

**ФОРМУВАННЯ ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ У
МАЙБУТНІХ КУХАРІВ НА ОСНОВІ ІНТЕГРАТИВНОГО ПІДХОДУ В
СИСТЕМІ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ**

Шифр: «Технологія»

2020

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТРУКТУРА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ	7
РОЗДІЛ 2. ІНТЕГРАТИВНИЙ ПІДХІД ДО ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ В СИСТЕМІ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ.....	11
РОЗДІЛ 3. АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ ФОРМУВАННЯ ТЕХНІКО- ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ В ПРОЦЕСІ ЇХ ПІДГОТОВКИ У ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ.....	15
РОЗДІЛ 4. ШЛЯХИ РЕАЛІЗАЦІЇ ІНТЕГРАТИВНОГО ПІДХОДУ ПРИ ПІДГОТОВЦІ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ З ПРОФЕСІЇ «КУХАР» У ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ	21
ВИСНОВКИ	29
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	30

ВСТУП

Актуальність роботи. Швидкий розвиток індустрії харчування, виникнення інновацій в області технології виробництва кулінарної продукції і торгово-технологічного устаткування пред'являють нові вимоги до професійної підготовки кухаря в закладах професійної (професійно-технічної) освіти.

Працедавець, як основний замовник кадрів, що готуються в системі професійної освіти і «споживач» його результатів, вимагає від кухаря наявності професійної компетентності, мобільності, конкурентоздатності, особових і професійних якостей, що впливають на виробництво якісної кулінарної продукції, а також на успішність підприємства харчування та колективу, в якому він працює.

Аналіз структури професійної діяльності кухаря показує, що йому необхідно володіти декількома видами професійної діяльності (техніко-технологічною, організаційно-технологічною, контрольно-технологічною, економіко-технологічною) серед яких техніко-технологічна безпосередньо впливає на виконання виробничих операцій, пов'язаних з приготуванням, оформленням, порціонуванням і відпуском кулінарної продукції на підприємстві харчування. Це дозволяє виділити техніко-технологічну компетентність серед інших професійних компетентностей як найбільш важливу, таку, що безпосередньо впливає на випуск кухарем якісної кулінарної продукції і передбачає наявність відповідної сукупності знань, умінь і навичок, професійно-важливих якостей.

Професійна компетентність будь-якого фахівця взагалі та сфери харчування зокрема, представляє собою інтегративну властивість, що заснована на здобутій цілісній системі професійних знань, вмінь та навичок, забезпечити формування якої можливо завдяки застосуванню інтегративного підходу, що забезпечує доцільне об'єднання і синтез компонентів змісту навчання.

Сутність, структура, значення компетентнісного підходу в системі сучасної освіти висвітлені в працях багатьох учених: Н.Бібік, І.Драча, О.Дубасенюк, С.Вітвицької, І.Зимньої, І.Зязюна, Г.Ларіонової, С.Лісової,

О.Овчарук, О.Пометун, В.Шадрикова, А.Хуторського, В.Ягупова, І.Якиманської. Проблемам модернізації професійної освіти, підвищенню якості професійної підготовки приділена увагу в дослідженнях таких науковців, як: В.Адольф, О.Антонова, В.Байденко, І.Бойчук, Р.Гуревич, Є.Зеєр, С.Клименко, З.Курлянд, В.Луговий, О.Мітрясова, В.Петрук, С.Сисоєва, С.Шишов, Л.Штефан та ін.

Питанням формування професійної компетентності фахівців харчової галузі присвячені дослідження Т.Лазаревої, М.Лобура, Н.Сичевської, Л.Крайнюк, В.Потапова, Л.Янчевої. Низка досліджень присвячена питанням підготовки майбутніх кухарів А.Амельченко, Л.Антонець, Л.Висоцька, Т.Вострецова, Т.Кравченко, О.Махальська, О.Оліферчук, М.Пальчук, Л.Старовойт, Т.Стахмич, Г.Хаматгалєєва та ін.

Розробка та впровадження інтегрованих методик у підготовку фахівців в системі професійної освіти розглядається в роботах Н.Божко, М.Доманич, В.Доцяк, В.Ільченко, І.Козловської, С.Клепко, Т.Кравченко, М.Пальчук, Л.Сліпчишин, Я.Собко та ін.

Аналіз науково-педагогічної літератури та вимог до підготовки сучасних кваліфікованих робітників з професії «Кухар» дав змогу встановити ряд суперечностей, що виникають:

- між вимогами сучасного ринку праці до компетентностей кухаря і недостатньою розробленістю механізмів їх формування в теорії і практиці;

- між інтегративним характером професійної діяльності сучасних кваліфікованих робітників з професії «Кухар» та предметним підходом до конструювання змісту їх підготовки в системі професійної освіти;

- між необхідністю формування професійної компетентності кухаря взагалі та її складових зокрема на підставі інтегративного підходу та недостатньою розробленістю та застосуванням інтегративних методик для здійснення цієї діяльності.

Таким чином, актуальність проблеми, її недостатня розробленість та необхідність розв'язання виявлених суперечностей обумовили вибір теми

дослідження: **«Формування техніко-технологічної компетентності у майбутніх кухарів на основі інтегративного підходу в системі професійної освіти».**

Мета роботи: теоретично обґрунтувати формування техніко-технологічної компетентності у майбутніх кухарів на основі інтегративного підходу в системі професійної освіти.

Об'єкт дослідження: процес підготовки майбутніх кухарів в системі професійної освіти.

Предмет дослідження: технологія формування техніко-технологічної компетентності у майбутніх кухарів на основі інтегративного підходу в системі професійної освіти.

Гіпотеза дослідження: полягає у припущенні, що якість організації та здійснення підготовки майбутніх кухарів в системі професійної освіти підвищиться за умови розробки відповідної технології формування їх техніко-технологічної компетентності.

Завдання дослідження:

1. Здійснити аналіз структури професійної компетентності майбутніх кухарів.

2. Визначити роль інтегративного підходу до формування професійної компетентності майбутніх кухарів в системі професійної освіти.

3. Здійснити аналіз процесу формування техніко-технологічної компетентності майбутніх кухарів в процесі їх підготовки у закладах професійної (професійно-технічної) освіти.

4. Розробити технологію створення та використання інтегрованих карт при підготовці кваліфікованих робітників з професії «Кухар» у закладах професійної (професійно-технічної) освіти.

Методи дослідження: *теоретичні:* аналіз психолого-педагогічних досліджень, наукових джерел пов'язаних з питаннями формування професійних компетентностей у майбутніх фахівців в системі професійної освіти взагалі і на засадах інтеграції зокрема, розробки і використання інтегрованих карт.

Теоретико-методологічною основою дослідження є дидактичні аспекти теорії інтеграції, основні аспекти підготовки кваліфікованих робітників в закладах професійної освіти, компетентнісний підхід до підготовки кваліфікованих робітників, ідеї розробки інтегрованих карт в контексті формування професійної компетентності фахівців та інтеграційними зв'язками між змістом навчального матеріалу.

Теоретичне значення: полягає у визначенні технології створення та використання інтегрованих карт при підготовці кваліфікованих робітників з професії «Кухар» у закладах професійної (професійно-технічної) освіти.

Практичне значення полягає у тому, що розроблена технологія створення та використання інтегрованих карт при підготовці кваліфікованих робітників з професії «Кухар» у закладах професійної (професійно-технічної) освіти може бути застосована при підготовці кваліфікованих робітників інших професій.

Наукова новизна набули подальшого розвитку положення щодо формування професійної компетентності фахівців на засадах інтегративного підходу.

РОЗДІЛ 1

ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТРУКТУРА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ

Сьогодні професія кухаря є однією з самих затребуваних у сфері харчування, від рівня кваліфікації і компетентності якої залежить якість приготованої продукції, її різноманітність та ексклюзивність. Виробництво якісної кулінарної продукції можливо завдяки науково обґрунтованому та технологічно грамотному її приготуванню кухарем.

Кухар-професіонал індустрії харчування це особа, що досягла високого рівня виконання своїх обов'язків, завдяки сформованим професійній компетентності (знання, уміння й навички стосовно приготування, естетичного оформлення і способу подачі кулінарної продукції) та професійно важливим якостям [10].

Аналіз психолого-педагогічної літератури дозволив визначити узагальнене поняття *професійна компетентність* - підтверджена здатність людини ефективно мобілізувати сукупність взаємозв'язаних характеристик особи (знань, умінь, навичок, професійно-важливих якостей) для вирішення конкретних завдань в професійній діяльності [16].

Професійна компетентність майбутнього кухаря - це особлива інтегративна якість, яка виражається в готовності фахівця застосовувати відповідні професійні знання, вміння та навички пов'язані з виробництвом кулінарної продукції та обслуговуванням споживачів на підприємствах харчування [17].

Структура професійної діяльності кухаря передбачає, що випускники закладів професійної освіти повинні бути підготовлені до здійснення наступних видів діяльності: техніко-технологічної, організаційно-технологічної, контрольної-технологічної, економіко-технологічної. Це дозволяє *виділити в структурі професійної компетентності майбутнього кухаря такі компетентності*, як [10,17]:

- *техніко-технологічну* - здатність виконувати технологічні операції, пов'язані з приготуванням, оформленням, порціонуванням і відпуском кулінарної продукції на підприємствах харчування;

- *організаційно-технологічну* - здатність виконувати операції, пов'язані з організацією робочого місця, зберіганням продуктів, транспортуванням і реалізацією готової кулінарної продукції, обслуговуванням споживачів на підприємствах харчування;

- *контрольно-технологічну* - здатність проводити бракераж кулінарної продукції, кількісну і якісну оцінку продуктів;

- *економіко-технологічну* - здатність документально оформляти операції, пов'язані з обліком, відпусткою, реалізацією і інвентаризацією продуктів, напівфабрикатів, готової кулінарної продукції, тари і грошових коштів, розрахункових і кредитних операцій.

Аналіз етапів процесу приготування кулінарної продукції кухарем свідчить, що провідною діяльністю для нього є виконання технологічних операцій, пов'язаних з приготуванням, оформленням, порціонуванням і відпуском кулінарної продукції, що дозволяє виділити техніко-технологічну діяльність як ведучу (основну) в підготовці даних робітників в системі професійної освіти. Це дозволяє виділити техніко-технологічну компетентність як провідну в структурі професійної компетентності майбутнього кухаря.

Структура професійної компетентності майбутнього кухаря (узагальнена інформація за результатами аналізу науково-педагогічної літератури) представлена на рис.1 [10,17].

Охарактеризуємо інформацію представлену на рис.1. Компоненти професійної компетентності кухаря були описані вище. Кожен компонент представляє собою інтеграцію професійних знань (ПЗ) та професійно важливих якостей (ПВЯ). Оскільки темою нашої роботи передбачено формування саме техніко-технологічної компетентності – вона окремо виділена в структурі професійної компетентності кухаря на рис.1.

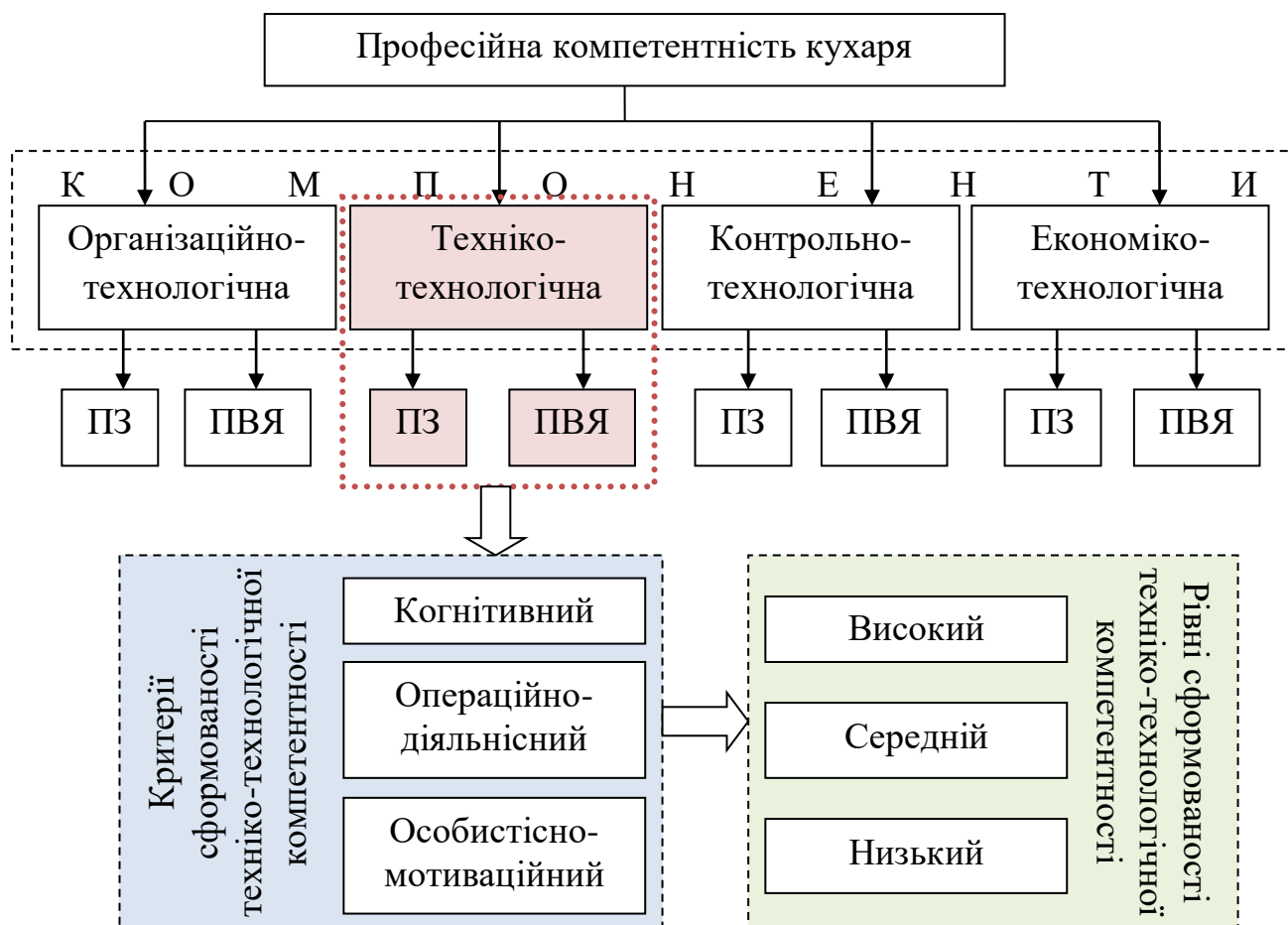


Рис.1. Структура професійної компетентності майбутнього кухаря

Професійні знання, наявність яких свідчить про сформованість техніко-технологічної компетентності, містять інваріанту та варіативну частини. Інваріантна частина – це знання, вміння та навички передбачені Державним стандартом професійної освіти з професії «Кухар», варіативна частина – це знання, вміння та навички стосовно виробництва кулінарної продукції на підприємствах, на яких майбутні фахівці проходять виробничу практику.

Професійно важливі якості, що потрібні майбутньому кухарю для повноцінного формування техніко-технологічної компетентності є наступними: вимогливість, уважність, ініціативність, наполегливість, цілеспрямованість, самостійність, професійне мислення, бажання професійного зростання, креативність, творча уява, активність, творчі здібності тощо.

Сформованість техніко-технологічної компетентності можна визначити за наступними критеріями [17]:

- *когнітивний* - включає рівень сформованості системи знань стосовно технології виробництва кулінарної продукції. Цей критерій є результатом пізнавальної діяльності майбутнього кухаря;

- *операційно-діяльнісний* – визначає рівень сформованості професійних умінь і навичок майбутнього кухаря стосовно виробництва кулінарної продукції. Цей критерій проявляється в практичному застосуванні майбутнім кухарем різних технологій виробництва кулінарної продукції, використовуючи отримані знання, уміння і навички;

- *особистісно-мотиваційний* – визначає рівень сформованості навчальної мотивації, професійно-важливих якостей майбутнього кухаря, що здійснюють вплив на перетворювальну діяльність.

На підставі названих критеріїв виділені рівні сформованості техніко-технологічної компетентності майбутнього кухаря [17]:

- *високий*, характеризує здатність майбутнього кухаря самостійно створювати нові зразки кулінарної продукції, спираючись на трансформацію алгоритмів виконання виробничих операцій відповідно до нової виробничої ситуації;

- *середній*, характеризує здатність майбутнього кухаря самостійно створювати нові зразки кулінарної продукції, спираючись на схожі алгоритми виконання виробничих операцій, відповідно до знайомої виробничої ситуації;

- *низький*, характеризує здатність майбутнього кухаря відтворювати зразки кулінарної продукції, спираючись на схожі алгоритми виконання виробничих операцій у рамках простої заданої технології виробництва кулінарної продукції.

РОЗДІЛ 2

ІНТЕГРАТИВНИЙ ПІДХІД ДО ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ В СИСТЕМІ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Ідея інтеграції в освіті є значним здобутком дидактики, оскільки за умови її успішного методичного впровадження реалізується мета якісної освіти. Тому інтеграція як вимога об'єднання в ціле компонентів об'єктів навчання є необхідним дидактичним засобом, за допомогою якого уможлиблюється створення в учнів цілісного уявлення про об'єкт, що вивчається, формується міжпредметна компетентність [9].

Інтеграція, як об'єднання різнорідних раніше частин в єдине ціле на основі встановлення міжпредметних зв'язків між частинами, представляє собою *інтегративний підхід*.

М. Пак вважає, що *інтегративний підхід* є методологічним підходом зі своєрідною «призмою бачення» всього освітнього процесу. *Інтегративний підхід* забезпечує доцільне об'єднання і синтез компонентів змісту навчання внутріпредметного та міжпредметного характеру, їх узагальнення на рівні фактів, понять, теорій, ідей, формування цілісної системи узагальнених знань, способів і видів діяльності [13].

На думку В. І. Загвязінського [6], *інтегративний підхід* до навчання спирається на ідею цілісності навчання, яка має єдність цілей, змісту, засобів, форм і методів навчання.

На думку В.С.Леднева, *інтегративний підхід* вимагає створення педагогічних умов для здійснення інтеграції: від загальнотеоретичного обґрунтування необхідності інтеграції змісту конкретних навчальних дисциплін, визначення оптимального рівня та форми інтеграції предметів, точок сполучення навчального матеріалу, його провідних ідей, до координування програм навчальних дисциплін, використання відповідних

методів і прийомів, засобів навчання з метою формування цілісної системи знань у тих, хто навчається [12].

Інтегративний підхід за визначенням Л.І.Гриценко [4] представляє собою розробку методів діяльності, конструювання складних об'єктів, що розвиваються, та процес їх дослідження на підставі об'єднання в єдине ціле різноманітних властивостей, моделей, концепцій. Об'єктом конструювання та дослідження виступає навчання, що розглядається як система та процес встановлення інтеграційних зв'язків. Таким чином, *інтегративний підхід* включає інтеграцію як принцип конструювання системи (навчання) та як процес встановлення зв'язків між елементами системи.

Отже, коли ми говоримо реалізацію інтегративного підходу в освітньому процесі, ми маємо на увазі *інтегроване навчання*.

Інтегроване навчання (адаптовано з «Natural Curiosity: A Resource for Teachers» University of Toronto OISE) – це навчання, яке ґрунтується на комплексному підході. Освіта розглядається через призму загальної картини, а не ділиться на окремі дисципліни. Предметні межі зникають, коли педагоги заохочують учнів робити зв'язок між дисциплінами й спиратися на знання і навички з кількох предметних областей.

Інтеграція навчального матеріалу з різних навчальних предметів відбувається, як правило навколо певного об'єкту чи явища довкілля, або для розв'язання проблеми міжпредметного характеру, або для створення творчого продукту, або в рамках певного тематичного проекту (з'являється так зване інтегроване проектно-тематичне навчання) [1].

Розглянемо характерні особливості організації процесу навчання в системі професійної освіти в умовах сьогодення та можливості застосування інтегрованого навчання в закладах професійної освіти в процесі підготовки кваліфікованих робітників.

Характерною особливістю навчання в закладах професійної освіти є те, що учні не тільки опановують певні теоретичні знання, а й практичні уміння та навички в рамках конкретної спеціальності. Відбувається це на виробничому

навчанні, що виконує в освітньому процесі інтеграційну функцію, оскільки дозволяє застосувати всі отримані при вивченні теоретичних дисциплін знання на практиці [11].

Традиційно процес навчання в системі професійної освіти передбачає чередування вивчення теоретичних дисциплін з виробничим навчанням. Тобто спочатку формуються знання, а потім вони закріплюються на практиці.

Поява нових Державних стандартів професійної освіти заснованих на компетентнісному підході дає змогу переглянути процес організації навчання в закладах професійної освіти. Якщо стандарти першого покоління чітко визначали перелік дисциплін, тем та час на їх вивчення з кожної конкретної професії певного кваліфікаційного рівня, то стандарти нового покоління визначають перелік компетентностей, якими повинні оволодіти учні, загальну кількість часу на їх навчання та його розподіл на різні види підготовки. Задача кожного закладу професійної освіти визначитися з переліком навчальних дисциплін, тем, розподілити час на їх вивчення. Питання вибору форм, методів та засобів навчання вирішується кожним педагогом самостійно [3].

Новою формою організації навчального процесу в системі професійної освіти на сьогодні є дуальне навчання, що передбачає системне й органічне поєднання на умовах партнерства двох основних його складових: теоретичної (навчальної) складової, яку забезпечує навчальний заклад, та прикладної (практичної), яка забезпечується підприємством (потенційним роботодавцем) [8].

Дуальне навчання передбачає розробку навчального плану підготовки кваліфікованих робітників спільно з роботодавцем, на підприємстві якого буде відбуватися практичне навчання. Пошуком таких підприємств-партнерів заклад професійної освіти займається самостійно.

Але з огляду на зміст стандартів нового покоління не завжди можна знайти підприємства, які б дозволили реалізувати практичну складову, враховуючи асортимент продукції передбачений для практичного виконання стандартом та асортимент продукції, що виготовляє підприємство. Крім того, переважна

більшість підприємств є приватними, діяльність яких спрямована на отримання прибутку від продукції, що виготовляється.

На сьогодні існує багато наукових досліджень та практичних прикладів застосування інтегрованого навчання в системі освіти взагалі та професійної зокрема. В науковому дослідженні І.Я.Пастирської [14] систематизована інформація стосовно інтегративних процесів в освіті України з 1980-го по 2000 рік, що відбувалися в різних типах навчальних закладів. З кінця 90-х років минулого сторіччя розпочався етап детального конструювання систем навчання на основі інтеграції знань та визначення загальнодидактичних підходів до побудови їх цілей, змісту, принципів, методів та засобів.

Одним з варіантів удосконалення організації освітнього процесу в системі професійної освіти на сьогодні є застосування інтегрованого навчання - коли інтеграція навчального матеріалу з різних навчальних предметів відбувається в процесі формування певної професійної компетентності [7].

Інтеграцію змісту навчального матеріалу можна виконувати шляхом розробки відповідних засобів навчання та їх подальшого різноманітного використання в навчальному процесі.

Оскільки мова йде про підготовку кваліфікованих робітників для певних галузей виробництва та економіки, доречно за основу для розробки відповідних засобів навчання брати зразки певної навчально-технологічної документації.

До навчально-технологічної документації в системі професійної освіти відносяться певні види карт інструктивно-технологічного та контрольнo-коригувального характеру, які є зразками тих видів документації, що використовується на реальному виробництві [5].

Тому в нашій роботі (в розділі 4) ми спробуємо запропонувати в якості засобу навчання інтегрованого змісту – інтегровані карти, які (на нашу думку) будуть сприяти формуванню професійної компетентності майбутніх кухарів взагалі та техніко-технологічної зокрема.

РОЗДІЛ 3

АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ ФОРМУВАННЯ ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ В ПРОЦЕСІ ЇХ ПІДГОТОВКИ У ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО- ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ

Нині ми є свідками і учасниками процесів, котрі безпосередньо пов'язані з реформуванням змісту освіти – впровадженням Державних стандартів професійно-технічної освіти «другого» покоління, заснованих на компетентнісному підході ДСПТО (К) [15].

Стандарт визначає перелік загальнопрофесійних, професійних та ключових компетентностей, якими повинен оволодіти майбутній кваліфікований робітник певної професії. Він є основою для формування типового навчального плану, що містить види підготовки (загальнопрофесійну, професійно-теоретичну та професійно-практичну), загальнопрофесійний блок та навчальні модулі.

Загальнопрофесійний блок містить навчальний матеріал з дисциплін загально-професійної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки, що дозволяє сформуванню в учнів елементарні загальні знання з професії та вміння виконувати елементарні завдання [15].

Навчальний модуль – це логічно завершена складова ДСПТО (К), що містить навчальний матеріал з дисциплін професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки, необхідний для досягнення професійних компетентностей, тобто певного рівня кваліфікації. Опанувати навчальні модулі означає освоїти професію певного рівня кваліфікації [15].

Структура навчального модуля складається з певної кількості компетентностей, достатніх для оволодіння певним рівнем кваліфікації. Кожна компетентність містить перелік відповідних знань та вмінь, якими потрібно оволодіти. Формування цих знань та вмінь відбувається в процесі вивчення певних навчальних дисциплін. Тобто формування відповідної компетентності відбувається завдяки інтеграції знань та вмінь з різних навчальних дисциплін.

Підготовка кваліфікованих робітників з професії «Кухар» в системі професійної освіти відбувається на підставі Державного стандарту розробленого у 2007 році. На сьогодні Державний стандарт з професії «Кухар» на компетентній основі знаходиться в стадії розробки і апробації, тому ми не можемо здійснити повноцінний аналіз процесу формування компетентностей передбачених цим стандартом на практиці. Але ми здійснимо спробу проаналізувати проект Державного стандарту з професії «Кухар», що розроблено на компетентному підході на предмет можливого застосування інтегрованого тематично-проектного навчання до формування компетентностей взагалі та техніко-технологічної зокрема.

В таблиці 1 наведена інформація стосовно переліку загальнопрофесійних (ЗПК) та професійних компетентностей (ПК), які потрібно сформувати у майбутнього кухаря 3 розряду. Загальнопрофесійні компетентності наведені з огляду на те, що вони формуються в процесі вивчення загальнопрофесійного блоку, без опанування якого неможливе навчання за професією кухар. З кожної компетентності, що представлена в таблиці 1, визначена навчальна дисципліна (одна або декілька), що відповідає за її формування.

Таблиця 1

Відповідність між переліком компетентностей кваліфікованого робітника з професії «Кухар» 3 розряду та навчальними дисциплінами

Позначення	Компетентність та її зміст	Навчальні дисципліни
1	2	3
	Загальнопрофесійні компетентності	
ЗПК-1	Розуміння основ трудового законодавства	Основи правових знань
ЗПК-2	Розуміння основ галузевої економіки та підприємництва	Основи галузевої економіки і підприємництва
ЗПК-3	Дотримання та виконання вимог охорони праці і гігієни і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки.	Охорона праці Гігієна та санітарія виробництва
ЗПК-4	Розуміння та дотримання вимог енергозбереження, раціональної роботи електрообладнання	Організація виробництва та обслуговування

1	2	3
ЗПК-5	Оволодіння знаннями фізіології, санітарії та гігієни харчування	Гігієна та санітарія виробництва
ЗПК-6	Знання товарознавства та якості харчових продуктів з основами технології приготування	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
ЗПК-7	Розуміння організації робочого місця кухаря у підприємстві та використання технологічного обладнання	Устаткування підприємств громадського харчування Організація виробництва та обслуговування
ЗПК-8	Володіння прийомами роботи з обладнанням, устаткуванням, інвентарем, інструментом і кухонним посудом	Устаткування підприємств громадського харчування Організація виробництва та обслуговування
ЗПК-9	Використання столового посуду та приборів	Організація виробництва та обслуговування
ЗПК-10	Проведення розрахунку необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв	Облік, калькуляція і звітність
ЗПК-11	Оволодіння знаннями роботи з обладнанням закладів ресторанного господарства	Організація виробництва та обслуговування
ЗПК-12	Використання інформаційних технологій	Інформаційні технології
Професійні компетентності		
ПК-1	Виконання простих робіт з обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства Виробниче навчання
ПК-2	Виконання простих робіт нескладного приготування страв	Технологія приготування їжі з основами товарознавства Виробниче навчання
ПК-3	Виконання робіт із виготовлення прісного тіста та напівфабрикатів з нього	Технологія приготування їжі з основами товарознавства Виробниче навчання

Зосередимо нашу увагу саме на професійних компетентностях перелік яких наведено в таблиці 2. Всі вони пов'язані з виконанням технологічних операцій,

які застосовуються для підготовки сировини для її подальшого використання, приготування напівфабрикатів та страв. З огляду на всі перелічені в таблиці 2 професійні компетентності можна зазначити, що кожна окрема з них та всі в сукупності відображають всі складові компоненти професійної компетентності кухаря (див. розділ 1). В кожній з них можна виділити техніко-технологічну складову професійної компетентності кухаря, яка з огляду на зміст самої професійної компетентності буде представлена в більшій чи меншій мірі. Наприклад: техніко-технологічний компонент в професійній компетентності ПК-КХР-3.1.5 буде представлений технологічними операціями пов'язаними з підготовкою сировини до подальшого використання та приготування напівфабрикатів з неї, на відміну від професійної компетентності ПК-КХР-3.3.1, яка повністю пов'язана з виготовленням готової кулінарної продукції.

Професійні компетентності кухаря 3 розряду, що наведені в таблиці 2, в яких техніко-технологічний компонент компетентності проявляється в більшій мірі, виділені курсивом.

Таблиця 2

Перелік професійних компетентностей кваліфікованого робітника з професії
«Кухар» 3 розряду

Позначення	Компетентність та її зміст
1	2
ПК-1 Виконання простих робіт з обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів	
ПК-КХР-3.1.1	Проведення механічної кулінарної обробки овочів та грибів, зелені, фруктів, ягід, горіхоплідних
ПК-КХР-3.1.2	Нарізання овочів та грибів, зелені, фруктів, ягід простими і складними формами.
ПК-КХР-3.1.3	Проведення механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом.
ПК-КХР-3.1.4	Приготування напівфабрикатів з риби; напівфабрикатів з риби: для соусів, супів, виробів з тіста.
ПК-КХР-3.1.5	Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї.
ПК-КХР-3.1.6	Проведення механічної кулінарної обробки м'яса та сільськогосподарської птиці.
ПК-КХР-3.1.7	Приготування напівфабрикатів з різних видів м'яса; напівфабрикатів з м'яса: для соусів, супів, виробів з тіста.

1	2
ПК-КХР-3.1.8	Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів.
ПК-КХР-3.1.9	Приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї
ПК-КХР-3.1.10	Приготування простих напівфабрикатів із субпродуктів
ПК-2 Виконання простих робіт нескладного приготування страв	
ПК-КХР-3.2.1	<i>Приготування бульйонів, відварів, пасеровок.</i>
ПК-КХР-3.2.2	<i>Приготування заправних супів: овочевих, з крупами, бобовими, макаронними виробами, молочних, їх відпуск.</i>
ПК-КХР-3.2.3	<i>Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів, їх відпуск.</i>
ПК-КХР-3.2.4	<i>Приготування страв з яєць та сиру, їх відпуск.</i>
ПК-КХР-3.2.5	<i>Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів, їх відпуск.</i>
ПК-3 Виконання робіт із виготовлення прісного тіста та напівфабрикатів з нього	
ПК-КХР-3.3.1	<i>Виготовлення прісного тіста. Тіста для вареників, пельменів, локшини, млинців.</i>
ПК-КХР-3.3.2	<i>Виготовлення виробів з прісного тіста з різними начинками: вареників, пельменів, млинців, тощо.</i>

Звернемо увагу також на критерії за якими визначається сформованість техніко-технологічної компетентності (див. розділ 1). Розгляне їх з точки зору характеристики діяльності здобувачів освіти в процесі формування техніко-технологічної компетентності (таблиця 3).

Таблиця 3

Критерії оцінювання сформованості техніко-технологічної компетентності з огляду на характеристику діяльності здобувачів освіти

Критерії	Результат діяльності	Алгоритм діяльності	Характер діяльності	Характер виробничої ситуації
Високий	Новий зразок кулінарної продукції	Трансформація алгоритмів діяльності	Творча, самостійна	Нова виробнича ситуація
Середній	Новий зразок кулінарної продукції	Схожий алгоритм діяльності	Творча, переважно самостійна	Знайома виробнича ситуація
Низький	Відтворення зразка кулінарної продукції	Відомий алгоритм діяльності	Репродуктивна	Проста виробнича ситуація

Наведену в таблиці 3 інформацію можна використати для розробки завдань, що сприятимуть перевірці рівня сформованості техніко-технологічної компетентності у майбутніх кухарів 3 розряду.

Оскільки, як було зазначено в розділі 2, застосування компетентнісного підходу в освіті нерозривно пов'язане з інтегративним, кожна компетентність представляє собою інтегрований результат освітньої діяльності, процес формування професійної компетентності взагалі та окремих її компонентів зокрема, а також розробка завдань, що сприятимуть перевірці рівня сформованості професійної компетентності (і зокрема техніко-технологічної), повинні відбуватися з урахуванням інтеграції змісту навчального матеріалу, що вивчається.

Застосуванню інтегративного підходу сприяє структура ДСПТО, що розроблений на компетентнісному підході, оскільки розподіл змісту ДСПТО за компетентностями та навчальними модулями, які забезпечують їх формування, та передбачають об'єднання у своєму складі навчального матеріалу з різних навчальних дисциплін, передбачає відповідно інтеграцію його змісту [2].

Також, з огляду на таблицю 1, інтеграції змісту навчального матеріалу сприяє наявність у переліку дисциплін інтегрованої навчальної дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», а також виробничого навчання, яке виконує природну інтеграційну функцію, відповідає за формування професійних компетентностей, забезпечує опанування відповідних вмінь та навичок з професії, в ході його перевіряються міцність знань, здобутих учнями, вмінь переносити ці знання на навчально-виробничу діяльність, формуються і закріплюються соціально необхідні і професійно значущі якості особистості майбутнього робітника, засвоюються основи професійної майстерності.

РОЗДІЛ 4

ШЛЯХИ РЕАЛІЗАЦІЇ ІНТЕГРАТИВНОГО ПІДХОДУ ПРИ ПІДГОТОВЦІ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ З ПРОФЕСІЇ «КУХАР» У ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ

З огляду на зміст попередніх розділів, інтегративний підхід до формування професійної компетентності кухаря 3 розряду взагалі та техніко-технологічної зокрема, ми пропонуємо здійснювати шляхом інтегрованого навчання, розробки відповідних засобів навчання, які передбачають інтеграцію змісту навчального матеріалу, залучення здобувачів освіти до виконання завдань інтегрованого характеру..

Інтеграція змісту навчального матеріалу, за умови навчання майбутніх кваліфікованих робітників у системі професійної освіти за ДСПТО розробленими на підставі компетентнісного підходу, повинна відбуватися навколо професійних компетентностей, формування яких передбачено стандартом.

На рис.2. наведено відповідність між складовими професійної компетентності кухаря та навчальними дисциплінами, що входять до складу навчальних модулів та відповідають за формування професійних компетентностей.

Тобто інтегроване навчання повинно бути організоване таким чином, щоб в процесі формування конкретної професійної компетентності відбувалася інтеграція змісту перелічених на рис.2 навчальних дисциплін.

З огляду на визначення поняття «техніко-технологічна» компетентність, яка забезпечує здатність виконувати технологічні операції, пов'язані з приготуванням, оформленням, порціонуванням і відпуском кулінарної продукції на підприємствах харчування, її формування в першу чергу відбувається при вивченні професійно-теоретичної дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» (оскільки саме вона забезпечує формування знань у майбутніх кухарів стосовно технологічних операцій з яких

складається процес приготування різноманітних страв) та професійно-практичної дисципліни «Виробниче навчання» (оскільки саме в процесі виробничого навчання у майбутніх кухарів формуються практичні вміння та навички стосовно виконання технологічних операцій зокрема та приготування страв взагалі).

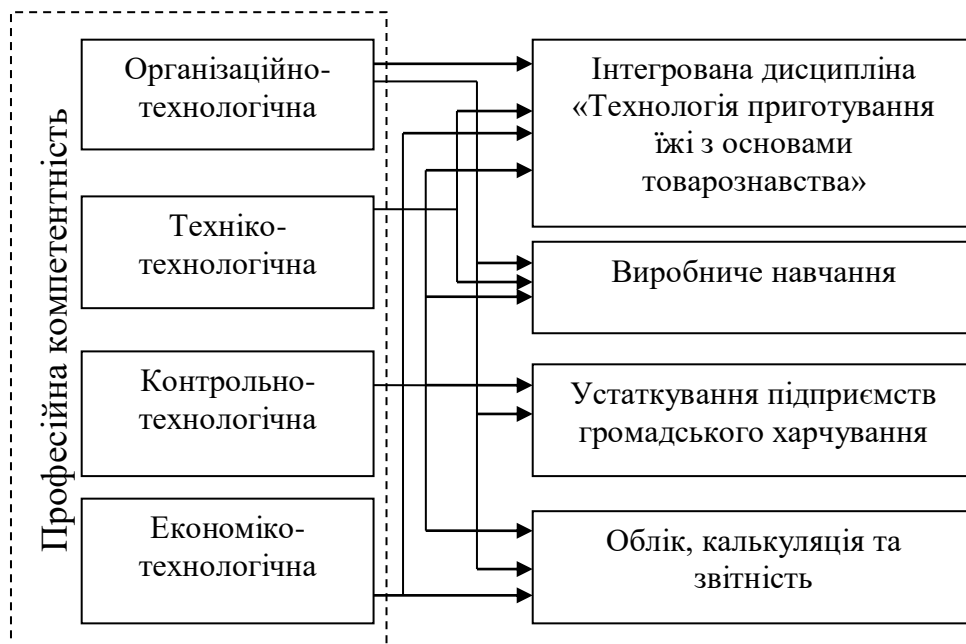


Рис.2. Відповідність між складовими професійної компетентності кухаря та навчальними дисциплінами, що входять до складу навчальних модулів та відповідають за формування професійних компетентностей

Інші дисципліни, що представлені на рис.2 також сприяють формуванню техніко-технологічної компетентності, оскільки пов'язані з окремими аспектами виконання технологічних операцій та приготування страв.

Для того, щоб забезпечити формування техніко-технологічної компетентності у майбутніх кухарів за умови застосування для цього інтегративного підходу, пропонуємо використовувати інтегровані карти.

Інтегровані карти представляють собою засіб навчання в якому в узагальненому вигляді повинна бути представлена інформація інтегрованого характеру, тобто з різних навчальних дисциплін в рамках формування певної професійної компетентності взагалі та техніко-технологічної зокрема.

Такий засіб навчання може бути використаний викладачами різних навчальних дисциплін для демонстрації практичного застосування тієї навчальної інформації яка вивчається конкретною навчальною дисципліною.

Інтегрована карта може бути використана для повідомлення здобувачам освіти навчальної інформації, показу інтегративних зв'язків між змістом навчального матеріалу, інтеграції навчальної інформації в контексті вивчення конкретної теми, формування професійної компетентності. Вона може бути складена викладачем або майстром виробничого навчання, учням також може бути продемонстрований принцип складання інтегрованої карти, яку вони можуть скласти самостійно в якості домашнього завдання.

Наведемо приклад інтегрованої карти (рис.3).

Інтегрована карта представлена на рис.3 передбачена для формування професійної компетентності «Виготовлення виробів з прісного тіста», а саме вареників з сиром.

В цій карті в узагальненому вигляді представлена інформація з різних навчальних дисциплін «Облік, калькуляція та звітність», «Устаткування підприємств громадського харчування», «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», тобто карта має інтегрований зміст.

Ії використання в навчальному процесі описано вище.

Охарактеризуємо можливості інтегрованої карти для формування техніко-технологічної компетентності. В розділі 3 була наведена таблиця 3 критерії оцінювання сформованості техніко-технологічної компетентності з огляду на характеристику діяльності здобувачів освіти та зазначено, що наведену в таблиці 3 інформацію можна використати для розробки завдань, що сприятимуть перевірці рівня сформованості техніко-технологічної компетентності у майбутніх кухарів 3 розряду.

Сформулюємо завдання для перевірки сформованості техніко-технологічної компетентності «Виготовлення виробів з прісного тіста», а саме вареників з сиром.

Облік, калькуляція та звітність

Інструкційно-технологічна картка вареників з сиром №1079

Назва сировини	I порція		III порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Тісто для вареників №1078	82	82	246	246
Начинка №1135	104	103	312	309
Маса варених вареників	-	200	-	600
Сметана	25	25	75	75
Вихід зі сметаною:		200/25		600/25

Начинка з сиру для вареників №1135

Назва сировини	1000		309	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир	841	833	262	257
Яйця	2 шт.	80	½ шт.	25
Цукор	80	80	25	25
Борошно	40	40	12	12
Ванілін	0,1	0,1	0,03	0,03

Тісто для вареників №1078

Назва сировини	1000		246	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Борошно	695	695	171	171
Яйця	1 1/3 шт.	53	¼ шт.	14
Молоко або вода	270	270	67	67
Сіль	12	12	3	3

Устаткування підприємств громадського



Технологія приготування їжі з основами товарознавства

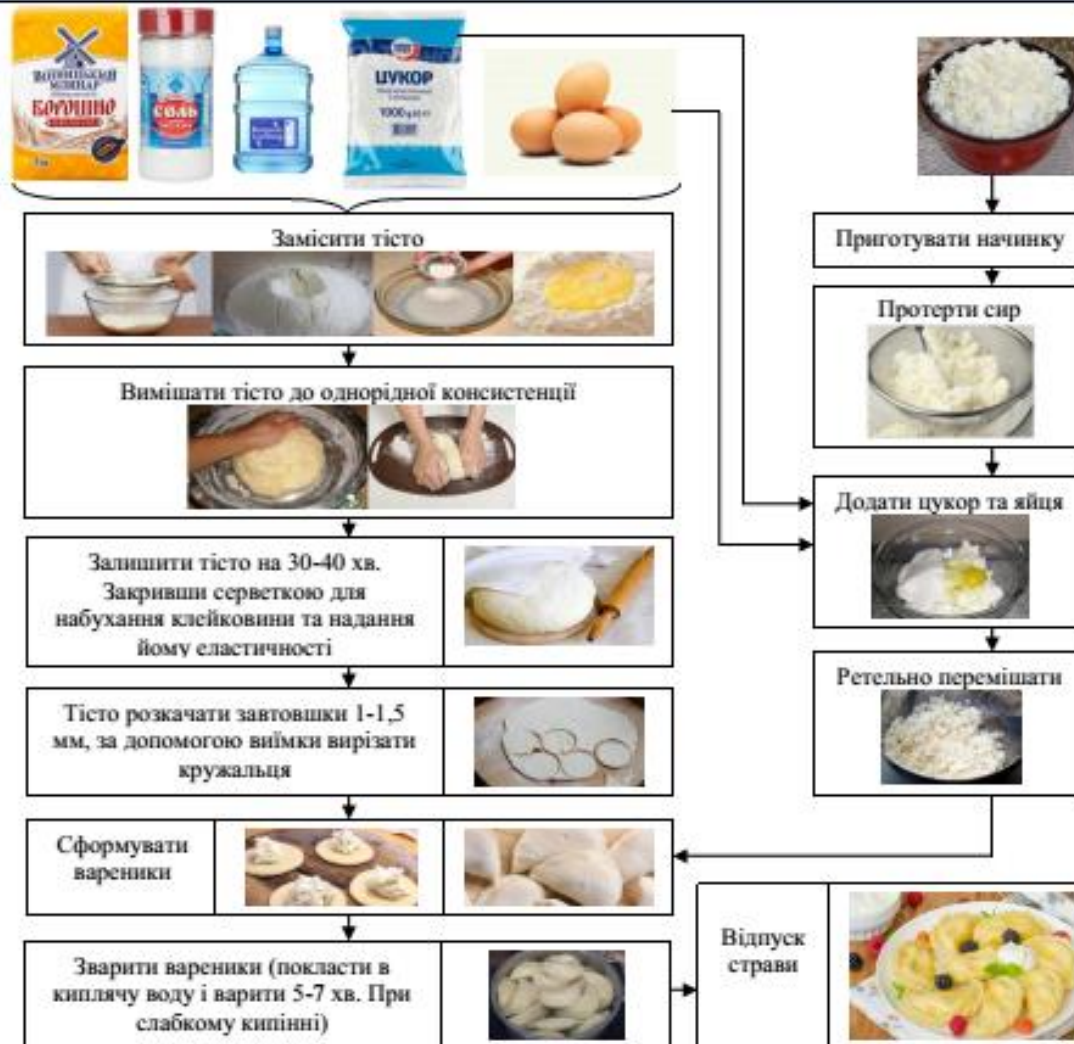


Рис.3. Інтегрована карта для формування професійної компетентності «Виготовлення виробів з прісного тіста (вареників з сиром)»

Будемо вважати техніко-технологічну компетентність «Виготовлення виробів з прісного тіста», а саме вареників з сиром сформованою на низькому рівні за умови розробки здобувачем освіти інтегрованої карти «Виготовлення виробів з прісного тіста (вареників з сиром)», що буде відрізнятися від продемонстрованої на рис.3 (рекомендації до формулювання завдань представлені в таблиці 4) та за умови практичного відтворення на виробничому навчанні (або в домашніх умовах зі зняттям всього процесу на відео) процесу приготування страви.

Таблиця 4

Можливі варіанти завдань для розробки інтегрованої карти для формування техніко-технологічної компетентності «Виготовлення виробів з прісного тіста (вареників з сиром)» на низькому рівні

Критерії	Результат діяльності	Алгоритм діяльності	Характер діяльності	Характер виробничої ситуації
Низький	Відтворення зразка кулінарної продукції	Відомий алгоритм діяльності	Репродуктивна	Проста виробнича ситуація
Рекомендації щодо формулювання завдань	<p>На рис.3 інтегрована карта описує технологію приготування класичних вареників з сиром. З огляду на показники, за якими визначається низький рівень сформованості техніко-технологічної компетентності кухаря, можна запропонувати завдання, які будуть відтворювати всю діяльність, яка була передбачена інтегрованою картою, що представлена на рис.3, з незначною зміною вихідних умов. Наприклад:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) заміна інгредієнта – замість води запропонувати використати молоко або кефір; 2) додавання інгредієнта до начинки – наприклад додавання родзинок; 3) використання спеціального пристосування для формування вареників; 4) інший спосіб формування вареників – обробка краю вареників; 5) інший спосіб теплової обробки – варіння на пару; 6) та інші. <p>Змінюється 1 вихідна умова з огляду на можливий перелік представлений вище, або інший варіант.</p>			

Будемо вважати техніко-технологічну компетентність «Виготовлення виробів з прісного тіста», а саме вареників з сиром сформованою на середньому рівні за умови розробки здобувачем освіти інтегрованої карти «Виготовлення виробів з прісного тіста (вареників з сиром)», що буде відрізнятися від продемонстрованої на рис.3 (рекомендації до формулювання завдань представлені в таблиці 5) та за умови практичного відтворення на виробничому навчанні (або в домашніх умовах зі зняттям всього процесу на відео) процесу приготування страви.

Таблиця 5

Можливі варіанти завдань для розробки інтегрованої карти для формування техніко-технологічної компетентності «Виготовлення виробів з прісного тіста (вареників з сиром)» на середньому рівні

Критерії	Результат діяльності	Алгоритм діяльності	Характер діяльності	Характер виробничої ситуації
Середній	Новий зразок кулінарної продукції	Схожий алгоритм діяльності	Творча, переважно самостійна	Знайома виробнича ситуація
Рекомендації щодо формулювання завдань	<p>На рис.3 інтегрована карта описує технологію приготування класичних вареників з сиром. З огляду на показники, за якими визначається середній рівень сформованості техніко-технологічної компетентності кухаря, можна запропонувати завдання, які буде мати схожий алгоритм діяльності, яка була передбачена інтегрованою картою, що представлена на рис.3, зі зміною вихідних умов, та отриманням нового зразка кулінарної продукції. Наприклад:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) заміна інгредієнта для приготування тіста та інша сирна начинка; 2) надання тісту певного кольору (наприклад рожевого) та інша сирна начинка; 3) надання тісту певного кольору та інший спосіб формування вареників; 4) та інші. <p>Змінюється 2 вихідні умови з огляду на можливий перелік представлений вище, або інший варіант.</p>			

Будемо вважати техніко-технологічну компетентність «Виготовлення виробів з прісного тіста», а саме вареників з сиром сформованою на високому рівні за умови розробки здобувачем освіти інтегрованої карти «Виготовлення виробів з прісного тіста (вареників з сиром)», що буде відрізнятися від продемонстрованої на рис.3 (рекомендації до формулювання завдань представлені в таблиці 6) та за умови практичного відтворення на виробничому навчанні (або в домашніх умовах зі зняттям всього процесу на відео) процесу приготування страви.

Таблиця 6

Можливі варіанти завдань для розробки інтегрованої карти для формування техніко-технологічної компетентності «Виготовлення виробів з прісного тіста (вареників з сиром)» на високому рівні

Критерії	Результат діяльності	Алгоритм діяльності	Характер діяльності	Характер виробничої ситуації
Високий	Новий зразок кулінарної продукції	Трансформація алгоритмів діяльності	Творча, самостійна	Нова виробнича ситуація
Рекомендації щодо формулювання завдань	<p>На рис.3 інтегрована карта описує технологію приготування класичних вареників з сиром. З огляду на показники, за якими визначається високий рівень сформованості техніко-технологічної компетентності кухаря, можна запропонувати завдання, які буде носити здебільшого творчий характер, зі зміною вихідних умов, та отриманням нового зразка кулінарної продукції. Наприклад:</p> <p>1) за допомогою різноманітних інформаційних джерел вивчити питання приготування виробів з прісного тіста (подібних до вареників) в різних країнах світу (може бути обрана будь-яка країна за бажанням здобувача освіти). За результатами аналізу інформації обрати виріб з прісного тісту для якого слід розробити інтегровану карту, за наданим на рис.3 зразком та практично приготувати страву; заміна інгредієнта для приготування тіста та інша сирна начинка; 2) та інші.</p>			

Здобувачу освіти дозволяється обрати завдання того чи іншого рівня за власним бажанням. Зміст всіх складових інтегрованої карти (з різних навчальних дисциплін) в будь-якому випадку буде змінюватися.

Формулювання завдань стосовно розробки інтегрованих карт (а саме можливі варіанти змін вихідних умов) покладається на викладача з «Технології приготування їжі з основами товарознавства», він же і перевіряє сформованість техніко-технологічної компетентності. Кількість завдань стосовно розробки інтегрованих карт в межах одного навчального модуля (тобто підготовки фахівця певного кваліфікаційного рівня) визначається з огляду на перелік та зміст тих професійних компетентностей, які потрібно сформувати у здобувача освіти.

Протягом всього часу навчання (яки відведений на навчальний модуль) здобувач освіти може самостійно обирати завдання стосовно розробки інтегрованих карт різного рівня складності. Може розробляти не одну, а всі інтегровані карти з однієї техніко-технологічної компетентності (тобто всіх 3-х рівнів складності). Загальний висновок стосовно сформованості техніко-технологічної компетентності у конкретного здобувача освіти можна робити на підставі загальної кількості розроблених ним інтегрованих карт, а також рівня їх складності, та практичного відтворення представленої в інтегрованій карті інформації (тобто виготовлення конкретної кулінарної продукції), що буде підтверджено на виробничому навчанні або шляхом надання відеозапису.

Викладачу дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», а також майстру виробничого навчання доречно вести певну облікову документацію, яка буде відображати результати формування техніко-технологічної компетентності у здобувачів освіти, але її розробка не є метою нашої роботи, і тому є можливою перспективою для подальшого дослідження.

ВИСНОВКИ

В даному дослідженні було здійснено аналіз професійної компетентності майбутніх кухарів з огляду на види їх практичної професійної діяльності. Наведена структура професійної компетентності майбутнього кухаря та охарактеризовані всі її складові компоненти. Окремо приділено докладну увагу саме техніко-технологічній компетентності, що входить до структури професійної компетентності кухаря. Охарактеризовані критерії та рівні за якими визначається сформованість техніко-технологічної компетентності.

Професійну компетентність кухаря взагалі та техніко-технологічну зокрема розглянуто з точки зору інтегративного підходу до її формування.

Проведено аналіз формування техніко-технологічної компетентності майбутніх кухарів у закладах професійно-технічної освіти на основі застосування Державного стандарту професійно-технічної освіти.

Показані шляхи реалізації інтегративного підходу при підготовці кухарів у закладах професійно-технічної освіти, а саме застосування інтегрованих карт для формування техніко-технологічної компетентності. Охарактеризоване поняття «інтегрована карта», описані шляхи її розробки, інтеграція змісту різних навчальних дисциплін, наведено приклад. Надані рекомендації щодо формулювання завдань для розробки інтегрованих карт та визначення (за результатами їх розробки та практичної діяльності) рівня сформованості техніко-технологічної компетентності у здобувачів освіти.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Божко Н.В. Інтегративний підхід до навчання в контексті реформування системи освіти України // Науково-педагогічний журнал «Молодь та ринок». - Дрогобич, 2018.- №7(162). – С.84.-90.
2. Божко Н.В. Інтеграція змісту навчання як засіб підготовки компетентного фахівця // Проблеми інженерно-педагогічної освіти. - Харків (УПА), 2017.- №56-57. – С.83-90.
3. Вачевський М. Сутність компетенцій у навчальному процесі та компетентнісний підхід у професійній освіті / Мирон Вачевський // Молодь і ринок : зб. наук. праць. – Дрогобич : ДДПУ ім.І.Франка, 2012. – №8. – С.25-32.
4. Гриценко Л.И. Теория и практика обучения: интегративный подход: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Гриценко Л.И. – М.: Издательский дом “Академия”, 2008. – 240с.
5. Дидактичні основи професійної освіти: підруч. / О.Е.Коваленко, Н.О.Брюханова, Н.В.Божко, В.Б.Бакатанова, В.В.Белікова; за ред. О.Е.Коваленко / УПА. – Харків: «Друкарня Мадрид», 2017. – 238с.
6. Загвязинский В.И. Теория обучения: современная интерпретация: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Загвязинский В.И. – М.: Издательский дом “Академия”, 2008. – 192с.
7. Іванчук М.Г. Інтегроване навчання: сутність та виховний потенціал / Іванчук М.Г. – Чернівці: Рута, 2004. – 360с.
8. Інтегроване навчання: тематичний і діяльнісний підходи (частина 1) [Електронний ресурс] : Режим доступу: <http://nus.org.ua/articles/integrovanenavchannya-tematychnyj-i-diyalnisnyj-pidhody-chastyna-1/>
9. Козловська І.М. Теоретико-методологічні аспекти інтеграції знань учнів професійної школи (дидактичні основи) / Козловська І.М. – Львів: Світ,1999. – 302с.

10. Козловська Л.В. Формування готовності у майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу: авт.дис. к.п.н. / Козловська Л.В. – Львів, 2013.- 20с.

11. Левківська К.В. Теоретичні основи інтеграційних процесів в освіті // Вісник Житомирського державного університету. – Житомир, 2010.- Випуск 54. - С.177-181.

12. Леднев В. С. Содержание образования. Проблемы структуры. – М.: Высшая школа, 1989. – 360 с.

13. Пак М. Теоретические основы интегративного подхода в процессе химической подготовки учащихся профтехучилищ: дис. ... докт. пед. наук : 13.00.02 “Теория и методика обучения”/ Пак Мария – СПб., 1991. – 308 с.

14. Пастирська І.Я. Інтеграція змісту предметів природничого і гуманітарного циклів як загальнопедагогічна проблема (кінець ХХ – початок ХХІ століття): автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.01 «Загальна педагогіка та історія педагогіки» / І.Я.Пастирська. – Ужгород, 2012. – 20с.

15. «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення Державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних професій на основі компетентнісного підходу»: наказ МОНУ від 26.04.12р. №522.

16. Професійна освіта: словник: навч. посіб. / [уклад. С.У. Гончаренко та ін.]; за ред. Н.Г. Ничкало. – К.: Вища шк., 2000. – 380с.

17. Хаматгалеева Г.А. Формирование производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания: авт. дис. к.п.н. / Хаматгалеева Г.А.- Казань, 2010. – 23с.