнього характеру для оволодіння конкретною професією. Якнайкраще підходять для цього бінарні уроки, як синтез узагальнених знань. Проведення бінарного заняття, наприклад, з економіки та навчальної практики дозволяє комплексно підійти до теоретичного та практичного навчання, показати їх взаємозв'язок. Бінарні практичні заняття можуть проводитися у формі виробничих зборів за результатами професійної діяльності. Учні використовують фактичні дані, аналізують реальні і можливі помилки, пояснюють причини їх виникнення, вишукують резерви покращення отриманих результатів. Знання з фізики, математики, хімії в поєднанні зі спецтехнологією та виробничим навчанням необхідно спрямувати на формування у майбутніх фахівців уміння орієнтуватися у виробничих процесах, бачити певну математичну закономірність їх змін; розвивати пов'язані з професією навички моделювання, вимірювання, обчислювання.

Міжпредметні зв'язки у професійно-технічному навчальному закладі будуються за схемою: базисні загальноосвітні предмети → профілюючі загально-технічні дисципліни → спецтехнологія і виробниче навчання. Так, формуючи у майбутніх кондитерів знання про електричні машини на заняттях з фізики розглядаються закони, принципи, які покладено в основу роботи двигунів, на електротехніці – шляхи реалізації фізичних принципів, на спецтехнології – принципи раціонального вибору конкретних конструкцій, правила безпечної експлуатації і ремонт машин. Отримані знання в процесі виробничого навчання закріплюються і формуються у відповідні професійні вміння та навички. Міжпредметні зв'язки надають можливість більш ефективного впливати на рівень

сприйняття учнями навчального матеріалу. Так, викладаючи навчальний матеріал з предмета „Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів”, доцільно використовувати відомості щодо організації виробництва підприємств харчування: “Організація роботи цеху для оздоблення кондитерських виробів”, устаткування підприємств харчування - “Механічне обладнання кондитерського цеху”, „Холодильне обладнання”; фізіології та санітарії - „Санітарні вимоги до приготування кремових виробів”, товарознавства - „Характеристика сировини”, охорони праці - „Правила безпеки праці на робочому місці кондитера”, спеціального малювання та ліплення - „Ліплення тістечок”, „Ліплення овочів”.

Формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів у процесі практичної підготовки проходить більш ефективно, якщо учні відпрацьовують професійні уміння та навички на сучасному обладнанні. Застосування на практичних і лабораторних заняттях новітнього технологічного устаткування вітчизняного та зарубіжного виробництва, які відповідають вимогам CE ISO (електричні м'ясорубки з самогоструювальними ножами; газові плити з електричною жаровою шафою; електричні плити з конвекційними жаровими шафами, з малоінерційними конфорками; пост-термінали; озонобезпечні холодильні агенти; пароконвекційні шафи; міні-пароконвектомати; водонагрівачі; блендери; слайсери тощо), створює умови для безпечної роботи; дає можливість учням підвищити продуктивність своєї праці

(зменшити витрати сировини та часу на одиницю продукції), поліпшити якість продукції, а головне, прискорює адаптацію майбутніх кондитерів до умов сучасного виробництва, виключаючи час на оволодіння новітньою технікою.

Отже, доцільними критеріями відбору методів формування професійно-художньої культури є відповідність методів навчання, принципам, меті і задачам навчання; змісту обраної теми; навчальним можливостям учнів (віковим, психологічним); наявним умовам навчання і відведеному на засвоєння навчального матеріалу часу; професійному рівню педагогічних працівників; можливостям допоміжних засобів навчання. Користуючись ними, кожен педагог визначає ті оптимальні

методи, які дають можливість майбутнім кондитерам свідомо сприймати навчальну інформацію, бути активними у процесі навчання, що максимально сприяє формуванню їх професійно-художньої культури в процесі теоретичної і практичної підготовки у ПТНЗ кулінарного профілю.

3.3. Розвиток професійно-художньої майстерності майбутніх кондитерів у позаурочний час

В умовах світових інтеграційних процесів зумовлюється необхідність у підготовці освічених, компетентних, конкурентоспроможних фахівців, які не втрачаючи власної національної ідентифікації, вміли б вибудовувати свої відносини з представниками інших країн за принципами єдності, взаємоповаги, рівноправ'я, взаємного розвитку і збагачення. Для майбутніх фахівців сфери торгівлі та технологій харчування стає важливим не лише здатність слідувати тріаді „ знання – вміння – навички ” , а й підтримувати замкнутий цикл „ знання – вміння – навички – актуалізація(застосування) – генерування нових знань ”. Вміння здобувати знання особливо актуальне з огляду на перспективу випускника професійно-технічного навчального закладу реалізувати свій особистісний та інтелектуальний потенціал не лише в Україні, а й за її межами. Тому важливо створювати умови для всебічного інтелектуального та естетичного розвитку майбутніх фахівців кулінарної справи, розширювати їхній кругозір; формувати толерантність, повагу до прав людини; орієнтувати на мирне співіснування культур та націй, взаємодопомогу та відповідальність за майбутнє власної держави в Європейському й світовому просторі.

За цих умов формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів важливо здійснювати не лише під час теоретичної і практичної підготовки у ПТНЗ кулінарного профілю, але й у позаурочний час. Позаурочна діяльність учнів в широкому розумінні включає в себе як самостійну пізнавальну діяльність, так і такі ефективні форми організації творчої діяльності учнів, як:

участь учнів у спеціалізованих гуртках і клубах, проблемних групах, спрямованих на удосконалення професійної майстерності майбутніх робітників; організація і проведення диспутів, круглих столів, семінарів, „майстер-класів”, „АРТ-класів; участь у чемпіонатах з кулінарії, науково-практичних конференціях, фестивалях з кулінарного мистецтва, конкурсах і олімпіадах; випуск журналів і газет.

Зокрема, організація конкурсів, фестивалів здійснюється відповідно до Указу Президента України „Про додаткові заходи щодо вдосконалення професійно-технічної освіти в Україні” від 18.09.2004 року № 1102/2004. Критеріями якості проведення відповідних конкурсів є вимоги до професійного рівня підготовки сучасних робітників Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS), Асоціації кулінарів України торговельно-кулінарного профілю у справах підвищення якості та рівня професійної підготовки кадрів.

Заздалегідь обговорюються порядок і умови проведення конкурсів(змагань, фестивалів), зокрема: місце проведення, термін реєстрації, оплата та витрати на проживання; оформлення страв; форма одягу конкурсантів відповідно до санітарних вимог; доставка експонатів, заходи їх зберігання, оснащення робочих місць учасників конкурсу, умови демонстрації, час змагань, умови нагородження переможців. Визначаються напрями проведення конкурсу(холодний буфет - презентація столу країни учасниці; Арт-клас за номінаціями (сучасність, складність, оригінальність), практичні змагання тощо. Домашнє завдання передбачає використання переліку навчально-методичної літератури, яка надається окремо.

Вимоги до учасників змагань, як правило, містять наступні рекомендації.

1. Учасники конкурсів за професією кондитер одягнені у відповідний спеціальний одяг повного комплекту, їх зовнішній вигляд відповідає санітарним вимогам. Кожний конкурсант має санітарну книжку; сертифікати якості чи якісні посвідчення на продукти харчування та напої, що будуть використані ним для приготування конкурсних зразків. Конкурсні зразки відповідають заявленій технології приготування та санітарно-гігієнічним вимогам.

2. Для приготування страв, кондитерських виробів, коктейлів кожний учасник має інструктивно-технологічну, картку із розрахунком сировини на задану кількість порцій, у надрукованому вигляді, візитку.

3. Кожний виставлений виріб, композиція з овочів, коктейль відповідає назвам, зазначеним у заявці.

4. Інгрєдєнти страв, кондитерських виробів, коктейлів відповідають перелїку сировини в інструктивно-технологїчній картцї.

5. Учасникам конкурсїв дозволяється задалегїд почистити овочї, фрукти, гриби; випекти бїсквітне, лїсочне, чи їнше тїсто та приготувати оздоблення з карамелї, цукрової мастики.

6. Страви представляються в оригїнальному оформленнї (особливо це стосується страв Арт-класу, якї передбачають вишуканїсть, креативнїсть оформлення, презентабельний вигляд; максимально демонструють кулїнарне мистецтво автора, композицїйно розкривають визначену тему.

7. Оздоблення кулїнарних страв ї кондитерських виробїв має привабливий вигляд, відповідає практичним, повсякденним вимогам. Оздоблення використовувати тїльки з їстівних продуктїв.

Презентацїя страви передбачає. Наприклад, на конкурсї фахової майстерностї „Козацька кухня”, присвяченому святї українського козацтва ї християнському святї „Покрова” презентацїя страв учасникїв включала коротку їсторичну довідку щодо виникнення свята, обрядових особливостей його святкування.

8. Композицїї з овочїв, фруктїв має тематичний характер, дозволяється використовувати декоративнї тичинки, прутики.

9. Страви, якї виставляються на виставках для створення зовнїшнього вигляду, рекомендується покривати желе, яке відповідає обраним продуктам, зокрема: рибне желе використовується для рибних страв, м'ясне - для страв з м'яса, птицї (для приготування желе дозволяється використовувати збїльшену кїлькїсть желатину).

10. Фрукти, овочї, якї використовуються для оформлення, маленькї за розмїром, або нарїзанї тоненькими скибочками. Неакуратно нарїзанї овочї,

фрукти призводять до погіршення зовнішнього вигляду, а відповідно і до зниження оцінки.

11. Представлена страва відповідає нормі виходу та кількості порцій згідно з розрахунковими картками.

12. Блюда не переповнені, їх краї залишаються чистими; соусниці заповнюються лише до половини.

13. Посуд для подачі страви добирається пропорційним до розміру блюда і кількості порцій.

18. Дозволяється використовувати харчові барвники в процесі приготування кондитерських виробів.

19. У стравах, які готуються для виставок, як виняток, дозволяється, наприклад для створення твердого каркасу композиції, використання неїстівних матеріалів.

Журі надаються гарантії від конкурсантів, що їх робота виконана без сторонньої допомоги і у межах чесної конкуренції. Всі заявки на участь у практичних класах містять: назву страви; перелік використаних для приготування страви інгредієнтів; короткий опис технології приготування страви (без прізвищ виконавців та назв професійно-технічних навчальних закладів).

Як правило, у конкурсах відповідного рівня (училищного, районного, місцевого, обласного, регіонального, міжнародного) беруть участь учні – переможці менш масштабних конкурсів. Наприклад, на конкурс районного рівня делегуються кращі учні з навчальних груп, які отримали перемогу у загально-училищному конкурсі.

Хід конкурсу, як правило, передбачас інструктаж з охорони праці та санітарно-гігієнічних норм; підготовку учасників конкурсу, їх робочого місця; перевірку домашнього завдання; оформлення тематичного столу та страв в банкетному виконанні; представлення; дегустацію; підведення підсумків.

Конкурсанти оцінюються за переліком показників, зокрема: їх зовнішній вигляд (спец. одяг або національний костюм), особиста гігієна, наявність візитки; дотримання санітарних норм і правил гігієни під час виконання конкурсного

завдання, правил охорони праці й безпечної життєдіяльності; організація робочого місця, загальне оформлення тематичного столу; професійні навички (відсутність помилок під час роботи, правильне використання інгредієнтів, дотримання рецепту); надання історичних відомостей, повнота характеристики страви; назва, оригінальність, складність, художнє оформлення страв; смакові якості страв.

Визначається, наскільки обрані учасниками конкурсу страви відповідають національному колориту держави, зокрема: для української кухні – український борщ, галушки з сиром, узвар; для російської – пиріг з грибами; для білоруської – печінка по-гомельські тощо.

Роботу учасників конкурсу оцінює журі, яке складається з висококваліфікованих та незалежних міжнародних експертів. Конкурсні зразки оцінюють за критеріями, які рекомендовані Всесвітньою Асоціацією Кулінарних Союзів. Судді відмічають учасників, які, на їх думку, з найбільшою майстерністю виконали завдання. В інтересах конкурсантів бажано виконати як можна більше етапів приготування під час проведення класів, включаючи розроблювання м'яса та риби, нарізання філе за виключенням того, що не дозволяють критерії класу. Дозволяється використання наступних напівфабрикатів: вимиті та очищені овочі; глазур для м'яса чи риби; основні бульйони і соуси; підготовлене тісто.

У розроблених рекомендаціях учасникам конкурсу надаються поради, щодо дій, яких слід уникати і на чому зосередити свою увагу. Наприклад, уникати використання: птиці у пір'ї; нехарчової сировини; прикрашення зеленню (петрушкою, селерою, крес-салатом тощо); невинновданого перевантаження страви різного роду елементами і деталями; мутної заливки страви; ліпних скульптур; розміщення страв на жирі; виставки експонатів, приготованих не власноруч.

Заохочуються оригінальні нові ідеї; поєднання нової страви з гарніром (кількість); практично прийнятний розмір порції (вартість); підтримуйте зовнішній вигляд експонату; характерний колір, склад і поєднання цряноців; природній апетитний вигляд; свіжі інгредієнти; використання паперових

наукавників тощо; помірне використання харчового барвника; ретельно нарізані, акуратно подані овочі та фрукти.

Участь у конкурсах надає можливість учням розширити свій кругозір, підвищити професійну майстерність, отримати естетичну насолоду від прекрасних витворів кулінарного мистецтва, відчутти радість перемоги, духовно збагатити свій внутрішній світ. З цією метою в Одеському вищому професійному училищі торгівлі та технології харчування регулярно проводяться виставки борошняно-кондитерських виробів(торти, калачі, пироги, кулеб'яка), тематичні конкурси-виставки, зокрема: „Різдвяний стіл народів світу” розкриває різноманіття різдвяних страв, які готують український, єврейський, польський, румунський, австрійський, іспанський народи. Конкурси до свята Миколи Чудотворця, Святого Михайла, присвячені літнім християнським святкам(Трійця, Петра і Павла, Маковея, Спас, Успіння Пресвятої Богородиці), конкурс „Пісний стіл” розкриває кулінарний потенціал пісних продуктів, з яких можна приготувати безліч смачних та корисних страв. Страви підвищеної складності готуються до конкурсу фахової майстерності, присвяченому Дню міста, Дари Причорномор'я”.

На професійному конкурсі серед учнів I курсів з обробки та нарізання овочів, майбутні фахівці змагаються у якісному очищенню овочів на швидкість, нарізанні їх простими формами(соломка, кубики, часточки, скибочки, шапки, кільця, півкільця), складним та декоративним(зірочки, бочечки, часнички, лілія, тюльпан); оригінальному оформленні композиції з відповідною назвою(„ Чумацький шлях”, „ Квіти осені”, „Лебідь, рак та щука”).

Семинар-практикум „Улюблені страви козаків”, розкриває переваги забутих козацьких страв з огляду на раціональність та легкість приготування, корисність для здоров'я та гарні смакові якості. Завданням названого заходу є залучення учасників і гостей семінару до шанувальників українських козацьких страв, формування у них навичок і умінь урочистого й повсякденного сервірування сучасного столу з використанням фольклорних елементів україно-козацького стилю, виховання у майбутніх фахівців кулінарного профілю любові та пошани

до історії українського народу, його звичаїв та традицій. Офіціант-консультант знайомить учасників і гостей семінару з важливими правилами українського етикету, мистецтвом сервірування столу; викладач історії надає історичні довідки щодо часу й умов виникнення тієї чи іншої страви, змісту куховарської книги староукраїнської кухні; головний кухар демонструє особливості приготування козацьких страв(вергуни, марципани, шуліки, пундики, крученики тощо) за стародавніми рецептами.

Проведення ток-шоу „Моя професія” надає змістовну інформацію щодо особливостей професії кондитера, сучасного попиту у суспільстві, перспектив подальшого професійного розвитку фахівця, який обрав дану професію.

Названі позаурочні заходи приваблюють учнів можливістю співпрацювати разом з викладачем, брати участь у творчому процесі підготовки до заняття, проявляти ініціативу, самостійність у виборі потрібного матеріалу. Завдання, які надаються конкурсантам, доволі складні і потребують досить-таки глибоких професійних знань, умінь та навичок, що в свою чергу стимулює бажання підлітків максимально підвищити свою професійну майстерність.

Удосконалює професійно-художню майстерність майбутніх кондитерів в позаурочний час, сприяє підготовці учнівської молоді до активної діяльності в галузі кондитерсько-пекарського виробництва робота „майстер-класу”, яка спрямована на самовираження майбутніх кондитерів та реалізацію їхніх творчих можливостей в оволодінні професією, виявлення і засвоєння учнями неординарних виробничих прийомів, створення позитивної мотивації творчості, атмосфери зацікавленості виробничими питаннями без остраху на помилку; на створення оптимального мікроклімату взаємовідносин всіх учасників навчального процесу, при якому учні максимально використовують і вдосконалюють отримані під час теоретичного й практичного навчання знання, уміння і навички. Учні отримують можливість розширити свої професійні знання, відчутти смак до творчості у кондитерському мистецтві, що прищеплює їм любов та шану до майбутньої професії, формує високу естетичну та етичну культуру. На заняттях „майстер-класу” учні вчаться здійснювати контроль та самоконтроль дорученої

роботи, виявляють допущені в процесі виконання технологічних операцій помилки і аналізують причини їх виникнення. Критерієм оцінювання навчальних досягнень учнів є їх відповідність вимогам навчальних програм та кваліфікаційних характеристик з професії „Кондитер”.

Ефективною формою удосконалення професійно-художньої майстерності майбутніх кондитерів в позаурочний час є також олімпіада. Попередня робота з організації та проведення названого позаурочного заходу передбачає визначення мети його проведення (навчальної, розвивальної, виховної), змісту, методів, дидактичного забезпечення(довідники, малюнки, дискети з завданнями), критеріїв оцінювання, міжпредметних зв'язків; розроблення структури олімпіади, яка включає організаційну частину, етапи її проведення, завдання для самостійної роботи учнів. На початку олімпіади серед її учасників обов'язково проводиться інструктування щодо дотримання правил з безпеки праці. Розробляються завдання різного виду та ступеню складності(проблемні питання, тести, кросворди, визначення дефектів кондитерських виробів за малюнком, визначення виробів за описом, робота з технологічними схемами тощо).

До форм удосконалення професійно-художньої майстерності майбутніх кондитерів у позаурочний час доцільно віднести співробітництво навчального закладу з громадськими організаціями, соціальними службами, засобами масової інформації тощо. Наприклад, в Одеському вищому професійному училищі торгівлі та технологій харчування вже декілька років проводиться активна спільна робота з громадською організацією „ Одеська обласна асоціація підприємств громадського харчування” (участь в організації та проведенні конкурсу „ Краший за фахом” з професій кондитерсько-пекарського напрямку, щорічному конкурсі ім. Якова Фаншоні); здійснюється співпраця з обласним навчально-методичним центром професійної освіти (робота у секціях, участь у практичних семінарах керівників обласних шкіл передового досвіду, розробка документів з організації навчального процесу, розробка навчальних програм); у рамках співробітництва з управлінням торгівлі налагоджена робота з організації тематичних експозицій, проведення конкурсів фахової майстерності, активізації

профорієнтаційної роботи; налагоджено співробітництво з засобами громадської інформації (друкування у місцевій газеті „Думська площа” під рубрикою „Господарочка”) та телеканалом „Чорне море”. Щомісяця в училищі проводяться практичні заняття, майстер-класу з наступних тем: „Весільні солодоші”, „ Весільний торт”, „ Тематичне оздоблення тортів. Мистецтво оздоблення”, „ Різноманітні пироги – витвір людської фантазії”, „ Мереживо новорічного тарту”, „ Різдвяні вироби на нашому столі”, „Тістечка дитячої тематики”, „ Торт для милої матері”, „ Весняний візерунок”, „Торт до Дня народження”, „ Фруктово-желейні торти”, „ Оздоблення шоколадом та посипками”. Робота з центром зайнятості забезпечує організацію виставок кондитерських виробів, проведення „майстер-класу” кращими учнями навчального закладу та майстрами виробничого навчання.

Отже, зазначені вище методи навчання і форми розвитку професійно-художньої професії майбутніх фахівців – надзвичайно складні психолого-педагогічні та соціально-педагогічні утворення. При розкритті їх суті виявляється, що їм властиві не одна, а кілька істотно важливих ознак, і через те будь-якій з них можна віддати перевагу лише в цілком конкретних педагогічних умовах. Неможливо зупинятися на використанні тих чи інших методів навчання окремо. Лише інтегруючи та взаємодоповнюючи традиційні та нетрадиційні методи навчання у ПТНЗ кулінарного профілю можна досягти очікуваних результатів.

ВИСНОВКИ

В умовах сучасного виробництва ринок товарів і послуг ставить усе більш жорсткі вимоги щодо їх якості. Успішно конкурувати на цьому ринку може лише та продукція, яка є практичною, зручною, надійною в користуванні, а крім того – ще й естетично привабливою. Це закономірно викликає необхідність підвищення рівня професійної майстерності виробника, від якої залежить ефективність і

рентабельність підприємства, динаміка розвитку виробничої галузі, й взагалі економіки в нашій країні.

Рівень фахової майстерності кондитера безпосередньо залежить від його професійно-художньої культури – невід’ємної і важливої складовою професійної культури, яка, в свою чергу, є частиною феномену культури в цілому.

Важливими чинниками підвищення рівня професійно-художньої культури майбутніх кондитерів у професійно-технічному навчальному закладі є: підвищення загального рівня культури учнів (ознайомлення їх з визначеними естетичними критеріями та категоріями, формування естетичного ідеалу, розвиток естетичних почуттів і смаків, духовно-естетичних потреб, зокрема потреби створювати красу власними руками); розроблення та впровадження в навчальний процес форм і методів професійно-орієнтованої мистецької діяльності (зокрема, творчі завдання з використанням художньої літератури, образотворчого й музичного мистецтв, ділові ігри з елементами театралізації тощо); створення педагогічних ситуацій, які актуалізують у навчально-виховному процесі потребу учня у творчому самовираженні засобами мистецтва; введення елементів мистецьких знань до змісту навчальних предметів шляхом використання у ході теоретичних та практичних занять історичних відомостей про місце та значення мистецтва в різноманітних сферах життя і професійної діяльності, виявлення його потенційних можливостей щодо загального та професійного розвитку особистості; впровадження мистецької тематики до змісту науково-дослідницької роботи учнів ПТНЗ; розроблення комплексу навчально-методичного забезпечення викладання навчальних дисциплін у професійно-технічних навчальних закладах, до змісту яких включено мистецький компонент тощо; переосмислення ролі педагога у процесі формування професійно-художньої культури учнів.

Досягти продуктивного формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів можливо за умов системного, інноваційного підходу до організації навчання у професійно-технічному навчальному закладі на основі моделі структурно-функціонального типу, ефективність якої залежить від таких

чинників, як: оновлення змісту професійної освіти; впровадження у навчально-виховний процес сучасних форм і методів навчання; формування соціокультурного середовища.

Водночас, реалізація концептуальних засад формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів у професійно-технічному навчальному закладі потребує урахування вимог галузі харчування до професійно-важливих якостей майбутніх кондитерів, серед яких виключно необхідними є: наявність довготривалої оперативної(логічної, зорової, образної) пам'яті, художнього та естетичного смаку, чіткої координації рухів, розвинутих зорових, смакових рецепторів; здатність чітко розрізняти запахи, кольори; схильність до образотворчості.

Формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів вимагає урахування принципів гуманізації, гуманітаризації та культуровідповідності, які цілком відповідають поставленим цілям і завданням системи професійно-технічної освіти - готувати кваліфікованих робітників з високим рівнем професійної компетентності, творчого підходу до виробничого виконання виробничих завдань, створення якісних і художньо-оформлених кондитерських виробів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Богатирьова Г.А. Формування художньої культури майбутніх учителів праці засобами народного мистецтва: Автореф. дис... канд. техн. наук: 13.00.04 / Кіровоградський держ. ун-т імені Володимира Винниченка. — Кіровоград, 2007. — 20 с.
2. Гонеев А.Д. и др. Основы коррекционной педагогики. – М.: Академия, 1999.
3. Гончаренко С.У. Зміст загальної освіти і її гуманітаризація // Неперервна професійна освіта: проблеми, пошуки, перспективи: Монографія / За ред. І.А.Зязюна. – К.: „Віпол”, 2000. – С. 81– 107.
4. Ділові ігри як засіб формування професійно значущих якостей майбутніх молодших спеціалістів сфери харчування // Проблеми освіти. – К., 2005. – № 41. – С. 193-198.
5. Ивлев С.А. Контроль знаний учащихся в преподавании мировой художественной культуры. – М.: ООО „ Фирма МКХ” , 2001. – 56с.
6. Інформаційно-аналітичні матеріали професійно-технічної освіти/ Міністерство освіти і науки України(до спільної наради Міністерства освіти і науки України та Державного центру зайнятості України,. Удосконалення співпраці державної служби зайнятості та регіональних органів управління освіти і науки щодо підготовки кваліфікованих робітничих кадрів”. – К.: 2008. – С. 8.
7. Концепція розвитку професійно-технічної (професійної) освіти в Україні // Професійно-технічна освіта. – 2004. – № 3. – С.2–5.
8. Кремень В.Г.Педагогічна освіта в контексті цивілізаційних змін // Теоретичні та методичні засади розвитку педагогічної освіти: педагогічна майстерність, творчість, технології: Зб. наук. праць / За заг. ред. Н.Г.Ничкало. – Харків: НТУ “ХПІ”, 2007. – С.3-8.
9. Лозовецька В.Т. Особливості професійного навчання молодших спеціалістів виробництва в умовах ринку // Педагогіка і психологія формування творчої особистості: проблеми і пошуки: Збірник наукових праць: Випуск 18. – Київ-Запоріжжя, 2001. – С. 127-131.
10. Національна доктрина розвитку освіти // Освіта України. – 2002. – № 33. – С. 4–5.

- 11.Професійна освіта в зарубіжних країнах: порівняльний аналіз // Монографія за редакцією Ничкало Н.Г., академіка АНН України, доктора педагогічних наук, професора; Кудіна В.О., доктора філософських наук, професора. – К.: ВІБІР, 2000. – 322 с.
- 12.Професійна освіта: Словник: Навч. посіб. / Уклад. С. У. Гончаренко та ін.; За ред. Н.Г. Ничкало. – К.: Вища шк., 2000. – 380 с.
- 13.Радкевич В.О. Обґрунтування моделей професійного навчання фахівців художнього профілю в закладах профтехосвіти України // Педагогіка і психологія професійної освіти: результати досліджень і перспективи: Зб. наук. пр. / За ред. І.А.Зязюна та Н.Г.Ничкало. – К., 2003. – С. 177–189.
14. Словник іншомовних слів / Під ред. І.В.Льохіна і проф. Ф.М.Петрова. – К.: Державне видавництво політичної літератури УРСР, 1951. – 757с.
- 15.Стратегія реформування освіти в Україні: Рекомендації з освітньої політики. – К.: „К.І.С.”, 2003. – 296с.
- 16.Эстетика: Учеб. пособие / Л.Т.Левчук, Д.Ю.Кучерюк, В.И.Панченко, М.Ю.Русин. – К.: Выща шкю, 1991. – 302с.
- 17.<http://doiippo.iatp.org.ua/text/Rom-Monogr-Humanizm.htm>

ДОДАТКИ

Додаток 1

Поурочно-тематичний план навчального курсу „Творчість у професії кондитера ”

№ п/п	Теми	Всього	Лекційні	Семінари	Практичні
1	Формування духовної культури особистості засобами мистецтва	1	1		
2	Художньо-естетична культура в діяльності кондитера	1	1		
3	Становлення та розвиток кондитерського мистецтва	2	2		
4	Стиль та культура кондитерського виробництва	2	2		
5	Національні особливості оздоблення кондитерських виробів	3	3		
6	Художній образ в оздобленні кондитерських виробів	3	3		
7	Декоративне оздоблення кондитерських виробів	7	4	1	2
8	Сучасні технології виготовлення і оздоблення кондитерських виробів	5	2	1	2
Всього		24	18	2	4

Робоча навчальна програма з курсу „Творчість у професії кондитера”

Тема № 1.

Формування духовної культури особистості засобами мистецтва

Розвиток світоглядної позиції особистості засобами мистецтва: живопис, архітектура, кіно, література, театр, музика.

Єдність процесів формування духовної культури особистості, перехід від освоєння інформації до розвитку світоглядної позиції людини засобами мистецтва.

Тема № 2.

Художньо - естетична культура в діяльності кондитера

Поняття „Художня культура”, „Естетична культура”.

Сфери прояву естетичної культури в діяльності кондитера.

Втілення (використання) художніх образів у приготуванні кондитерських виробів.

Людина - творець художньої культури. Предметна форма культури, Особистісна форма культури.

Форми та способи виховання художньо - естетичної культури учнів з професії „Кондитер”.

Тема № 3.

Становлення та розвиток кондитерського мистецтва

Історичний процес розвитку кондитерського виробництва (мистецтва). Кондитерське виробництво на сучасному етапі.

Кондитерські підприємства /організація роботи, санітарно - гігієнічні вимоги, устаткування, обладнання та інвентар/.

Тема № 4.

Стиль і культура кондитерського виробництва

Культура праці.

Культура виробництва.

Тема № 5.

Національні особливості оформлення кондитерських виробів

Проектування композицій оздоблення кондитерських виробів з урахуванням національних традицій.

Тема № 6.

Продовження дод.1

Художній образ в оздобленні кондитерських виробів

Художній образ.

Прийоми художнього оздоблення кондитерських виробів.

Продовження дод.2

Тема № 7.

Декоративне оздоблення кондитерських виробів

Декор і малюнок, їх зв'язок зі стилем й особливостями створення іміджу: „традиційного“, „романтичного“, „святкового“ тощо. Тенденції сучасного дизайну оздоблення тістечок, тортів. Складання композицій, вибір форми та змісту.

Тема № 8.

Сучасні технології виготовлення і оздоблення кондитерських

Використання функціональних властивостей сировини для декоративної виразності кондитерського виробу.

Кондитерські вироби функціонально оздоровчої спрямованості - продукти нового напрямку.

Складання та розробка ескізів тортів і тістечок. Підбір сировини за властивостями. Поєднання кольорів у композиціях. Нові види основної сировини (поліпшувачі, спреї, суміші). Екологічна безпека сировини. Напівфабрикати для випічки кондитерських виробів (премікси, суміші). Напівфабрикати для оздоблення борошняних кондитерських виробів (креми, гелі, муси). Сучасні технології виготовлення борошняних кондитерських виробів: використання напівфабрикатів з сумішей та преміксів, додання поліпшувачів, використання напівфабрикатів з тіста, використання високоякісної сертифікованої сировини, приготування кондитерських виробів функціонально оздоровчої спрямованості продуктів нового покоління. Сучасні технології виготовлення напівфабрикатів для оздоблення (крему з рослинних вершків і т. ін.). Розширення асортименту: гелі, муси, спреї, марципан, цукрові маси.

Прикраси промислового виготовлення: бісер, диски, фігурки, цукерки тощо.

**Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів з навчального курсу
"Творчість у професії кондитера"
(теоретичне навчання)**

Рівні навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень слухачів
Репродуктивний	3	Учні відтворюють значну частину вивченого матеріалу та виконують нескладні практичні завдання з епізодичною допомогою викладача, але не встановлюють причинно-наслідкових зв'язків. Відповідають і відпрацьовують матеріал з окремими помилками. Беруть участь у виконанні творчих завдань, виправляють вказані помилки.
Продуктивний	4	Учні вільно володіють матеріалом, самостійно з розумінням відтворюють суть основних положень навчального матеріалу та застосовують його під час виконанні творчих завдань на практичних заняттях. За допомогою викладача можуть скласти алгоритм чи схему розв'язання виробничих ситуацій. Систематизують інформацію, аргументують висловлені твердження, в цілому контролюють власну діяльність і застосовують здобуті знання на практичних заняттях.
Високий	5	Учні володіють глибокими, узагальненими, системними знаннями з формування стилів і напрямів приготування виробів із дріжджового тіста, тортів, тістечок, цукерок, а також вимог до якості та правил подачі. Здатні їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь студентів повна, правильна, логічна, містить аналіз. Учні систематизують та узагальнюють матеріал. Вміють самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлюють між предметні зв'язки з іншими предметами, роблять аргументовані висновки. Учні вірно й усвідомлено застосовують способи оздоблення і техніку нанесення малюнку. Самостійно вірно і в повному обсязі виконують практичні завдання творчого характеру, як з використанням типового алгоритму (блоків), так і за самостійно складеним проектом відповідаючи і виконуючи практичні завдання припускаються незначні неточності в оздобленні, які самостійно виявляють та виправляють. Проявляють пізнавально-творчий інтерес до курсу та інноваційних технологій оздоблення борошняних кондитерських виробів: високохудожніх, оригінальних, фігурних, національних тортів, виробів на замовлення: тортів, тістечок, цукерок.

**Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів з навчального курсу
"Творчість у професії кондитера"
(практичне навчання)**

Рівні навчальних досягнень	Бал	Критерії оцінювання знань, умінь та навичок студентів
Репродуктивний	3	Сформовані не складні навички та прийоми виконання творчих робіт за кваліфікаційною характеристикою "Кондитер" III розряду з приготування та оздоблення виробів. Допускаються помилки в оздобленні (диспропорція, невірно підібрані кольори).
Продуктивний	4	Студенти самостійно і вірно виконують творчі завдання, на підставі сформованих умінь і навичок й згідно з кваліфікаційною характеристикою "Кондитер" IV розряду. Виконана робота високого рівня якості. Студенти вільно володіють вивченим матеріалом та впевнено його використовують. Знають і виконують прийоми оздоблення борошняних кондитерських виробів. Правильно організують робоче місце кондитера. Дотримуються санітарно-гігієнічних норм і правил техніки безпеки. Допускаються несуттєві відхилення від встановлених норм і правил безпеки праці.
Високий	5	Практичне завдання виконується студентом впевнено і вірно, ефективно та творчо застосовуються знання. Студенти показують знання, вміння й навички високого рівня. Професійно працюють, здійснюють оздоблення, користуються інвентарем, пристроями та шаблонами. Виконують нестандартні творчі завдання, добре володіють прийомами психологічного підходу до замовників. Можуть самостійно виконувати роботи творчого характеру (підбирають стилі, використовують дизайн). Правила безпеки та санітарно-гігієнічні норми не порушуються.

**Перелік питань для підсумкової атестації з навчального курсу
„Творчість у професії кондитера“**

1. Напрями формування духовної культури особистості фахівця – кондитера.
2. Розвиток світоглядної позиції особистості кондитера.
3. Засоби мистецтва: живопис, архітектура, кіно, література, театр, музика у професійному розвитку кондитера.
4. Єдність процесів формування духовної культури особистості кондитера.
5. Духовна культура.
6. Культура праці. Культура виробництва.
7. Культура кондитерського мистецтва
8. Естетична культура діяльності кондитера.
9. Національні особливості оформлення кондитерських виробів.
10. Втілення художніх образів у приготуванні кондитерських виробів.
11. Людина - творець художньої культури.
12. Предметна й особистісна форма культури.
13. Художньо - естетична культура учнів з професії „Кондитер“.
14. Стиль кондитерського виробництва.
15. Історичний процес розвитку кондитерського виробництва.
16. Кондитерське виробництво на сучасному етапі.
17. Перспективи розвитку кондитерського виробництва.
18. Виробництво борошняних кондитерських виробів у громадському харчуванні.
19. Виробництво борошняних кондитерських виробів у кондитерській промисловості.
20. Організація роботи підприємств з виробництва борошняних кондитерських виробів.
21. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств з виробництва борошняних кондитерських виробів.
22. Устаткування, обладнання та інвентар підприємств з виробництва борошняних кондитерських виробів.
23. Визначення специфіки сировини для приготування кондитерських виробів.
24. Використання сировини для приготування кондитерських виробів.
25. Творчий підхід до організації виробництва.
26. Нові види основної сировини кондитерського виробництва.
27. Напівфабрикати для випічки кондитерських виробів із дріжджового тіста.
28. Поліпшувачі якості дріжджового тіста.

29. Напівфабрикати для випічки кондитерських виробів із бездріжджових видів тіста. *Продовження дод.5*
30. Використання преміксів для приготування борошняних кондитерських виробів.
31. Напівфабрикати для оздоблення борошняних кондитерських виробів.
32. Техніка оздоблення кремами.
33. Різновиди та техніка оздоблення желе.
34. Використання для оздоблення марципану.
35. Техніка оздоблення цукровими масами.
36. Оздоблення глазур'ю.
37. Техніка оздоблення гелями.
38. Використання трафаретів для оздоблення малювальними масами.
39. Оздоблення посилками за допомогою трафаретів.
40. Кондитерські вироби функціонально оздоровчої спрямованості - продукти нового напрямку.
41. Приготування та оздоблення цукерок.
42. Оздоблення тортів і тістечок багатокольоровим маюнком.
43. Оздоблення тортів на замовлення.
44. Виготовлення та оздоблення тортів з національною тематикою.
45. Декоративне оздоблення кондитерських виробів.
46. Сучасні технології приготування та оздоблення борошняних кондитерських виробів.

**ДЕГУСТАЦІЙНА КАРТКА
конкурсних страв**

№ п/п	Прізвище, ім'я учасника конкурсу	Де учасник підняв жерелювання	(назва страви)			(назва страви)			Загальна к-ть балів
			Смакові якості	Зовнішній вигляд	Смакові якості	Зовнішній вигляд	Смакові якості	Зовнішній вигляд	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ЗМІСТ

ВСТУП	3
1. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО-ХУДОЖНЬОЇ КУЛЬТУРИ МАЙБУТНІХ КОНДИТЕРІВ	5
2. ОБГРУНТУВАННЯ ВИМОГ ГАЛУЗІ ХАРЧУВАННЯ ДО ПРОФЕСІЙНО-ВАЖЛИВИХ ЯКОСТЕЙ МАЙБУТНІХ КОНДИТЕРІВ	14
3. ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО-ХУДОЖНЬОЇ КУЛЬТУРИ МАЙБУТНІХ КОНДИТЕРІВ	21
3.1. Проектування культурологічної складової змісту професійної освіти кулінарного профілю	21
3.2. Методи формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів	36
3.3. Розвиток професійно-художньої майстерності майбутніх кондитерів у позаурочний час	50
ВИСНОВКИ	53
ЛІТЕРАТУРА	61
ДОДАТКИ	64
ЗМІСТ	75

Навчальне видання

Висоцька Людмила Євгенівна

**ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО-ХУДОЖНЬОЇ КУЛЬТУРИ
ФАХІВЦІВ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ**

Методичні рекомендації

*Редактор - В.О. Радкевич
Відповідальний за випуск -*

Підписано до друку 3.12.2008 р.
Формат 60x84 /16. Папір офсетний.
Гарнітура Times. Друк різнографічний.
Фізичних друк. арк. 1,0. Ум. друк. арк. 0,93
Тираж 310 прим. Замовлення № 54.

Надруковано ТОВ "Зовнішрекламсервіс"
65125, м. Одеса, вул. Успенська, 40.
тел. 37-70-76, 777-70-76