

УДК 377:641/642-057
ББК 74.56Т.М. Стахмич
м. Київ, Україна**ІНТЕГРАТИВНИЙ ПІДХІД ДО ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ
КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ**

Постанова проблеми. Потреби розвитку техніки нині створюють стійкі передумови для формування науки, здатної стати теоретичною основою виробничих процесів. У цей час філософія все більше підпорядковується меті науки. Наука в цей час розвивається, одночасно диференціюючи й інтегруючи знання.

Б. Кедров зазначає, що «як тільки окремі природничі науки стали відокремлюватися від натурфілософії, так з цього відокремлення зародилося прагнення втримати їх в єдиній системі» [5, с. 78].

Інтеграція знань сприяє появі нового цілого, при цьому ускладнюється структура: впорядковуються елементи і зв'язки між ними, реалізуються часові та просторові зв'язки між групами елементів тощо. Слід відзначити, що ми розуміємо структуру як єдність елементів і зв'язків між ними.

Ціле, яке є результатом інтеграції, відображає зв'язки між структурою об'єктів, функціональні зв'язки, генетичні. Структура інтегрованого цілого відображає спосіб зв'язку елементів, а функція взаємодії між елементами і всієї системи - із зовнішнім середовищем. Зв'язок структури і функції філософи розглядають як «відношення взаємодії, взаємопроникнення, взаємопокладання і взаємовизначення» [9, с. 205].

Ю. Кикець відстоює точку зору, що основу інтеграції, її джерело складає не сама по собі об'єктивна реальність і її властивості, а суспільна діяльність, потреби, які нею продовжуються [6, с. 82-88].

Отже, поява терміну «інтеграція» пов'язана з об'єктивними процесами, що відбуваються у світі і зумовлюють діалектичні процеси в діяльності людей.

Особливого значення набула інтеграція у підготовці сучасних кваліфікованих робітників кулінарного профілю. Залишається відкритим питанням здійснення такої підготовки з метою підвищення рівня їхньої професійної компетентності.

В останні роки з'явилися наукові праці не лише загальнонаукового напрямку, але й освітнього (С. Гончаренко, І. Козловська, Р. Гуревич, Н. Буринська, В. Єльченко, А. Беляєва, М. Берулава, Ю. Ганін, В. Курок та ін.).

У педагогічній системі мають місце зв'язки між її компонентами, що є основою інтеграції в єдине ціле. Це знайшло відображення у роботах Н. Манджієва, Б. Єрднієва (симетрія як засіб інтеграції знань у математиці); Ю. Тюнникова (взаємозв'язок загальної і професійної освіти); Ю. Кустова (інтегративна функція принципу наступності); М. Чошанова (цілісна технологія формування інтегративних способів діяльності); А. Лійметса (інтеграція цілей); І. Халіулліна, М. Дудіної (інтегративний урок); О. Кузнецової (педагогічні ділові ігри як засіб інтеграції); І. Козловської (теоретичні та методичні основи інтеграції знань) та інші.

Низку робіт науковців присвячено розгляду інтеграції в процесі формування якостей особистості: В. Казанська, Н. Валуєва (самореалізація особистості як основа інтеграції освіти і виховання); А. Дребейник (інтеграція моральних цінностей); В. Шярнас (хазяйновитість як інтегративна якість особистості); О. Лісейчиков (умови формування інтегративних якостей особистості); В. Казанська (психологічний аспект інтеграційних процесів у педагогіці) та інші. Ефективність процесів інтеграції була розглянута В. Безруковою, Р. Гуревичем, В. Ільченко та іншими.

На жаль, залишились актуальними і суперечності, виділені М. Махмутовим та Л. Артем'євою ще два десятиліття тому [23, с. 25-301], а саме – невідповідність між

об'єктивно наростаючим об'ємом наукових знань і неможливістю засвоєння системи знань учнями у рамках сформованих термінів навчання за єдиними програмами при відсутності внутрішнього зв'язку між навчальними предметами, із застарілою логікою викладу навчального матеріалу, яка не відповідає завданням розвитку творчого мислення учнів.

Мета статті полягає у розгляді інтегрованого підходу у підготовці фахівців кулінарного профілю, інформування професійної компетентності на основі використання моделювання як методу наукового пізнання

Виклад основного матеріалу. Нині особливого значення набувають питання побудови «ідеальних моделей» об'єктів, що вивчаються, а серед них - моделі інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованого робітника кулінарного профілю, як мети та кінцевого результату діяльності професійно-технічного навчального закладу.

Моделювання як метод наукового пізнання має тисячолітню історію. Зміст цього універсального методу полягає в тому, що замість реального об'єкту вивчають його модель, маючи на увазі спеціально створений об'єкт (спеціальна технологія), в якому відтворюються цілком визначені характеристики досліджуваного об'єкта (навчального процесу підготовки кваліфікованого робітника) з метою його вивчення. Моделювання є важливим інструментом наукової абстракції, що дозволяє вирізнити, обґрунтувати, проаналізувати важливі для цього дослідження характеристики реального об'єкта: якості, взаємозв'язки, структурні та функціональні параметри.

Питання моделювання особистості актуальні для будь-якого суспільства, вони виникають і вирішуються й в інших державах, де освіту розглядають як «інтелектуальний», «людський капітал».

Зокрема, в Німеччині підготовка кваліфікованого фахівця зорієнтована на розвиток у нього пізнавальних і загальних інтелектуальних здібностей, професійних навичок, загальної ерудиції, соціальних та особистісних якостей, пунктуальності, працездатності, ощадливості, акуратності, гнучкості, урахування інтересів підприємства, здібностей приймати рішення тощо.

У розробленій американською наукою моделі «компетентного робітника» акцентується на тій частині спектру індивідуально-психологічних якостей, яку становлять самостійність, дисциплінованість, комунікативність, потреба в саморозвитку. Найважливішим компонентом кваліфікації робітника стає його здібність до швидкого й безконфліктного пристосування в конкретних умовах праці.

Західноєвропейські моделі компетентності мають більший акцент на таких якостях як уміння самостійно знаходити шляхи вирішення комплексних завдань, самостійне оволодіння новими знаннями, вміннями, навичками; позитивне уявлення про свою особистість; здібність гармонійного спілкування та вміння поводитись в колективі, що дуже важливо на будь-якому виробництві, а також у сфері послуг зокрема [4, с. 69].

Зараз намітилися різні підходи до підвищення якості підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ. Проте дуже часто активізація навчального процесу зводиться до посилення контролю за роботою учнів, або до спроб інтенсифікувати передачу і засвоєння знань за допомогою інформаційних технологій, організації самостійної роботи учнів і т.ін. Ці підходи не завжди виявляються ефективними в зв'язку з тим, що спрямовані на довільне запам'ятовування учнями засвоєваних понять і застосування їх з метою закріплення відповідних навичок практичного характеру. При цьому учень повинен зрозуміти, осмислити, утримати в пам'яті знання, щоб на наступному уроці, практичному занятті, заліку можна було б відтворити, застосувати їх для вирішення проблемних ситуацій.

Однією з важливих причин низького рівня знань учнів, за словами Я. Собко, є асинхронність вивчення матеріалу в часі - зумовлена рамками чинних навчальних програм [10. с. 40]. Нині вони не забезпечують єдності знань та єдиного підходу до вивчення

навчального матеріалу, допускають порушення логіки формування базових понять. Зростання кількості навчальних предметів, постійне розширення та ущільнення навчальних програм, інструкцій і додатків до них веде до перевантаження учнів, поверхневого вивчення матеріалу. При цьому спостерігається дублювання навчального матеріалу і різнобій у прийомах і методах обробки сировини та приготування готової продукції.

Успішно вирішити комплекс питань підвищення якості освіти можна, на нашу думку, за умови інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників даного профілю, щоб проблема формування позиції активного суб'єкта навчання зважувалася в практиці навчання не від випадку до випадку, а цілеспрямовано, систематично як одна з провідних, центральних.

Аналіз змісту навчальних предметів «Кулінарія», «Товарознавство харчових продуктів», «Фізіологія харчування, санітарія і гігієна» та «Організація виробництва харчових підприємств» показав їх взаємозв'язок, вони вивчаються паралельно або розрізнено, має місце дублювання деяких розділів, тем. Найкращий вихід тут - їхня інтеграція. На цю думку настановляє досвід професійної підготовки аналогічних професій у Росії, Франції, Німеччині, де значно менше виділяється навчального часу на вивчення теоретичних основ професії і більше - на практичні заняття [3, с. 12].

Інтеграцію знань треба здійснювати, на нашу думку, на стадії складання навчальних планів. Це дасть змогу модифікувати навчальний процес й уникнути дублювання навчальних матеріалів, а також вивільнити дефіцитний навчальний час для вивчення основного матеріалу навчальної дисципліни.

Навчально-виховний процес за умов інтегративного підходу до підготовки фахівців кулінарного профілю проводиться у спеціально обладнаних лабораторіях або кабінетах, де проходять покази обробки харчових продуктів і виготовлення напівфабрикатів, технології приготування тієї чи іншої страви відповідно до теми, яку вивчають учні, на практиці відпрацьовуються інтегровані знання, вміння та навички, одержані на теоретичних заняттях, знайомляться з обладнанням, інвентарем тощо.

Під час розробки моделі інтеграції знань з курсу «Спеціальна технологія» було передбачено розв'язання таких завдань:

- виключити дублювання змісту тем;
- виключити багатопредметність у навчальному плані;
- скоротити навчальний час на вивчення теоретичних основ професій: кухар, кондитер, офіціант;
- раціонально використовувати звільнений навчальний час для підвищення якості навчання учнів;
- збільшити об'єм навчального часу для проведення практичного навчання;
- виділити навчальний час на розвиток професійно важливих особистісних якостей фахівця широкого профілю;
- підвищити якість професійної освіти майбутнього кваліфікованого робітника кулінарного профілю.

Важливою передумовою інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю є принцип наступності у навчально-виховному процесі окремих тем, розділів, який забезпечує логіку формування основних понять. Його порушення зумовлює значні труднощі в роботі викладачів та низьку якість знань, умінь та навичок учнів. Результати проведеного аналізу подано в таблиці 1.1

Співвідношення між теоретично доцільним рівнем забезпечення наступності знань та реальним станом наступності знань з «Кулінарії», «Товарознавства харчових продуктів», «Фізіології харчування, санітарії та гігієни» та «Організації виробництва харчових підприємств»

№	Умови забезпечення наступності	Значимість, %		Коефіцієнт реалізації наступності знань
		теорія	практика	
1.	1. Зв'язок між окремими частинами навчального матеріалу у курсі спеціальних дисциплін	75,5	55	0,728
2.	2. Доцільність використання єдиного підходу до споріднених понять	93,2	35	0,375
3.	3. Дотримання логіки формування споріднених понять у даних курсах	100	45	0,45
4.	4. Достатність базових знань з «Спеціальної технології»	100	80	0,82

Як видно з таблиці 1.1, у практичній діяльності викладачів реалізуються не всі теоретично обґрунтовані можливості взаємоузгодженого вивчення спеціальних предметів у професійно-технічних навчальних закладах.

Аналіз планів уроків і конспектів викладачів підтвердив, що опора лише на окремі, епізодичні міжпредметні зв'язки далеко не завжди забезпечує логічну обґрунтовану єдність знань. Дійова взаємодія знань використовується в практиці роботи викладачів досить рідко. Інтегрування знань учнів займає лише близько 5% від загального обсягу навчального матеріалу та не може забезпечити необхідної системи знань учнів.

Проведення такого аналізу дозволяє зробити висновок, що одним із напрямів удосконалення підготовки кваліфікованих робітників є впровадження в навчальний процес теоретичної моделі, структура якої була б як варіантною так і інваріантною одночасно обом визначеним для учнів системам: у навчальній діяльності в процесі навчання в ПТНЗ і професійній діяльності.

Проблемам моделювання велику увагу приділяють учені України. Наприклад, І. Васильєв [2, с. 78] розробив педагогічну модель вищого професійного училища, Є. Барбіна [1, с. 240] - модель формування педагогічної майстерності у системі безперервної педагогічної освіти, Ф. Шльосек [11, с. 24] - модель процесу професійного навчання вчителя в сучасних економічних і технологічних умовах [73, с. 72], у дисертації І. Козловської проаналізовано і наведено моделі інтеграції знань у професійно-технічній школі.

У моделі кваліфікованого робітника кулінарного профілю мають бути представлені хоча б три сфери особистості: мотиваційна; операційно-технічна; сфера самосвідомості, оскільки будь-яка повноцінна діяльність складається з трьох частин, а саме: орієнтовно-мотиваційної; операційно-виконавської; рефлексивно-оцінної. Відсутність першої частини перетворює діяльність учня на хаотичне накопичення окремих дій без конкретної та усвідомленої мети. Відсутність третьої частини перетворює діяльність на випадкову нерегульовану сукупність дій. Тому діяльність викладача повинна мати всі три складові та найважливіше завдання освіти - навчити учнів будувати свою діяльність як повноцінну. Педагогічний зміст моделі полягає в тому, що вона дозволяє вирізнити актуальні та перспективні проблеми навчально-виховного процесу, виявити, вивчити і науково обґрунтувати умови можливого зближення між імовірними, очікуваними та бажаними змінами в означених нами сферах особистості майбутнього кваліфікованого робітника [73, с. 75].

Інтегративний підхід до підготовки робітників кулінарного профілю дає можливість розвивати всі моделі пояснень: дедуктивну, імовірнісну, функціональну, генетичну. Однією з моделей може бути інтегрована система навчання, що складається з протилежних, але активно взаємодіючих компонентів, таких як точність, логіка та інтуїція, правило та виняток, системні та асистемні моделі знання.

Традиційна освіта у ПТНЗ бере на озброєння авторитарну модель навчального процесу, яка викликає багато критичних зауважень. Розглянемо наявні моделі в аспекті їхніх переваг і створення природних умов інтегрованого навчання. Звернемось до суті найбільш відомих у педагогіці освітніх парадигм - авторитарної, маніпулятивної, педагогічної і порівняємо їх можливості в аспекті моделювання інтеграції знань учнів.

У авторитарній педагогіці мета навчально-виховного процесу лежить поза учнем, вона визначається викладачем, який виконує державне, суспільне замовлення. Авторитарність тут проявляється в тому, що авторитет викладача як організатора і керівника процесу є відкритим і учень у процесі навчання йде за викладачем і виконує всі його вимоги. При цьому природні цілі учня часто не співпадають з тими, які ставить перед ним викладач, що викликає протест учня. В таких обставинах не формуються здібності учня творчо підходити до вирішення виробничих ситуацій, не забезпечуються умови розвитку індивідуальності, він розвивається виконавцем чужої волі, але авторитарна педагогіка дозволяє чітко планувати, контролювати навчальний процес підготовки кваліфікованого робітника.

Дані протиріччя вирішує маніпулятивна педагогіка, що створює такі умови навчального процесу, за яких необхідність для учня виходить із «природного порядку речей». Викладач у даному випадку лише збуджує наміри учня, які спрямовують його зусилля на досягнення поставленої цілі - одержання якісних професійних знань, умінь і навичок.

Проблему рівноправності стосунків викладача та учня вирішує педагогіка підтримки, де цілі освіти стають результатом загальних зусиль викладача та учня. Дана педагогіка орієнтується не лише на глибинні інтереси учня, а й на те, що його цікавить «тут і зараз».

Усі три моделі навчального процесу не виключають одна іншу, а лише об'єднуються у різних відношеннях залежно від стратегічної цілі моделі освіти і тактики її втілення.

Освітня модель інтеграції знань інтегрує характеристики трьох розглянутих освітніх парадигм відповідно до своєї мети. По-авторитарному вона ставить питання здобуття необхідних знань, умінь і навичок для майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю, стержнем яких є ядро знань з кулінарії. Засвоєння ядра професійних знань, сформованість умінь застосовувати ці знання у вирішенні різних задач, оволодіння системними, структурними, модельними та іншими підходами до пізнання дійсності планується, контролюється і коректується вчителем як авторитарним педагогом. Зміст ядра професійних знань, вміння застосувати сучасні підходи до пояснення дійсності повинно бути засвоєно усіма учнями і не викликати сумніву в їх необхідності.

З іншого боку, орієнтація суспільства на ринкову економіку, засновану на конкуренції, підприємстві, різноманітних формах власності, вимагає відходу від звичного, стереотипного навчання у підготовці фахівців, сформованості в них відповідної системи цінностей, знань, умінь і навичок, особистісних якостей, таких як ініціативність, заповзятливість, творчість, здатність приймати рішення, брати на себе відповідальність і т. ін. Згідно з маніпулятивною педагогікою пропонується модель створює учню навчальне середовище, яке він сприймає як природний процес. Учень одержує знання самостійно вибираючи зміст освіти (модульне навчання), засвоює систему знань, яка являється фундаментом вивчення предметів спеціального циклу даного профілю.

Висновки. Здійснення інтегрованого підходу до підготовки фахівців кулінарного профілю, формування їхньої професійної компетентності на основі моделювання як методу

наукового пізнання, сприятиме підвищенню їхньої професійної компетентності, яка відповідатиме вимогам сучасного ринку праці.

Література:

1. Барбина Е. С. Педагогическое мастерство как фактор интеграции в профессиональной подготовке учителя : науч. метод. пособие. / Е. С. Барбина– К. , 1996. – 229 с.
2. Васильев И. Б. Профессиональная педагогика: конспект лекций для студентов инженерно-педагогических специальностей / И. Б. Васильев. – Харьков : ОУМЦ ПТО, 2003. – 151 с.
3. Вострецова Т. Ю. Подготовка поваров-кондитеров по интегрированному предмету «Специальная технология» / Т. Ю. Вострецова // Профессиональное образование. – 2003. – № 5. – С. 12-13.
4. Кашкова Т. І. Актуальність та перспективи побудови моделі підготовки фахівців / Т. І. Кашкова // Педагогіка і психологія формування творчої особистості: проблеми і пошуки : зб. наук. пр. ; редкол. : Т. І. Кашкова (відп. ред.) та ін. – Київ-Запоріжжя, 2003. – [вип. 28]. – С. 40-43.
5. Кедров Б. М. О синтезе наук / Б. М. Кедров // Вопросы философии. – 1973. – № 3. – С. 77-83.
6. Кикец Ю. Г. Проблемы интеграции общественных и естественных наук / Ю. Г. Кикец. – М. : Высш. шк., 1978. – 176 с.
7. Козловська І. М. Дидактика в контексті інтегративного навчання : методичний посібник / І. М. Козловська. – Львів, 1999. – 48 с.
8. Махмутов М. И. Вопросы интегративного потенциала дидактики / М. И. Махмутов, Л. И. Артемьева // Проблемы интеграции процесса обучения в СПТУ : сб. науч. трудов ; М. И. Махмутов (отв. ред.) и др. – М. : Изд. АПН СССР, 1989. – С. 4-44.
9. Материалистическая диалектика как научная система / под ред. проф. А. П. Шептулина. – М. : Изд-во Московского ун-та, 1983. – 296 с.
10. Собко Я М. Інтегрування знань учнів з фізичної електроніки у ПТУ радіотехнічного профілю : дис. канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійного навчання» / Я М. Собко. – К. : 1996. – 207 с.
11. Шльосек Ф. Дидактика професійно-технічної освіти (на матеріалах профтеосвіти Польщі) : автореф. дис. д-ра. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійного навчання» / Шльосек Ф. – АПН України. Інститут педагогіки і психології проф. освіти

У статті розглянута підготовка фахівців кулінарного профілю на основі інтеграції знань і моделювання особистості компетентного робітника, який відповідає вимогам сучасного ринку праці.

Ключові слова: інтеграція, компетентність, моделювання, професійна компетентність.

В статье рассматривается подготовка специалистов кулинарного профиля на основе интеграции знаний, моделировании личности компетентного рабочего, который соответствует требованиям современного рынка труда.

Ключевые слова: интеграция, компетентность, моделирование, профессиональная компетентность.

The article deals with the specialists» training of cooking trends on the basis of knowledge intergration, personality's modelling of a professional worker who suits the reguirenmets of the modern labour market.

Keywords: integration, competence, design, professional competence.