

УДК 377.35:647.252

Дрозіч І.А.

аспірант кафедри теорії та методики
трудового і професійного навчання

E-mail: irina.drozich@ukr.net

Хмельницький національний університет
м. Хмельницький

*Присвячую Світлій Пам'яті мого дорогого наукового керівника,
завідувача кафедри теорії та методики трудового і професійного навчання
Хмельницького національного університету, доктора педагогічних наук
Горя Євгенійовича Каньковського*

РЕАЛІЗАЦІЯ МІЖПРЕДМЕТНИХ ЗВ'ЯЗКІВ У ПРОЦЕСІ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ

Drozich I.A.

post-graduate student

Department of theory and methodology
of labour and professional education

E-mail: irina.drozich@ukr.net

Khmelnytsky National University
Khmelnytsky

IMPLEMENTATION OF INTERDISCIPLINARY RELATIONS IN THE FORMATION OF PROFESSIONAL COMPETENCE OF FUTURE CHEFS

Анотація

Вступ. Швидкий розвиток галузі харчування, поява інновацій в технології приготування їжі, висувають нові вимоги до професійної компетентності кухарів. Одним із дієвих засобів формування професійної компетентності майбутніх кухарів в професійно-технічних навчальних закладах є реалізація міжпредметних зв'язків в процесі навчання. У статті розглянуто сутність міжпредметних зв'язків. Проаналізовано погляди науковців щодо способів реалізації міжпредметних зв'язків у навчальному процесі. Охарактеризовано стан реалізації міжпредметних зв'язків у процесі формування професійної компетентності майбутніх кухарів.

Методи. Теоретичні: вивчення та аналіз педагогічної, психологічної та спеціальної літератури, нормативно-правових і навчально-методичних документів та матеріалів щодо професійної підготовки кваліфікованих робітників.

Результати. Реалізація міжпредметних зв'язків у професійній підготовці майбутніх кухарів дає можливість покращити якість засвоєння та відтворення навчального матеріалу, забезпечити ефективність організації освітнього процесу, сприяє перетворенню набутих знань на кваліфікаційні вміння та навички, а відтак формуванню професійної компетентності майбутніх кухарів.

Перспективи подальших досліджень пов'язано з обґрунтуванням педагогічних технологій для реалізації міжпредметних зв'язків та їх ролі у процесі формування професійної компетентності майбутніх кухарів.

Ключові слова: міжпредметні зв'язки, професійна компетентність, кухар.

Abstract

Introduction. The rapid development of food industry, the emergence of innovation in the technology of cooking, put forward new requirements for professional competence of chefs. One of the most effective means of formation of professional competence of future chefs in professional and technical education is the realization of interdisciplinary relations in learning. The article deals with the nature of interdisciplinary relations. The views of scientists on ways how to implement interdisciplinary relations in the educational process are analyzed. We describe the state of implementation of interdisciplinary relations in the formation of professional competence of future chefs.

Methods. Theoretical: study and analysis of pedagogical, psychological and professional literature, legal and educational documents and materials on training skilled workers.

Results. Implementation of interdisciplinary connections in the education of future chefs makes it possible to improve the quality of learning and reproduction of educational material to ensure the effectiveness of the educational process, helps to transform the knowledge into the qualification and skills, and thus to form the professional competence of future chefs.

Discussion. Prospects for further research associate with the explanation of educational technology for the realization of interdisciplinary relations and their role in the formation of professional competence of future chefs.

Keywords: interdisciplinary relations, professional competence, future chefs.

Аннотация

Вступ. Быстрое развитие отрасли питания, появление инноваций в технологии приготовления пищи, выдвигают новые требования к профессиональной компетентности поваров. Одним из действенных средств формирования профессиональной компетентности будущих поваров в профессионально-технических учебных заведениях является реализация межпредметных связей в процессе обучения. В статье рассмотрена сущность межпредметных связей. Проанализированы взгляды ученых относительно способов реализации межпредметных связей в учебном процессе. Охарактеризовано состояние реализации межпредметных связей в процессе формирования профессиональной компетентности будущих поваров.

Методы. Теоретические: изучение и анализ педагогической, психологической и специальной литературы, нормативно-правовых и учебно-методических документов и материалов по профессиональной подготовке квалифицированных рабочих.

Результаты. Реализация межпредметных связей в профессиональной подготовке будущих поваров дает возможность улучшить качество усвоения и воспроизведения учебного материала, обеспечить эффективность организации образовательного процесса, способствует превращению приобретенных знаний на квалификационные умения и навыки, а затем формированию профессиональной компетентности будущих поваров.

Перспективы дальнейших исследований связываем с обоснованием педагогических технологий для реализации межпредметных связей и их роли в процессе формирования профессиональной компетентности будущих поваров.

Ключевые слова: межпредметные связи, профессиональная компетентность, повар.

Вступ. Найважливіше завдання, яке стоїть сьогодні перед професійно-технічною освітою, є якісна професійна підготовка кваліфікованого робітника, вирішення якого забезпечується впровадженням компетентісного підходу. Такий підхід спрямований на формування у майбутнього фахівця здатності ефективно використовувати набуті знання, вміння, навички та потенційні можливості для вирішення професійних завдань.

Застосування компетентісного підходу в навчальному процесі передбачає реалізацію міжпредметних зв'язків, в яких предметні області співвідносяться з різними видами професійної діяльності.

В Концепції розвитку професійно-технічної (професійної) освіти в Україні (2004), зазначається, що навчання майбутніх робітників повинно здійснюватися за умов інтеграції загальноосвітньої, загальнотехнічної і спеціальної підготовки [8].

Одним із дієвих засобів формування професійної компетентності майбутніх кухарів в професійно-технічних навчальних закладах є реалізація міжпредметних зв'язків в процесі навчання.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Щодо ідеї реалізації зв'язків між навчальними предметами, то вона не є новою в педагогіці. Її витoki пов'язані з такими іменами як Я. Коменський, Д. Локк, Й. Песталоцці, К. Ушинський.

Я. Коменський підкреслював: «Все, що перебуває у взаємозв'язку, повинно викладатися в такому ж зв'язку». Пізніше до ідеї міжпредметних зв'язків зверталися і інші видатні педагоги. Д. Локк зазначав, що один предмет, повинен наповнюватися елементами і фактами іншого. Й. Песталоцці розкрив різноманіття взаємозв'язків навчальних предметів. Він відштовхувався від вимоги, основою якої є зведення в свідомості особистості всіх по суті взаємопов'язаних предметів саме в той зв'язок, в якому вони насправді знаходяться в природі. Педагог-новатор відмічав небезпеку відриву одного предмета від іншого. К. Ушинський підкреслював, що важливо систематизувати знання, поступово їх накопичуючи, оскільки зв'язок між поняттями та їх розвиток у загальній системі предметів сприяє розширенню і поглибленню знань учня, які наприкінці навчання перетворюються на цілісну світоглядну систему.

Отже, педагоги XVII-XIX ст. вважали інтеграцію в освіті необхідністю, що виявлялася в бажанні побачити взаємозв'язки реального світу в навчальному процесі, поєднанні досліджуваних предметів та явищ в нерозривний ланцюг, що повинен забезпечувати гармонійний розвиток особистості [13, с. 82].

Проблему реалізації міжпредметних зв'язків в навчальному процесі професійно-технічних навчальних закладах розглядали у своїх працях українські та зарубіжні дослідники: С. Батишев, М. Берулава, С. Гончаренко, Р. Гуревич, О. Дубинчук, І. Козловська, В. Максимова, М. Махмутов, В. Скакун, Н. Талалуєва, А. Шакирзянов, Т. Якимович та інші.

Підходи до визначення суті дидактичної категорії міжпредметних зв'язків та їх видів досить різноманітні, в педагогічній літературі існує більше 30 визначень цього поняття. Найбільш загальне, на нашу думку, наведено в Українському педагогічному словнику. Термін «міжпредметні зв'язки» там тлумачиться як взаємне узгодження навчальних програм, зумовлене системою наук і дидактичною метою [2, с. 210].

Як узгодженість між навчальними предметами, що надає змогу розглядати факти і явища реальної дійсності з різних точок зору, і з позицій різних дисциплін визначає міжпредметні зв'язки М. Фіцула [11, с. 106].

Розглядаючи сутність поняття «міжпредметні зв'язки», Б. Капарнік зауважує, що встановлення зв'язків між предметами веде до формування системи знань учнів, оволодіння основами наук, розвитку пізнавальних здібностей та формування самостійності мислення учнів, підвищення ефективності та інтенсифікації навчального процесу [6, с. 34].

В. Максимова розуміє міжпредметні зв'язки як засіб відображення у змісті кожного навчального предмета та в навчальній діяльності продуктів міжнаукової інтеграції, оскільки вони сприяють реалізації принципу науковості у змісті навчання [9, с. 28].

С. Батишев наголошує, що необхідно забезпечити синтез знань, навичок та вмінь по різних предметах, формування системи знань, навичок, вмінь, яка об'єднує наукові ідеї, закони, поняття, факти, пізнавальні та трудові дії, формує в учнів світогляд, творче мислення, самостійність в трудовій діяльності. Зв'язки, що об'єктивно існують між

різними галузями знань, взаємодіють утворюючи нові системи знань. Нові системи знань створюються в результаті взаємодії компонентів, з яких вони складаються. Кожний компонент є основою, що визначає змістову сторону зв'язків та вид взаємодії. Необхідно встановити такий взаємозв'язок між окремими компонентами, щоб перетворити їх в єдину цілу систему [1, с.140-141].

Необхідність міжпредметних зв'язків обговорюється дидактичними принципами навчання. Так, І. Каньковський стверджує, що принцип генералізації знань дає змогу краще зрозуміти матеріал, що вивчається, оскільки породжує структуру, яка значно тісніше взаємодіє з новими знаннями, ніж окремі факти. Чим більше зв'язків може бути встановлено між новими знаннями і вже наявними, тим глибше й ширше буде розуміння нового матеріалу, і тим краще він буде засвоюватися [5, с.19].

В той же час, О. Іванов акцентує увагу, що міжпредметна інтеграція дозволяє своєю нестандартністю зацікавити учнів, дає їм можливість використовувати, підсумовувати і по-новому осмислювати отримані раніше знання. Разом з тим надаються можливості формувати в учнів загальнонавчальні компетенції, що неможливе при ізолюваному вивченні предметів [4, с.114].

І. Козловська доводить, що загальноосвітні предмети, будучи базою для вивчення предметів професійного блоку дисциплін, сприяють підвищенню якості професійної підготовки, з іншого боку вивчення предметів професійного блоку дисциплін допомагає учням закріпити отримані знання по загальноосвітніх предметах, доповнює і поглиблює їх при розгляді наукових основ техніки, технології, організації і економіки виробництва. Йдеться не про насичення уроків загальноосвітніх предметів матеріалом професійного циклу або, навпаки, про те, щоб наповнити уроки професійно-технічного циклу матеріалом загальноосвітніх предметів, надаючи їм структуру інших предметів, а про інтеграцію знань, умінь, навичок з різних предметів, про вдосконалення структури власного предмета, про синтез суб'єктивно нового знання. Синтез суб'єктивно нового знання повинен бути основною метою інтеграції навчальних дисциплін, його можна розглядати і в якості критерію успішності інтеграції [12, с.12].

На необхідності реалізації міжпредметних зв'язків у професійній підготовці майбутніх фахівців кулінарного профілю акцентували увагу дослідники Л. Ковальчук [7] та Т. Стахмич [10].

В педагогічних та методичних дослідженнях науковців розкривається зміст міжпредметних зв'язків, структурне співвідношення компонентів, їх функції, способи реалізації в навчальному процесі. Але слід зауважити, що кількість досліджень, присвячених реалізації міжпредметних зв'язків у процесі формування професійної компетентності майбутніх кухарів вкрай обмежене.

Мета. Розкриття реалізації міжпредметних зв'язків на уроках з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» та їх ролі в процесі формування професійної компетентності майбутніх кухарів.

Методологія. Теоретичні: вивчення та аналіз педагогічної, психологічної та спеціальної літератури, нормативно-правових і навчально-методичних документів та матеріалів щодо професійної підготовки кваліфікованих робітників.

Результати. Професійна компетентність кухаря – це інтегративна властивість його особистості, яка характеризує глибоку обізнаність у виробничому процесі приготування їжі, професійні знання, вміння та навички, що спрямовані на високу якість готової кулінарної продукції [3, с.139].

Для дослідження питання ролі міжпредметних зв'язків в процесі формування професійної компетентності майбутніх кухарів в професійно-технічних навчальних закладах звернемось до чинного Закону України про професійно-технічну освіту, Державного стандарту професійно-технічної освіти з професії 5122 «Кухар»

(кваліфікація 3, 4 розряди) та Державного стандарту загальної середньої освіти. В статті 25 Закону України «Про професійно-технічну освіту», зазначено, що професійно-технічна освіта складається з природничо-математичної, гуманітарної, фізичної, загальнотехнічної, професійно-теоретичної і професійно-практичної підготовок. Загальнопрофесійна підготовка передбачає ознайомлення учнів з інформаційними технологіями, основами галузевої економіки і підприємництва та правилами дорожнього руху. Професійно-теоретична підготовка полягає у залученні учнів до вивчення таких предметів: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Фізіологія харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування», «Облік, калькуляція і звітність», «Охорона праці».

Розглянемо реалізацію міжпредметних зв'язків предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» з вищезгаданими групами предметів. Слід зазначити, що критеріями до ефективної реалізації міжпредметних зв'язків нами обрані: дотримання вимог щодо взаємозв'язків між загальноосвітніми, загальнопрофесійними та спеціальними предметами; реалізація принципу професійної спрямованості змісту загальноосвітніх предметів; формування міжпредметних знань, умінь та навичок; визначення шляхів і методів реалізації міжпредметних зв'язків, тощо.

Предмети загальноосвітньої підготовки. Зв'язок з фізикою. Учням слід нагадувати, що явища, які вивчаються в курсі фізики широко використовуються в процесі кулінарної обробки продуктів, про це слід нагадувати учням. Під час характеристики якості сировини для приготування страв, слід звертати увагу учнів на її фізичні властивості: температуру плавлення (наприклад, жиру), консистенцію, теплопровідність. Визначення фізичних властивостей продуктів відіграє велику роль під час бракеражу готових страв та кулінарних виробів. Знання з предмету «Фізика» дають пояснення сутності надвисокочастотного випромінювання, що застосовується в мікрохвильових шафах та інфрачервоного нагрівання, що застосовується в грилях. Цей матеріал вивчається в розділі «Теплове устаткування» з предмету «Устаткування підприємств харчування». Такі явища, як ультразвук, ультразвукові промені, сублімаційна сушка вивчаються в курсі фізики і на їх фізичну основу можна спиратися при викладанні предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Відомо, що варіння при підвищеному тиску та температурі (в автоклаві) прискорює харчову обробку продуктів. Теоретичну основу цих знань учні отримують з курсу фізики в темі «Залежність кипіння рідини від тиску». Тема «Вологість» є базовою при вивченні режиму зберігання сировини та готової продукції. Відомо, що для правильного зберігання сировини встановлюється певна вологість та температура повітря.

Приклади використання знань з предмету «Фізика» на уроках з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»: жир є поганим провідником тепла і завдяки цьому продукти певною мірою захищені від пригорання, ця властивість жиру використовується при смаженні; при варінні та смаженні м'яса великим шматком висока температура може викликати переварювання або підгорання верхніх шарів м'яса, а всередині шматки залишаться сирими, так як вони мають низьку теплопровідність. Відтак, вага великошматкових напівфабрикатів не повинна перевищувати 2,5 – 3 кг; низьку теплопровідність має тісто та вироби з нього, тому нерівномірно варяться макаронні вироби різної форми.

Зв'язок з математикою та інформаційними технологіями. Кухар повинен швидко і вільно вирішувати нескладні завдання, виконувати усні підрахунки, користуватися додатковим матеріалом, який базується на математичних підрахунках. Наприклад, розрахунки на основі таблиці взаємозаміни окремих продуктів, знаходження ваги відходів за відсотком, відходів при обробленні м'яса, риби, овочів, птиці, тощо)

проводяться за допомогою арифметичних дій.

Сучасний фахівець галузі харчування повинен володіти інформаційними технологіями. В роботі кухаря, актуальним є використання пакету MS Office. При створенні інструкційно-технологічних карток страв, технологічних схем, використовують програму MS Word, при виконанні складних розрахунків, наприклад, створення калькуляційних карток, використовують програму MS Excel. Для обліку продуктів, страв, в нагоді стане програма MS Access.

Зв'язок з іноземними мовами. Зв'язок з іноземними мовами широко використовується під час пояснення назв напівфабрикатів, страв, виробів. Наприклад, «ромштекс», з англійської – шматок м'яса, «льезон», з французької – зв'язок, «бешамель», з французької – молочний соус.

Зв'язок з історією. Народна кухня, це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво, це неоцінений здобуток, який не потрібно забувати. Можна подати інформацію про розвиток української кухні, яка формувалася протягом віків і з давніх часів відзначалася складною рецептурою і оригінальними комбінованими способами приготування страв. Літописи та інші друковані пам'ятки, а також археологічні розкопки свідчать про багатство та різноманітність їжі, що споживалася населенням в період Київської Русі. Крім продуктів перероблення зерна і різних овочів до складу їжі наших предків входило м'ясо диких і свійських тварин, птиці. Значне місце в харчуванні українців займала риба. Є відомості про вживання молока, масла і сиру. Сьогодні з'явилися не відомі раніше овочі, фрукти, приправи (кольрабі, савойська капуста, баклажани, фенхель, шпинат). Для пояснення походження цих продуктів педагог має спиратися на історію розвитку окремих країн світу.

На характер кухні впливає спосіб термічної обробки продуктів. На Україні було вогнище закритого типу – вариста піч. Відтак, переважно готували варену, печену і тушковану їжу. Вироблялися своєрідні смакові стереотипи та звичка до такої їжі. Навіть чумаки, які возили сіль з Криму та Приазов'я, та запорозькі козаки робили у землі тимчасову пічечку-кабицю та готували в ній традиційні страви – куліш і кашу, лемішку й галушки. З упольованої дичини переважно варили юшку, а не смажили її на розні.

Зв'язок з географією. Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, українська кухня, значною мірою, регіональна. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської. В кухнях цих регіонів простежується великий вплив турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську, російської на кухню Слобідської України. Найбільшим різноманіттям відрізняється кухня Центральної України. Борщ має безліч різновидів, практично в кожній області його готують за своєю, особливою рецептурою і використовують до 20 складників.

Зв'язок з зарубіжною та українською літературами. Історія розвитку кухні тісно пов'язана з історією та життям народу. Багато письменників в своїх творах висвітлюють питання кулінарного мистецтва. Наприклад, у вірші

Р. Рождественського є такі слова: «Земля ещѣ и потому щедрa, что в мире существуют повара». В вірші Е. Багрицького є такі слова: «О царство кухни! Кто не восхвалял твой синий чад над жарящимся мясом, твой легкий пар, над супом золотым!». Це своєрідний гімн професії кухаря. Доречно згадати слова М. Горького, які сказані про кухаря «Человек, который кормит и старается повкуснее покормить, не может быть дурным человеком».

Під час вивчення теми «Напівфабрикати з птиці» на етапі пізнавальної мотивації можна нагадати учням, що котлети з курки – «пожарські» приготував за власною рецептурою трактирник Пожарський із Торжка і цим увіковічив своє ім'я. О. Пушкін зробив їм чудову рекламу: «На досуге отобедай у Пожарского в Торжке, жареных котлет отведай и отправься налегке».

Не можна не згадати поему «Енеїда», де великий письменник, знавець народного побуту І. Котляревський описав різноманітність і багатство страв української кухні:

Тут їли різні потрави,
І все з полив'яних мисок,
І самі гарні приправи
З нових кленових тарілок:
Свинячу голову до хріну
І локшину на переміну,
Потім з підливою індик;
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, пугрю, квашу
І з маком медовий шулик...
П'ять казанів стояло юшки,
А в чотирьох були галушки,

Борщу трохи було не з шість;
Баранів тьма була варених,
Курей, гусей, качок печених,
Досита щоб було всім їсть.
Був борщ до шпундрів з буряками.
А в ющі потрух з галушками
Потім до соку каплуни
Печена з часником свинина
Сластьони, коржики, стовпці,
Варенички пшеничні, білі,
Пухкі з кав'яром буханці.

Вміло використовуючи літературу можна збагатити знання учнів з технології приготування їжі з основами товарознавства, мотивувати до вивчення та кращого запам'ятовування матеріалу.

Зв'язок з хімією. Предмет «Хімія» тісно пов'язаний з технологією приготування їжі з основами товарознавства. Під час вивчення питання: «Процеси, що відбуваються в продуктах під час їх теплової обробки» хімічну природу основних поживних речовин – білків, жирів вуглеводів, вітамінів слід базувати на знаннях з хімії. Вміння використовувати знання з хімії на уроках з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» дає можливість учням усвідомити сутність процесів, що відбуваються під час теплового оброблення продуктів, правильно обрати спосіб оброблення. Відомо, що буряк має специфічний присмак, який зникає при гідролізі глюкозидів під час теплового оброблення. Молочнокисле та спиртове бродіння вивчається в курсі хімії, тому потрібно звернути увагу на їхню суть і роль при вивченні дріжджового тіста, правил зберігання страв з молока та сиру. Викладач повинен відновити базові знання з хімії та пов'язати їх з матеріалом, який вивчається.

Не можна обминути увагою і інноваційну виробничу технологію – молекулярну кулінарію. Це неможливо без знань з хімії. Адже кухар, який готує «молекулярні» страви, користується інструментами, устаткуванням, які охолоджують, змішують, подрібнюють, виміряють масу і температуру, кислотно-лужний баланс, фільтрують, створюють вакуум. До стандартних прийомів, які використовуються в молекулярній кулінарії відносяться: карбонізація або збагачення вуглекислою кислотою, емульсифікація (змішування нерозчинних речовин), сферизація (створення рідких сфер), вакуумна дистиляція (відділення спирту). Для вирішення цих завдань використовуються особливі продукти: агар-агар і карагінан – екстракти водоростей для приготування желе; хлорид кальцію і альгінат натрію – перетворюють рідини в кульки, подібні до ікри; яечний порошок (випарений білок) – створює більш щільну структуру, ніж свіжий білок; глюкоза – сповільнює кристалізацію і запобігає втраті рідини; лецитин – з'єднує емульсії та стабілізує збиту піну; цитрат натрію – не дає часточкам жиру з'єднуватися; тримолін (інвертований сироп) – не кристалізується; ксантан (екстракт сої та кукурудзи) – стабілізує емульсії.

Предмети професійно-теоретичної підготовки. Зв'язок з санітарією і гігієною. При вивченні тем первинної обробки продуктів потрібно нагадати учням про мікрофлору продуктів, про її вплив на якість напівфабрикатів, та умови їх зберігання. При викладанні предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» потрібно

пов'язувати матеріал з такими питаннями, як: санітарні вимоги до напівфабрикатів та готових страв; значення теплового оброблення при попередженні харчових отруєнь; особиста гігієна працівників сфери ресторанного господарства; терміни реалізації страв, кулінарних виробів;

необхідність маркування і використання за призначенням інвентаря, інструментів.

Зв'язок з фізіологією харчування. Щоб глибше засвоїти технологічний процес приготування страв, зв'язати його з новітніми виробничими технологіями, потрібно вивчати і використовувати питання оптимізації страв, тобто правильного співвідношення продуктів в процесі приготування страв. Основи цих процесів розглядаються під час вивчення предмету «Фізіологія харчування». Вивчення питань дитячого та лікувального харчування дає можливість викладачеві виключити дублювання таких питань, як дієти, їх види, значення лікувально-профілактичного харчування у предметах фізіологія харчування та технологія приготування їжі з основами товарознавства.

Зв'язок з організацією виробництва та обслуговування. Пов'язуючи технологію приготування їжі з основами товарознавства з організацією виробництва та обслуговування необхідно звернути увагу на організацію робочого місця при приготуванні страв, підбір інвентарю, посуду, на культуру обслуговування, на правила відпуску страв.

Зв'язок з устаткуванням підприємств харчування. Сучасні заклади ресторанного господарства пропонують велику кількість нових послуг і продукції, відповідно змінюється технологічний процес приготування страв, що потребує оновлення устаткування. Ефективність діяльності сучасних закладів ресторанного бізнесу базується на використанні різного за принципом дії і конструктивним виконанням устаткування. Тобто, без знань устаткування підприємств харчування неможливо здійснювати технологічний процес приготування їжі.

Таким чином, застосування міжпредметних зв'язків у професійній підготовці майбутніх кухарів, сприяє формуванню в учнів узагальнених вмінь застосовувати отримані знання при вивченні нового матеріалу та використовувати їх для вирішення питань виробничого характеру, дає можливість глибоко розуміти властивості продуктів харчування та сутність технологічних процесів приготування їжі, дозволяє розглядати їх з точки зору закономірностей природничо-математичних наук. Шляхом впровадження міжпредметного підходу до оптимізації процесу навчання кухарів з'являється можливість посилити мотивацію, підвищити якість та сформувати вміння кваліфіковано здійснювати професійну діяльність майбутнього фахівця сфери ресторанного господарства.

Вивчення предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» залежить від правильної методики його викладання та тісного його зв'язку з іншими предметами загальноосвітньої, загальнопрофесійної, професійно-теоретичної підготовки. Завдання кожного викладача – глибоко вивчати міжпредметні зв'язки та знаходити раціональні шляхи використання їх на кожному уроці, щоб вміло доповнювати та поглиблювати знання учнів, уникати повторення та дублювання понять та окремих тем, звільняти час для глибокого вивчення предмета, вирішувати практичні завдання та проблемні ситуації.

Реалізація міжпредметних зв'язків з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» дає можливість покращити якість засвоєння та відтворення навчального матеріалу, забезпечити ефективність організації освітнього процесу, сприяє перетворенню набутих знань на кваліфікаційні вміння та навички, а відтак формуванню професійної компетентності майбутніх кухарів.

Висновки. Враховуючи все вищесказане, можна зробити висновок, що міжпредметні зв'язки є однією з необхідних умов формування професійної

компетентності майбутніх кухарів у навчальному процесі. Вони сприяють реалізації основних методів педагогіки, отриманню комплексних знань, вмінь та навичок, які застосовуються в професійній діяльності майбутніх кваліфікованих робітників, в тому числі кухарів.

Перспективи подальших досліджень пов'язуємо з обґрунтуванням педагогічних технологій для реалізації міжпредметних зв'язків та їх ролі у процесі формування професійної компетентності майбутніх кухарів.

Список використаних джерел

1. Батышев С. Я. Подготовка рабочих кадров [Текст] / С. Я. Батышев – М. : Экономика, 1984. – 248 с.
2. Гончаренко С. Український педагогічний словник [Текст] / С. Гончаренко. – К. : Либідь, 1997. – 376 с.
3. Дрозич І. Професійна компетентність кухаря [Текст] / І. Дрозич // Молодь і ринок. – 2015. – № 12 (131). – С. 135–139.
4. Іванов О.О. Міжпредметна інтеграція з використанням інформаційних технологій як один із продуктивних напрямків професійної підготовки кваліфікованих робітників [Текст] / О.О. Іванов // Інноваційна професійно-технічна освіта: пошуки шляхів оновлення: матеріали III-ої Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (26 – 30 березня 2012 р.) – Донецьк : ППО ІПП УМО (м. Донецьк), 2012. – С. 135–139.
5. Каньковський І. Принципи професійного навчання фахівців у сучасній вищій школі [Текст] / І. Каньковський // Молодь і ринок. – 2015. – № 12 (131). – С. 15–22.
6. Капарнік Б. Міжпредметні зв'язки. Сутність поняття [Текст] / Б. Капарнік // Нова педагогічна думка. – 2010. – № 3. – С. 32–34.
7. Ковальчук Л. О. Міжпредметні зв'язки у вивченні хіміко-технологічних дисциплін в економічному бізнес-коледжі [Текст]: автореф. дис. ... канд. пед. наук / Л. О. Ковальчук. – Тернопіль, 2002. – 24 с.
8. Концепція розвитку професійно-технічної (професійної) освіти в Україні : затвердж. МОН України 5 липня 2004 р. / АПН України, МОН України // Професійно-технічна освіта. – 2004. – № 3. – С. 2–5.
9. Максимова В. Н. Межпредметные связи в учебно-воспитательном процессе современной школы [Текст] / В. Н. Максимова. – М. : Просвещение, 1987. – 160 с.
10. Стахмич Т.М. Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах [Текст]: автореф. дис. ... канд. пед. наук / Т. М. Стахмич. – Вінниця, 2011. – 20 с.
11. Фіцула М. М. Педагогіка [Текст] / М. М. Фіцула. – К. : Академія, 2000. – 544 с.
12. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців на основі інтегративного підходу [Текст] : методичні рекомендації / І. М. Козловська, Я. М. Собко, О. О. Стечкевич, О. М. Дубницька, Т. Д. Якимович. – Львів : Сполом, 2012. – 64 с.
13. Хавіна І. В. Теоретичні аспекти інтегрованого навчання [Текст] / І. В. Хавіна // Науковий вісник Мелітопольського держ. педагогічного ун-ту : зб. наук. пр. сер. : Педагогіка. – Мелітополь : МДПУ, 2013. – № 1 (10). – С. 81-85.

References

1. Batyshev S. YA. (1984) Podgotovka rabochih kadrov. [Training of personnel]. Moscow, Ehkonomika. [in Russian].
2. Honcharenko S. (1997) Ukrayins'kyu pedahohichnyy slovnyk. [Ukrainian Pedagogical dictionary]. Kyiv, Lybid. [in Ukrainian].
3. Drozych I. (2015) Profesiyna kompetentnist' kukharya. [Professional competence chef]. *Molod' i ryнок*, № 12 (131). [in Ukrainian].
4. Ivanov O.O. Mizhpredmetna intehratsiya z vykorystannyam informatsiynykh tekhnolohiy yak odyin iz produktyvnykh napryamkiv profesiyanoi pidhotovky kvalifikovanykh robitnykiv. [Interdisciplinary integration of information technology as one of the productive areas of training skilled workers]. *Innovatsiyina profesiyno-tekhnichna osvita: poshuky shlyakhiv onovlennya: materialy III-oyi*

Vseukrayins'koyi naukovo-praktychnoyi Internet-konferentsiyi (26 – 30 bereznya 2012 r.). Donets'k, IPO IPP UMO. [in Ukrainian].

5. Kan'kovs'kyu I. (2015). Pryntsypy profesijnogo navchannya fakhivtsiv u suchasniy vyshchiiy shkoli [Principles of vocational training specialists in modern high school]. *Molod' i rynek*, № 12 (131). [in Ukrainian].

6. Kaparnik, B. (201.). Mizhpredmetni zv'yazky. Sutnist' ponyattya [Intersubject ties. The essence of the concept]. *Nova pedahohichna dumka*, № 3. [in Ukrainian].

7. Koval'chuk, L. O. (2002). Mizhpredmetni zv'yazky u vyvchenni khimiko-tekhnologichnykh dystsyplin v ekonomichnomu biznes-koledzhi [Intersubject links the study of chemical-engineering disciplines in economic business college] *Avtoref. dys. ... kand. ped. nauk* [in Ukrainian].

8. (2004). Kontsepsiya rozvytku profesijnno-tekhnichnoyi (profesijnnoyi) osvity v Ukrayini : zatverdzh. MON Ukrayiny 5 lypnya 2004 r. *Profesijnno-tekhnichna osvita*. [in Ukrainian].

9. Maksimova, V. N. (1987). Mezhpredmetnye svyazi v uchebno-vospitatel'nom processe sovremennoj shkoly [Interdisciplinary communication in the educational process of modern school]. Moscow, Prosveshchenie. [in Russian].

10. Stakhmych, T.M. (2011). Intehrovanyy pidkhid do pidhotovky kvalifikovanykh robitnykiv kulinarnoho profilu v profesijnno-tekhnichnykh navchal'nykh zakladakh [An integrated approach to the training of skilled workers in the culinary profile of vocational education] *Avtoref. dys. ... kand. ped. nauk* Vinnytsya [in Ukrainian].

11. Fitsula, M. M. (2000). Pedahohika [Pedagogy]. Kyiv, Akademiya. [in Ukrainian].

12. Kozlovs'ka, I.M. (2012). Formuvannya profesijnnoyi kompetentnosti maybutnikh fakhivtsiv na osnovi intehratyvnoho pidkhodu [Formation of professional competence of future specialists based integrative approach]. L'viv, Spolom. [in Ukrainian].

13. Khavina, I. V. (2013). Teoretychni aspekty intehrovanoho navchannya. [Theoretical Aspects of integrated education]. *Pedahohika. Melitopol'* : MDPU, № 1 (10). [in Ukrainian].