

## **ВИКОРИСТАННЯ ПОЗАУРОЧНИХ І ПОЗАНАВЧАЛЬНИХ ФОРМ НАВЧАННЯ У ПРОЦЕСІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ-КОНДИТЕРІВ**

**Анотація.** У статті аналізуються організаційні форми навчання, які застосовуються під час професійної підготовки кухарів-кондитерів.

Доведено доцільність використання інноваційних форм, спрямованих на творчий розвиток майбутніх фахівців кулінарного профілю у процесі професійної підготовки. Зокрема, увагу зосереджено на таких практико орієнтованих формах, як майстер-класи, фестивалі, конкурси, гуртки професійного спрямування, виставки.

Запропоновано опис досвіду проведення масових заходів учнівської позаурочної діяльності Чернігівським центром професійно-технічної освіти.

**Ключові слова:** кухар-кондитер, позаурочні та позанавчальні заходи, професійна підготовка, майстер-класи, фестивалі, конкурси, гуртки професійного спрямування, виставки.

**Постановка проблеми.** Динамічні соціально-економічні зміни у суспільстві сприяють переорієнтації ринку праці з фахівця-виконавця на творчого професіонала з високими моральними та культурними цінностями. Сучасний фахівець – це не тільки професіонал своєї справи, а й людина, яка прагне особистісного, інтелектуального та творчого розвитку. У контексті ринкових вимог, процес професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів потребує удосконалення, адже для формування компетентного сучасного фахівця використання виключно традиційних навчальних форм є недостатнім.

Позитивна динаміка розвитку кулінарної галузі, підвищення якості послуг, збільшення асортименту та кількості закладів впливають на вимоги щодо кваліфікації кухаря-кондитера. Найбільш конкурентоспроможним і затребуваним серед роботодавців є той фахівець, який володіє творчими здібностями і мотивований на самовдосконалення.

Сучасні заклади ресторанного господарства потребують мобільних фахівців, які швидко пристосовуються до обставин, ознайомлені з тенденціями та інноваціями кулінарної галузі країни та світу, а також мають свою професійну індивідуальність. Творчі аспекти професійної діяльності майбутніх кухарів-кондитерів потребують належної уваги ще у період професійного становлення. Саме через позаурочні та позанавчальні організаційні форми навчання, учні мають можливість поглибити теоретичні знання, удосконалити практичні навички, розвинути естетичний смак, фантазію і творчий потенціал.

**Аналіз основних досліджень і публікацій.** Дослідженням психологічних основ формування творчої особистості займались науковці: Б. Ананьєв, В. Моляко, В. Рибалка; проблеми професійно-технічної освіти висвітлювали: С. Батишев, Р. Гуревич, В. Радкевич; професійна підготовка фахівців кулінарного профілю розглядалась у працях Л. Висоцької, М. Пальчук, Л. Старовойт, Т. Стахмич та інших. Проте, позаурочні та позанавчальні організаційні форми навчання майбутніх кухарів-кондитерів у цих дослідженнях вивчено недостатньо.

**Мета статті:** проаналізувати організаційні форми навчання, які застосовуються під час професійної підготовки кухарів-кондитерів; виокремити особливості і показати доцільність використання позанавчальних і позаурочних організаційних форми навчання, що сприяють творчому розвитку майбутніх кухарів-кондитерів.

**Виклад основного матеріалу.** Інтенсивний розвиток техніки і технологій передбачає зміни у змісті навчання, спонукає до пошуку нових форм та удосконалення старих відповідно до потреб сучасності. Запорукою якісної професійної підготовки є правильний вибір методів, форм, змісту, засобів навчання, враховуючи об'єктивні та суб'єктивні можливості, кінцеві цілі навчання. У педагогічній науці досліджені й обґрунтовані різні форми навчання, доведена їх ефективність та доцільність використання. Форма об'єднує такі самостійні елементи навчання як зміст, методи і засоби та піднімає їх на більш високий рівень цілісного прояву [1, с. 196].

Існує дуже багато форм, вони складаються з однакових компонентів, проте відрізняються між собою за змістом та класифікуються за своїми ознаками. Організаційні форми навчання розкривають зовнішній бік організації навчальної діяльності (урок, екскурсія, семінар, дослідні роботи, консультації, домашні завдання, гурткові заняття тощо) [5, с. 105-106]. Під час підготовки майбутніх фахівців кулінарного профілю у професійно-технічних навчальних закладах традиційно застосовуються такі організаційні форми навчання: теоретичне навчання – урок, консультація, лабораторно-практичне заняття, семінар, залік; виробниче навчання – урок виробничого навчання, виробнича практика, випускний кваліфікаційний іспит; позаурочні форми професійної підготовки – навчальний цех, факультатив, гурток форми самоосвіти – діяльність за інтересами, дослідження інновацій у галузі, самовдосконалення [6, с. 57-58].

Основною формою навчання учнів у ПТНЗ є – урок, що характеризується цілями, змістом, методикою проведення, особливостями суб'єктів навчального процесу [7, с. 372-374]. Серед урочних форм, які спрямовані на активізацію творчої активності майбутніх фахівців кулінарного профілю, використовуються такі форми, як: урок-дискусія, семінар, урок-екскурсія, ділова гра, урок-захист творчих проектів. Проте, сучасні вимоги до кухарів- кондитерів орієнтують на творчу професійну діяльність, тому доцільним є використання під час навчання організаційних форм креативного типу, які сприятимуть розвиткові творчого потенціалу учнів. Професія кухаря-кондитера потребує фахівців з високою естетичною культурою, що виявляється у манерах спілкування, зовнішньому вигляді, в умінні відчувати та створювати красу. Серед необхідних професійно важливих якостей є також добре розвинені органи чуття, художній смак, уміння поєднувати форми та кольори, схильність до образотворчості, розвинена уява та фантазія тощо. Художній аспект діяльності кухарів-кондитерів потребує ще у період навчання готувати майбутніх фахівців до професійної творчості, а найбільший спектр можливостей для продовження навчання і розвитку творчих здібностей надають позаурочні та позанавчальні форми. Вагомий вклад у розвиток професійної творчості вносить систематична участь учнів у

спеціалізованих гуртках і клубах, проблемних групах, діяльність яких спрямована на удосконалення професійної майстерності майбутніх робітників; проведення екскурсій, диспутів, круглих столів, семінарів, майстер-класів, арт-класів; участь у чемпіонатах з кулінарії, науково-практичних конференціях, фестивалях кулінарного мистецтва, конкурсах і олімпіадах; випуск журналів та газет [3]. У процесі шліфування фахової творчості, як однієї з граней професійної компетентності, провідну роль відіграють майстер-класи, фестивалі, конкурси, гуртки професійного спрямування, виставки. Зазначені форми є практико орієнтованими, тому учні охоче залучається до співпраці та взаємодії, а невимушені обставини, у яких відбуваються заходи, сприяють розвитку творчого потенціалу, що підвищує їх ефективність.

Серед популярних та ефективних для розвитку творчих здібностей позанавчальних організаційних форм є фестиваль (фр. festival та лат. festivus – святковий, веселий) – масове святкове дійство, що включає огляд чи демонстрацію досягнень у певних видах мистецтва. В Україні проводяться музичні, мистецькі, історичні, кінофестивалі, а також великою популярністю користуються гастрономічні фестивалі. Щороку в Україні проходить понад 100 гастрономічних свят, які за охопленням учасників поділяються на місцеві, регіональні, національні та міжнародні. Серед відомих тематичних фестивалів традиційними стали: Свято пампуха, Національне Свято Шоколаду, Свято сиру і вина, Свято «На каву до Львова», Фестиваль «Львів на тарілці», Фестиваль Пива, Фестиваль кукурудзи, Сливовий фестиваль, Фестиваль паприки, Фестиваль-конкурс різників свиней, Фестиваль дерунів, Фестиваль «Галицька дефіляда», Свято вина «Закарпатське Божоле», Фестиваль «Український кавун – солодке диво», Фестиваль-квест «Борщик у глиняному горщику» Фестиваль «Сало фест 2017, 2018 р» [10]. Активними учасниками, а деколи і організаторами, різноманітних гастрономічних фестивалів є професійно-технічні навчальні заклади. Підвищений інтерес і традиційне проведення фестивалів доводить ефективність таких навчальних форм.

Підготовка та участь у таких діях поглиблює знання та удосконалює уміння учнів, спонукає їх до творчості, дає можливість продемонструвати свої здібності та унікальність. Водночас, фестиваль як організаційна форма навчання, має пізнавальний характер. Здобутий досвід під час підготовки та участі у заході, учні можуть застосовувати у своїй майбутній професійній діяльності, адже основною метою фестивалю є – демонстрація досягнень. Гастрономічні фестивалі сприяють відродженню традиційних та пошуку нових рецептів, упровадженню новинок, професійному удосконаленню учнів і педагогів, а також обміну досвідом між учасниками.

Ще однією популярною формою, за допомогою якої відбувається поглиблення професійних знань, умінь, навичок та дослідження інновацій, є майстер-клас. Під час проведення цього заходу відбувається передавання досвіду, майстерності шляхом демонстрації прийомів роботи з паралельним коментуванням виробничого процесу. Перевагою цієї форми є інтерактивність: можливість вивчати і розповсюджувати методичні розробки за темою заходу, брати участь в обговоренні одержаних результатів, отримувати консультації, висловлювати свої пропозиції тощо. Майстер-клас забезпечує формування мотивації та пізнавальної активності учнів. Фахівцям кулінарного профілю участь у подібних заходах допомагає досконально розібратися в особливостях алгоритму виробничого процесу приготування, оформлення, презентації страви чи кондитерського виробу. У Типовій навчальній програмі з виробничого навчання для підготовки кухаря 6 розряду, передбачено 24 години на тему «Приготування страв арт-майстер-класу». У стандарті зазначено, що: «На заняттях демонструється майстерність та кулінарний артистизм під час виготовлення холодних, гарячих основних страв та десертів» [8]. Отже, для здобуття найвищої кваліфікації «Кухар» 6 розряду, необхідним є уміння проводити майстер-класи.

Конкурс фахової майстерності – це організаційна форма навчання, яка передбачає змагання, демонстрацію здібностей, впровадження передових прийомів і методів праці, нової техніки і прогресивної технології, підвищення

рівня професійної підготовки, виявлення кращих індивідуальних показників, підвищення інтересу до професії та її популяризації. Основними завданнями конкурсів фахової майстерності серед учнів ПТНЗ є: стимулювання творчого самовдосконалення учнівської молоді; розвиток творчих здібностей, формування творчих практиків для галузі; підвищення інтересу до поглибленого вивчення навчальних, спеціальних і фахових дисциплін, формування у колах учнівської молоді навиків дослідницької роботи; моніторинг і підвищення рівня викладання навчальних, спеціальних і фахових дисциплін, фахової підготовки учнів; активізація всіх форм позакласної та позашкільної роботи з учнями; відбір учасника чи формування команд для участі в міських, обласних і Всеукраїнських конкурсах [9]. Зазвичай конкурс фахової майстерності серед учнів ПТНЗ складається з теоретичного та практичного турів, його умови та критерії оцінювання чітко окреслені і документально зафіксовані. Зміст і складність завдань відповідають професії та рівню кваліфікації учасників.

Найбільш розповсюдженою організаційною формою в позаурочний час, є гурткова робота. Вона має перевагу над іншими формами в тому, що здійснюється систематично, має програму і розрахована на весь період фахової підготовки. Особливістю гуртків професійного спрямування є можливість заповнювати прогалини програми, включати у заняття актуальні теми, досліджувати фахові новинки, прививати любов та інтерес до професії, надавати можливість учням розкривати свій потенціал. Для презентації учнівських робіт, розкриття та розвитку творчої індивідуальності організуються виставки – публічні покази спеціально підібраних предметів і місця цих показів [2, с. 73].

Із сучасним розвитком ІКТ популярними стали віртуальні виставки, які презентуються у веб-просторі, надають можливість оглянути експонати у режимі 24/7 за умови наявності Інтернету. Під час професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів використовуються різні форми виставок: тематична виставка – приурочена до певної події, дати, проблеми (кондитерські вироби до Дня закоханих або Великодніх свят, страви Святвечора, етнокухня, фіто-кухня, оздоровче харчування, новітні технології у кулінарії тощо); виставка-показ або

виставка-огляд – демонстрація творчих учнівських робіт (презентація оригінальної рецептури страви чи кондитерського виробу та їх оздоблення); виставка-звіт – демонстрація досягнень учнів за певний період (доцільно проводити в кінці навчального року, або перед присвоєнням робітничого розряду); виставка-презентація – реклама закладу або ж демонстрація новинок (можна організувати з профорієнтаційною, або просвітницькою метою); виставка-конкурс – визначення кращих експонатів за певними критеріями (можливе проведення у рамках тижня професії або як одного з етапів фахового конкурсу); виставка-ярмарок або виставка- продаж – публічний показ і продаж спеціально підібраних експонатів (має великий профорієнтаційний потенціал, особливо, якщо проводиться поза межами навчального закладу) [4, с. 308].

Виставка, як організаційна навчальна форма, активізує інтелектуально-творчі можливості учнів, спонукає до пізнавальної активності, виконує розвивальну та виховну функції. Підготовка та участь у заході відбувається у позаурочний час, а особлива атмосфера надає можливості експериментувати, виявляти творчість, безмежну фантазію, втілювати свої ідеї, реалізовувати себе як професіонала. Переважно експозиціями даних виставок стають результати гурткової роботи, відповідно, у рамках заходу учні кулінарного профілю презентують страви або кондитерські вироби (оригінальні вироби з дріжджового або пряничного тіста, мініатюри з мастики, роботи з айсингу, карвінгу тощо).

Використання позанавчальних і позаурочних організаційних форми навчання є доцільним, оскільки під час них створюються умови для виявлення організаторських здібностей, професійної компетентності та комунікабельності, до співпраці залучаються педагоги та учні навчальних закладів. Учні задіяні до активної участі й пізнавально-пошукової діяльності, яка передбачає застосування системи інтегрованих знань, тобто поєднання теоретичного і виробничого навчання із застосуванням знань, умінь та навичок на практиці. Внаслідок чого розвиваються творчі здібності, естетичні смаки, а також відбувається збереження традицій, дослідження інновацій, що сприяє всебічному розвитку учнів як майбутніх висококласних фахівців. Творчі

форми діяльності дозволяють повною мірою розкрити природні здібності учнів, а також підвищують мотивацію опанування професії, що і є запорукою результативності навчального процесу. Дослідження доводить, що для підвищення якості професійного навчання, виховання і розвитку учнів, необхідно застосовувати різні форми навчання, які потребують цілеспрямованого системного та послідовного удосконалення.

**Висновки.** Отже, у процесі професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів застосовуються урочні, позанавчальні та позаурочні організаційні форми навчання. Особливостями позанавчальних і позаурочних організаційних форм є те, що вони: орієнтовані на творчий розвиток майбутніх кухарів – кондитерів, поглиблюють знання та удосконалюють уміння; досліджують інновації фаху; спонукають учнів підвищувати свою майстерність; дають можливість продемонструвати свої здібності та унікальність; накопичують практичний досвід. Подальші дослідження вбачаємо у вивченні методів здійснення професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів.

#### **Список використаних джерел:**

1. Батышев С.Я. Профессиональная педагогика: [учебник для студентов, обучающихся по педагогическим специальностям и направлениям; под ред. С. Я. Батышева, А. М. Новикова]. – [изд. 3-е, перераб.]. – М. : Из- во ЭГВЕС, 2009. – 456 с.
2. Великий тлумачний словник української мови / [упоряд. Т.В.Ковальова ; худож.- оформлювач Б. П. Буп]. – Харків; Філіо, 2005. – 767 с.
3. Висоцька, Л. Формування професійної культури майбутніх фахівців кулінарного профілю у вищих професійних училищах : автореф. дис. на здоб. наук. ступ. канд. пед. наук : 13.00.04 «Теорія та методика професійної освіти» / Л. Є. Висоцька. — Київ, 2011. — 43 с.
4. Єфіменко, С. Технологія підготовки та проведення сучасної виставки творчих робіт школярів [Текст] / С. М. Єфіменко // Науково-методичний супровід функціонування інформаційно-освітнього простору регіону : науково-

методичний вісник / Кіровоградський КЗ «КОІППО імені Василя Сухомлинського». – Кіровоград, 2016. – № 52. – С. 307– 315.

5. Никофоров, В. Теория и практика высшего профессионального образования. Термины, понятия и определения : учеб.- метод. пособие / В. И. Никифоров, А. И. Сурыгин. – СПб. : Изд-во Политехн. ун-та, 2009.– 141 с.

6. Сліпчишин, Л Психолого-педагогічні основи впровадження сучасних підходів до навчання у ПТНЗ [Текст] : навч.-метод, посібник / Л. Сліпчишин. – Львів : СПОЛОМ, 2008. – 148 с.

7. Хуторской, А. Современная дидактика: Учебник для вузов. – СПб: Питер, 2001. – 544 с.

8. Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії «Кухар» [Електронний ресурс]. - Режим доступу : — <http://proftekhosvita.org.ua/uk/resources/documents/educational/?page=13>.

9. Наказ Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 22 вересня 2011 року № 1099, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 17 листопада 2011 року за № 1318/20056 (із змінами) «Положення про Всеукраїнські учнівські олімпіади, турніри, конкурси з навчальних предметів, конкурси- захисти науково-дослідницьких робіт, олімпіади зі спеціальних дисциплін та конкурси фахової майстерності».  
<http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/z1318-11>

10. Гастрономічні фестивалі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: — <https://uk.wikipedia.org/wiki/Фестиваль>

Vdovenko O., Derkach A.

**THE USE OF COCURRICULAR AND EXTRACURRICULAR FORMS  
OF LEARNING IN THE PROCESS OF TRAINING OF FUTURE PASTRY  
CHEFS IN VOCATIONAL EDUCATIONAL INSTITUTIONS**

**Abstract.** The article substantiates the influence of positive dynamics of development of the food industry, improving the quality of services, increase the range

and number of institutions on the requirements regarding the qualifications of experts of cooking profile.

Dynamic socio-economic changes in society contribute to a reorientation of labour market from the specialist-contractor to a creative professional with high moral and cultural values. The intensive development of techniques and technologies implies changes in the content of training, motivates the search for new forms and the improvement of old in accordance with the needs of our time. The key to quality training of pastry chefs in professional technical training establishments is the right choice of methods, forms, contents, means of teaching, given the objective and subjective possibilities, the ultimate goal of learning.

Current requirements for pastry chefs focus on creative professional activity, so it is reasonable to use while learning the organizational forms of the creative type that will promote the development of creative potential of students. Profession of pastry chef requires professionals with high aesthetic culture, which is manifested in the manner of communication, appearance, ability to feel and create beauty. Among the necessary professionally important qualities is also a well-developed organs of sense, artistic taste, the ability to combine shape and color, imagination and fantasy, and the like.

It is conducted the analysis of organizational forms of training that are applied during training of pastry chefs in educational establishment. The features of cocurricular and extracurricular forms of education in the process of training of future pastry chefs in vocational educational institutions.

The use of extra-curricular and extracurricular forms of learning is appropriate because there are created conditions for identifying organizational ability, professional competence and sociability, to collaboration of involved teachers and students of educational institutions. Students are included in active participation and cognitive-search activities, which involve the use of a system of integrated knowledge, i.e. the combination of theoretical and industrial training of application of knowledge and skills in practice. Thereby there are developed creative abilities, aesthetic tastes, as well

as the preservation of traditions, the study of innovation, which promotes the comprehensive development of students as future highly skilled professionals.

We focused on such practice-oriented forms like workshops, festivals, competitions, clubs of the professional orientation, the exhibition.

**Keywords:** pastry chef, curricular and extracurricular activities, professional training, workshops, festivals, competitions, clubs of the professional orientation, exhibitions.