

Мелько Марина Володимирівна,

аспірант

Институт професійно-технічної освіти НАПН України

03045, м. Київ, провулок Віто-Литовський, 98-а

Институт профессионально-технического образования

НАПН Украины,

03045, г. Киев, пер.Вито-Литовский, 98-а

Institute of Vocational Education and Training

of the NAES of Ukraine,

03045, Vito-Litovskiy Line 98-A, Kyiv

ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ПРОФЕСІЇ «КУХАР.

КОНДИТЕР»

Актуальність Кулінарія, як і культура, змінюється, трансформується, розвивається, удосконалюється під впливом часу і техніко-технологічних змін. Сучасні технології проникли і в кулінарію, що призвело до кардинальних змін у приготуванні та споживанні їжі. Аналізуючи впливи технологічних змін на суспільство в XXI столітті, О. Гайворонська констатує: «якщо сьогодні, в інформаційну епоху, ми управляємо потоками інформації, то в епоху нанотехнологій ми будемо здатні управляти потоками речовини на найнижчому рівні, що в корені перевертає сам принцип нашого існування» [1, с.145]. Хоча нанонаука зародилась у середині XX століття, сьогодні вона застосовується практично у всіх сферах життєдіяльності людини, у тому числі й в кулінарії. Завдяки нанотехнологіям кулінарна галузь здатна задовольнити широкий спектр потреб людей: подолання дефіциту продовольчих товарів, створення продуктів харчування для працюючих у специфічних умовах (космос), профілактика захворювань, збереження здоров'я та працездатності населення. У філософському контексті, як уважає К. Корсак, нанотехнології впливають на духовність нового часу, тому в майбутньому їх широке використання призведе до зміни взаємообміну у довкіллі між людиною, енергією та інформацією, а також вплине на систему освіти [9, с.132-133].

Ще однією перспективною технологією, що має широкий спектр застосування в кулінарії і робить динамічний поступ галузі, є – біотехнологія. Є. Желібо, досліджуючи основи технологій виробництва у галузях народного господарства, наголошує на тому, що: «біотехнологія може зменшити брак їжі для населення планети, яке станом на 2025 рік становитиме понад 8 мільярдів чоловік, у подоланні голоду» [12, с. 544]. Тобто засобами біотехнологій можна буде вирішити ряд економічних і соціальних проблем населення.

У кулінарній галузі дослідження науковців спрямовані на процеси приготування, переробку та утилізацію харчових продуктів. У кожного з цих процесів є свої закономірності, врахування яких дозволило б зберігати енергетичну цінність продуктів, покращити екологічну ситуацію, позитивно вплинути на здоров'я людини.

Оволодіння професією кухаря-кондитера не може обмежуватись лише вивченням традиційних технологій, воно повинно містити й матеріал про інновації у галузі. Висококваліфікований фахівець, окрім основних знань, умінь і навичок, має володіти й додатковими знаннями, що пов'язані із характером його діяльності. Інновації є джерелом розвитку галузей і тому дослідження історичного аспекту дозволяє виявити тенденції, які змінюють вимоги ринку праці до підготовки фахівців кулінарної галузі.

Аналіз досліджень Філософські аспекти духовного розвитку суспільства розглядали у своїх працях: К. Корсак, В. Цикін, М. Кайку; технологічний аспект кулінарної галузі досліджували: Р. Павлюк, П. Пивоваров, В. Михайлов, С. Іванов, В. Зайцев; культуру харчування вивчали: В. Доцяк, О. Франко, З. Клиновецька, А. Пономарьов; професійну підготовку майбутніх фахівців кулінарного профілю у своїх роботах досліджували Л. Висоцька, М. Пальчук, Т. Стахмич, Л. Старовойт, С. Кравець, Ю. Павлов, О. Вдовенко та інші. Проте, незважаючи на значну кількість різноаспектних досліджень, досі залишається недостатньо вивченим історичний розвиток професій кулінарного спрямування,

оскільки інформація стосовно цієї сфери більше носить популярний характер.

Мета статті: висвітлити історичний аспект розвитку професії кухар та окреслити сучасні тенденції галузі. Для досягнення мети були поставлені завдання: розглянути інноваційні напрями розвитку кулінарної галузі; дослідити основні етапи розвитку кулінарії та професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів у Росії та Радянському Союзі; визначити основні особливості становлення української національної кухні.

Виклад основного матеріалу. Сучасні дослідження дають можливість розглянути розвиток кулінарної галузі з урахуванням принципів розвитку виробничих систем (інерції, еластичності та неперервності удосконалення виробничої системи) [11, с.28], а для кулінарної галузі – принципів комплексного підходу до харчування людини, еволюційного розвитку виробництва, здорового і раціонального харчування, ціннісного ставлення до харчування, врахування особливостей трудового процесу в галузі, диференціації в професійній діяльності.

Сьогодення вимагає більш повного задоволення потреб населення у високоякісних і різноманітних харчових продуктах, удосконалення технології приготування їжі, поліпшення якості та підвищення культури її споживання [2, с.3]. Для вирішення різносторонніх потреб суспільства, пов'язаних із харчуванням людини, до досліджень залучені науковці таких галузей, як: фізіологія, біохімія, харчова хімія, мікробіологія, гігієна, санітарія тощо. Активно упроваджуються у широке використання нові техніки і технології, що спрямовані не тільки на оптимізацію виробничого процесу, а й на забезпечення організму людини здоровою їжею.

У результаті потреб ринку та споживачів виникають інновації – новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоздатні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що

істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери [5]. Досліджуючи нові можливості науки і технологій, американський науковець Мічіо Кайку відзначає, що нині настає нова динамічна ера науки й технологій, під час якої знання людства подвоюються кожні десять років. Зміни у технологіях знищують одні галузі, на місці яких виникають інші, а також кардинально впливають на стиль життя людей [6, с.18]. У кулінарії широкого використання набули технологічні інновації, що виникають у разі повної зміни технології виробництва продукції (нові технології, матеріали, обладнання тощо) [12, с.65]. Як зазначає В. Доцяк: «на основі досліджень у галузі біохімії, мікробіології, гігієни харчування і відповідних прикладних науково-дослідних і дослідно-конструкторських робіт створено прогресивні технології й технічні засоби, які постійно удосконалюються» [2, с.368]. Отже, завдяки дослідженням вітчизняних і зарубіжних науковців відбувається безперервний процес удосконалення кулінарної галузі, вирішується ряд проблем, пов'язаних із економічним і соціальним замовленням населення.

Національна політика у сфері здорового харчування зорієнтована на збереження та зміцнення здоров'я населення, профілактику захворювань, які спричинені нераціональним харчуванням. Але індивідуальну відповідальність несе кожна особа, яка повинна свідомо підходити до питання якості їжі та умов її споживання, а також розуміти наслідки тривалого нехтування здорового харчування. «Якщо ми приречені на те, щоб їсти, то давайте їсти добре», бо «тварина насичується, людина їсть, а розумна людина вміє харчуватися» – говорив відомий французький філософ, кулінар Жан Антельм Брийя-Саварен. Також він був переконаний, що «долі націй знаходяться у залежності від того, як вони харчуються» і сьогодні це твердження не втрачає своєї актуальності [15, с.4]. Адже харчування не тільки задовольняє біологічні потреби, підтримує здоров'я і працездатність, але й впливає на психічний стан людини.

Цінність їжі визначається вмістом поживних речовин, енергетичною спроможністю, засвоюваністю, а також відсутністю шкідливих речовин, хвороботворних організмів. Поживна цінність тим вища чим повніше вона відповідає принципам раціонального, збалансованого, повноцінного і адекватного харчування, тобто якості харчування [2, с.370]. Тому в суспільствах, де громадянин свідомо ставиться до харчування, спостерігається популяризація таких сучасних світових тенденцій, як орієнтація на здорове і раціональне харчування, збільшення частки споживачів, що надають перевагу вегетаріанській кухні, сиродінню, сухоїдінню, лікувальному голодуванню й органічним продуктам, дотримуються роздільного харчування.

Нові технології та концепції харчування потребують фахівців нового зразка, що ознайомлені з тенденціями галузі, відповідають вимогам сучасних роботодавців. У суспільстві побутує думка, що кожен може бути хорошим кулінаром. Таке переконання є хибним, адже той, хто бажає оволодіти кухарським фахом, повинен мати тонкий естетичний смак, творчу уяву, відмінний нюх, художні здібності, які допомагають у поєднанні форм і кольорів. Знання про те, як і що правильно їсти, не робить людину кухарем, цього недостатньо.

У закладах харчування відповідальними за процес приготування їжі є кухарі. Залежно від класу закладу, категорії специфіки та компетенцій кухаря, розрізняють певні різновиди цієї професії. При чому існує відмінність між вітчизняною та міжнародною класифікацією. Необхідно зауважити, що робота кухаря також передбачає складні умови праці та потребує високого рівня фізичної підготовки. Тому, власне, під час прийому на навчання потрібно враховувати наявність чи відсутність необхідних якостей у майбутніх фахівців кулінарної галузі.

Голландський філософ Молешотт вважав, що людина, є те, що вона їсть, але до цього можна ще додати «як їсть». Це твердження є правильним і актуальним, адже культура споживання та приготування їжі є

невід'ємною частиною людського існування від давніх часів і до сьогодні. На думку авторів книги «Про продукти та культуру споживання», культура харчування передбачає дбайливе ставлення до продуктів харчування, уміння економно, раціонально використовувати їх у їжу [10, с.8]. Але це визначення є досить стислим і не відображає усього значення цього поняття, зокрема ціннісного. Тому його можна доповнити тим, що види і форми харчування разом із відповідними ціннісними уявленнями харчування впливають на рівень культури країни та її народу [3, с.162].

Культура харчування тісно пов'язана із традиціями і звичаями народу адже вона є невід'ємною частиною побуту. Через неї проектується своєрідність кліматичних, економічних, історичних, національних, релігійних й інших факторів. Важливим моментом є збереження і передача елементів культури споживання і приготування їжі наступним поколінням.

Вибір особливостей харчування може бути свідомо-добровільним, або у наслідок певних обставин. В умовах складної екологічної та економічної ситуації в Україні стає все більш обґрунтованою тенденція повернення до давніх простих рецептів, мінімальної обробки продуктів, використання територіально доступної сировини.

Протягом усієї історії людства невід'ємною частиною було харчування, як засобу виживання. І.П.Павлов, під час вручення йому Нобелівської премії (1904 р.) почав свою промову так: «Недарма над усіма явищами людського життя панує турбота про насущний хліб» [4, с.44]. Питання харчування і в наш час є першочерговим і важливим, потребує уваги та особливого ставлення не тільки на рівні окремої особи чи держави, а й на глобальному. Адже суспільство, яке не здійснює раціональне споживання і використання природних ресурсів, приречене на голод та самознищення.

Кулінарія ще у стародавні часи була предметом дослідження і займала не останнє місце у житті людей, а також тісно пов'язувалась із людською творчістю. Вагомий внесок у розквіт кулінарії зробили античні

народи – давні греки та римляни. Відомим є той факт, що ще у Давній Греції кухарську майстерність вважали одним із видів мистецтва, чим і пояснюється інтерес тогочасних майстрів слова до кулінарії. Послідовниками греків стали давні римляни, які не менше шанували кулінарне мистецтво, а уміння готувати вважалось модним і ознакою освіченості. Перші кулінарні школи були створені в Римі у III столітті до н.е.

У Західній Європі кулінарне мистецтво виникло в кінці XIII – на початку XIV ст. У цей період налагодилась торгівля з Близьким Сходом і в Європі появилися нові продукти харчування, що значно розширили гастрономічний асортимент (цукор, екзотичні в'ялені фрукти, прянощі). Особливий розквіт кулінарного мистецтва відбувався на території сучасної Італії у зв'язку із геополітичним розташуванням країни. Згодом, у другій половині XIV ст., центр кулінарного мистецтва змістився у Францію. Розвиток і фінансова підтримка кулінарного мистецтва відбулись на державному рівні. Саме у Франції в 1375 році головний кухар Карла V створив першу поварену книгу, у якій були зібрані рецепти королівської кухні. І лише через 100 років подібні книжки з'явилися в Італії, у Ватикані. В Англії перша кулінарна книга була створена в 1508 році, пізніше видавництво подібної літератури значно збільшилось. На відміну від французької повареної книги, яка призначалась тільки для потреб королівської кухні, англійські кулінарні книги мали значно ширшу аудиторію для: лордів, васалів, рицарів, дворян. В США у 1796 році Еліза Сміт написала першу поварену книгу під назвою «Американська кухня». У XVII–XVIII століттях та на початку XIX століття у європейських країнах професія кухаря пов'язувалась з високим суспільним становищем, а приготування смачної страви – з мистецтвом.

У Росії перша національна поварена книга з'явилася тільки в 1816 році. Проте, ще в 1547 році був складений перелік страв російської кухні без уточнення технології приготування та складників, яким користувались

до того часу. Модні тенденції XVIII ст. сприяли тому, що на столах панівного класу переважали страви західноєвропейської кухні, відповідно, страви російської автентичної кухні поступово витіснялись. У сільській місцевості рецепти російської кухні зберігались довше, але через відсутність продуктів харчування та неписьменністю простих людей багато рецептів було утрачено.

Після війни у 1812 році почалась робота з відновлення російської кухні, особливо інтенсивно це відбувалось після 1861 року. Завдяки міграції сільського населення у міста упроваджувались регіональні страви у російську кухню, відбувались відкриття багатьох закладів харчування, внаслідок чого виникла потреба у робітниках для кухні. Дефіцит кадрів сприяв створенню професійних шкіл. Станом на 1898 рік в Росії було три кулінарні школи, що зовсім не покривало реальних потреб країни у кваліфікованих робітниках, тому це сприяло виникненню нових форм навчання – шкіл і курсів.

Незважаючи на розквіт російської національної кухні наприкінці XIX століття, вже у перше десятиліття XX століття вона суттєво втратила свої позиції. Державна політика не була зорієнтована на підтримку своєї національної кухні, натомість російські монархи та еліта надавали домінуючу перевагу французьким кулінарним шедеврам, що призвело до занепаду національної кухні.

У період 1905-1907 роках відбувався обмін національними стравами між народами Росії. Інтерес до кулінарії сприяв виходу відповідної літератури, що містила інформацію про нові технології та досвід багаторічної практики. Проте фінансові можливості простих людей значно обмежували асортимент тих продуктів, які використовувались для щоденного раціону. У переважній більшості це були продукти рослинного походження, а масло, сир, м'ясо вживалось у дуже мізерних кількостях. Кардинально відрізнялось харчування дворян, багатіїв і простого населення і у період Першої світової війни у 1914-1917 роках: буржуазія не

змінювала своїх кулінарних звичок, натомість менш забезпечене населення ледь виживало.

Постачання продуктів харчування в 1916-1917 роках відбувалося централізовано і було надзвичайно ускладненим. У зв'язку із цим, а також фінансовою кризою у країні розподіл продовольства здійснювався теж централізовано. Жителі міст змушені були відійти від домашнього харчування і перейти на їдальні та «розподільники» за місцем роботи. У сільській місцевості ситуація дещо відрізнялася, адже там закладів громадського харчування не було і приготування їжі було необхідністю. Проте становище із забезпеченням продуктами харчування було не кращим, адже «левова» частку у селян насильно відбирала радянська влада.

У 1917 р. був підписаний декрет про створення громадського харчування. «Саме цей час – у роки Громадянської війни і воєнного комунізму – став тим переломним періодом в історії російського застілля, коли відбувся значний відхід міського населення від традиційного радянського сімейного столу і почалося добровільно-примусове привчання міських мало- і середньо забезпечених верств населення до користування громадським харчуванням, тобто до стандартної «столовської» їжі, асортимент, меню і технологія приготування якої склалися саме в той час... Головною вадою було, безсумнівно, те, що громадське, або точніше – державно субсидійоване, харчування з самого початку не ставило перед собою кулінарних завдань. Воно було, якщо можна так висловитися, з початку і до кінця – антикулінарним. І саме в цьому полягала найжахливіша і найбільш невиправна вада» [13, с.108]. Для держави було важливо те, наскільки їжа є поживною, наскільки вона відповідає санітарним нормам, і вже зовсім не було важливо, смачна вона чи ні.

Створення мережі їдалень передбачало завдання масштабного виробництва, до чого заклади харчування не були готові. Після подій 1917 року на території України функціонувало дуже мало навчальних закладів,

зокрема і тих, що готували фахівців кулінарного профілю. Брак кваліфікованих кадрів у закладах громадського харчування та мінімальний асортимент продуктів зіграли негативну роль у смакових характеристиках реалізованої продукції. Висококласні фахівці, які працювали у престижних дорогих ресторанах до війни, не змогли налаштуватися на нову кулінарну ідеологію, тому більшість з них змушені були емігрувати.

З часом, не дивлячись на всі недоліки нової системи, кількість закладів громадського харчування зростала, а доступність та дешеві ціни сприяли розширенню кола своїх споживачів. У результаті цього, до початку 1919 року, було створено три тисячі пунктів громадського харчування, де обслуговувалось понад 1 млн. чоловік. Паралельно із державними закладами громадського харчування у 20-х роках діяли домашні їдальні, ресторани. Особливістю подібних закладів було те, що в них відроджувались національні кухні: українська, російська, грузинська, єврейська тощо. Хоча вже в 1930 роках вони були замінені на великі державні підприємства.

Із стрімким збільшенням кількості закладів громадського харчування (до 38463 у 1933 р.) виник дефіцит кадрів, що сприяло створенню кулінарних шкіл, технікумів, інститутів. Навчання в цих закладах було зосереджене на тому, щоб: «формувати тип особистості, виходячи виключно із партійних завдань класової боротьби. Підхід до людини, як до «гвинтика» суспільної системи, виключав можливість реального всебічного розвитку особистості. Здобувала поширення теза щодо рівності здібностей та можливостей розвитку дитини» [16, с.39].

Техніко-технологічні зміни, автоматизація виробничих процесів у 30-40 роках знівелювали роль кухарів на підприємствах масового харчування, оскільки змінився підхід до розуміння якості продукції. Якість страви – це точні норми закладки сировини із дотриманням санітарно-гігієнічних умов і все. У цей період значну увагу харчуванню радянського народу приділяли медики та науковці (фізіологи, біохіміки), які були

залучені до вивчення обміну речовин, особливостей харчування різних груп населення, розробки норм і дослідження засад раціонального та лікувального харчування. Питання смакових якостей готової продукції не стояло, а головним показником ефективності діяльності підприємств був обсяг виробництва.

У книзі «За здоровий побут» (1957 р.) зазначено, що громадське харчування тільки у містах налічує понад 120 тисяч підприємств, але поряд із громадським є ще і домашнє харчування [4, с.45]. Зростання закладів громадського харчування пояснюється тим, що пріоритетами були вивільнення часу, який радянський громадянин затрачає на приготування їжі, та підвищення працездатності населення. Така тенденція дала свої результати і вже у 90-х роках молодь була відучена від самостійної кулінарної діяльності.

Отже, у період Радянського Союзу творчі фахівці та кулінарне мистецтво було «непотрібним», адже заклади системи громадського харчування зорієнтовані були на масовість виготовленої продукції, а не на вишуканість, оригінальність чи високі смакові якості реалізованих страв. Багато потенційно талановитих кулінарів свідомо не виявляли інтерес до власної професії, адже бажання творити кулінарні шедеври та «масовка» на практиці були несумісними речами. Асортимент страв і рецептур строго регламентувався державними стандартами, а відхід від них карався, про вияв професійної творчості не могло бути і мови.

Що стосується, власне, української національної кухні, то вона мала свій довгий і тернистий шлях становлення та багате минуле. Її виокремлення відбулося у середині XVIII ст., а остаточне формування в XIX ст. Оскільки українські землі тривалий період були у складі різних держав, то і загальнонаціональні особливості виділялися повільно. Лише до середини XIX ст. сформувалась цілісність території України, у зв'язку з чим створились умови для розвитку національної кухні, проте відмінності між стравами різних регіонів залишилися і до сьогодні. Українська кухня

утворилась у процесі інтеграції різних кухонь, запозичивши технологічні прийоми німецької (січені маси), угорської, татарської (смаження), турецької (дюш-вара перетворилось на вареники) кухні, інтерпретувавши їх по-своєму [14, с.62]. Кожному з етнографічних регіонів притаманні певні особливості, зумовлені національними традиціями прилеглих територій.

У сучасному харчуванні українців спостерігається підвищення калорійності страв, розширення асортименту за рахунок переймання досвіду інших кухонь світу, упровадження нової побутової техніки, використання нових технологій приготування тощо. Проте, незважаючи на модні інновації, страви української кухні займають значне місце у харчуванні українців і не тільки. Великим попитом користуються заклади, що спеціалізуються на приготування національних страв серед вітчизняних та іноземних відвідувачів в Україні та за її межами.

Паралельно із новими потребами населення модернізується кулінарна галузь, а також заклади, у яких здійснюється професійна підготовка майбутніх працівників сфери харчування. Із підвищенням інтересу до кулінарії виникли й нові форми навчання.

Нині одним із методів оволодіння професією кухаря чи кондитера є приватні кулінарні курси, на яких вивчають технологічні прийоми та кулінарні новинки, включають теми згідно тенденцій галузі. У великих містах популярними стають також кулінарні курси, організовані при ресторанах. Мобільність навчальної програми та сучасне матеріально-технічне забезпечення надає їм переваги перед ПТНЗ. Проте професійна підготовка майбутніх фахівців кулінарної галузі на подібних курсах не може бути повною та ґрунтовною, адже навчальний план не включає усіх необхідних дисциплін та обмежений малою кількістю академічних годин. А також вартість подібного навчання є доступною далеко не кожному.

У зв'язку із технологічними змінами виникла ще одна форма оволодіння кулінарними навиками – Інтернет-курси. Вони підходять для

людей, які вже мають кулінарний досвід, знають основні прийоми механічної та теплової обробки продуктів та володіють базовими поняттями в кулінарії. Проте й Інтернет-курси не можуть бути повноцінною заміною фахової підготовки у професійно-технічних навчальних закладах.

У навчальних закладах системи ПТО є багато недоліків, які більшою мірою пов'язані з поганим матеріально-технічним забезпеченням і відсутністю налагоджених зв'язків із державою та виробництвом. Проте саме у цих закладах створені найкращі умови для навчально-виховного процесу майбутніх фахівців. Здобуття професії відбувається паралельно під керівництвом як кулінарів-професіоналів, так і кваліфікованих педагогів, що організують навчальний процес з урахуванням вікових та інших особливостей контингенту. Належна увага приділяється також виховному аспекту навчального процесу, що сприяє формуванню не тільки висококваліфікованого фахівця, а й суспільно-активного громадянина. В умовах Інтернет-курсів або короткострокових приватних курсів цей момент опускається, вся увага приділяється виключно здобуттю кулінарних навичок. Відсутність маркетингової політики закладів ПТО є однією із причин негативного ставлення до робітничих професій, зокрема кухарів-кондитерів.

Отже, у ході дослідження нами було з'ясовано, що не у всі періоди розвитку суспільства люди розуміли значення харчування та важливість роботи фахівців кулінарної галузі. На це впливали ставлення населення до споживання їжі та рівень його культури. У тих країнах, де кулінарія порівнювалась із мистецтвом, сформувалась висока культура споживання.

Щодо України, то через низку історичних подій, що відбувалися на її території, були проблеми з професійною підготовкою фахівців для кулінарної галузі. Вона не забезпечувалась кваліфікованими фахівцями у потрібних обсягах. Незважаючи на перемінний інтерес до професії кухаря-кондитера та його професійної підготовки упродовж століть, очевидним є

те, що ця професія була і буде актуальною завдяки базовій потребі людини – потребі у харчуванні. Сьогодні кулінарія розвивається дуже динамічно не тільки в Україні, а й у світі. Тому, враховуючи інновації та тенденції у галузі, слід модернізувати зміст і процес професійної підготовки, щоб вони відповідали потребам роботодавців. **Адже у сучасних закладах харчування професійна майстерність і творчість кухаря-кондитера високо оцінюються і відповідно оплачується.**

Перелік використаних джерел

1. Гайворонська О. О. Нанотехнологічна ситуація суспільства і століття [Текст] / О. О. Гайворонська // Філософія науки: традиції та інновації, 2013.– № 2 (8) – С.141-149.
2. Доцяк, В. С. . Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів [Текст]: підручник для проф.-техн. навч. закладів / В. С. Доцяк – К. : Наш час, 2014.– 400с.
3. Еда, Е. Основи харчування [Текст]: навч. посібник / Е. Еда, М. Оденвеллер ; пер. з нім. Т. І. Зінкевич. – К. : Вища шк., 1995.– 199с.
4. За здоровий побут [Текст] / Товариство для поширення політичних і наукових знань Української РСР – Київ : [б. в.], 1957. – 164 с.
5. Закон України про інноваційну діяльність [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
6. Кайку, М. Візії: як наука змінить ХХІ сторіччя. [Текст] / Кайку М. ; пер. з англ. А. Кам'янець. – Львів : Літопис, 2004. – 544 с.
7. Клиновецька, З. Страви і напитки на Україні [Текст] / З Клиновецька. – Київ: «Час», 1991. – 218 с.
8. Книга о вкусной и здоровой пище – Москва ; Ленинград : Пищепромиздат, 1939. – 494 с.
9. Корсак, К. Формування філософії нанотехнології і освіта України [Текст] / К. Корсак // Філософія освіти. – 2005. – № 1. – С. 126-134.

10. О продуктах и культуре их потребления [Текст] / Е. М. Каневский, Э. В. Краснянский, М. М. Лысов, Ю. М. Новоженев. – 2-е изд., перераб. – М. : Экономика, 1988. – 223с.
11. Організація і планування на підприємстві [Текст]: навч. посібник / Г. А. Семенов та ін. – К. : Центр навч. літератури, 2006. – 528 с.
12. Основы технологий производства в галузях народного хозяйства [Текст]: навч. посібник / Є. П. Желібо, Д. В Анопко, В. М Буслик та ін. – К. : Кондор, 2005. – 716 с.
13. Похлебкин, В. В. Кухня века [Текст] / В. В. Похлебкин. – М.: Полифакт. Итоги века, 2000. – 667 с.
14. Похлебкин, В. В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура) [Текст] / В. В. Похлебкин, – М. :«Пищевая промышленность», 1978. – 304 с.
15. Похлебкин, В. В. Тайны хорошей кухни. [Текст] / В. В. Похлебкин. – М.: Мол. Гвардия, 1979. – 190 с.
16. Профтехосвіта України: ХХ століття [Текст]: енциклопедичне видання / за ред. Ничкало Н.Г. – К. : Видавництво «Артек», 2004. – 876 с.

References

1. Haivoronska O. O. Nanotekhnolohichna sytuatsiia suspilstva i stolittia [Tekst] / O. O. Haivoronska // Filosofiia nauky: tradytsii ta innovatsii, 2013.– № 2 (8) – S.141-149.
2. Dotsiak, V. S . Tekhnolohiia pryhotuvannia yizhi z osnovamy tovaroznavstva prodovolchых tovariv [Tekst]: pidruchnyk dlia prof.-tekhn. navch. zakladiv / V. S. Dotsiak – K. : Nash chas, 2014.– 400s.
3. Eda, E. Osnovy kharchuvannia [Tekst]: navch. posibnyk / E. Eda, M. Odenvellier ; per. z nim. T. I. Zinkevych. – K. : Vyshcha shk., 1995.– 199s.
4. Za zdorovyi pobut [Tekst] / Tovarystvo dlia poshyrennia politychnых i naukovых znan Ukrainskoi RSR – Kyiv : [b. v.], 1957. – 164 s.

5. Zakon Ukrainy pro innovatsiinu diialnist [Elektronnyi resurs] – Rezhym dostupu do resursu: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
6. Kaiku, M. Vizii: yak nauka zminyt XXI storichchia. [Tekst] / Kaiku M. ; per. z anhl. A. Kamianets. – Lviv : Litopys, 2004. – 544 s.
7. Klynovetska, Z. Stravy i napytky na Ukraini [Tekst] / Z. Klynovetska. – Kyiv: «Chas», 1991. – 218 s.
8. Knyha o vkusnoi y zdorovoi pyshche – Moskva ; Lenynhrad : Pyshepromyzdat, 1939. – 494 s.
9. Korsak, K. Formuvannia filosofii nanotekhnolohii i osvita Ukrainy [Tekst] / K. Korsak // Filosofiia osvity. – 2005. – № 1. – S. 126-134.
10. O produktakh y kulture ykh potreblenyia [Tekst] / E. M. Kanevskyi, E. V. Krasnianskyi, M. M. Lusov, Y. M. Novozhenov. – 2-e yzd., pererab. – M. : Ekonomyka, 1988. – 223s.
11. Orhanizatsiia i planuvannia na pidpriumstvi [Tekst]: navch. posibnyk / H. A. Semenov ta in. – K. : Tsentr navch. literatury, 2006. – 528 s.
12. Osnovy tekhnolohii vyrobnytstva v haluziakh narodnoho hospodarstva [Tekst]: navch. posibnyk / Y. P. Zhelibko, D. V Anopko, V. M Buslyk ta in. – K. : Kondor, 2005. – 716 s.
13. Pokhlebryn, V. V. Kukhnia veka [Tekst] / V. V. Pokhlebryn. – M.: Polyfakt. Ytohy veka, 2000. – 667 s.
14. Pokhlebryn, V. V. Natsyonalnye kukhny nashykh narodov (Osnovnye kulynarnye napravlenyia, ykh ystoriia y osobennosty. Retseptura) [Tekst] / V. V. Pokhlebryn, – M. : «Pyshchevaia promyshlennost», 1978. – 304 s.
15. Pokhlebryn, V. V. Tainy khoroshei kukhny. [Tekst] / V. V. Pokhlebryn. – M.: Mol. Hvardyia, 1979. – 190 s.
16. Proftekhosvita Ukrainy: XXI stolittia [Tekst]: entsyklopedychne vydannia / za red. Nychkalo N.H. – K. : Vydavnytstvo «Artek», 2004. – 876 s.

Мелько М.В. Історичні аспекти розвитку професії «Кухар. Кондитер»

У статті розглядаються історичні аспекти розвитку професії кухаря-кондитера. Виявлені основні світові тенденції розвитку кулінарної галузі. Проаналізовано інноваційні технології та передумови їх виникнення. Зазначено, що перспективними технологіями у кулінарії є нано- та біотехнології. З'ясовано, що у зв'язку із техніко-технологічним прогресом, змінюються потреби галузі та підвищуються вимоги роботодавців до працівників у сфері харчування. Визначено, що ринок праці потребує фахівців, які окрім професійних знань, умінь і навичок, володіють й додатковими знаннями, що пов'язані із інноваціями та тенденціями галузі, а також передумовами їх виникнення.

Розглянуто розвиток кулінарної галузі з урахуванням принципів комплексного підходу до харчування людини, еволюційного розвитку виробництва, здорового і раціонального харчування, ціннісного ставлення до харчування, особливостей трудового процесу в галузі, диференціації в професійній діяльності.

Досліджено значення кулінарії та ставлення до організації харчування у різні історичні періоди. Розглянуто виникнення та розвиток кулінарного мистецтва у Західній Європі. З'ясовано, що у XVII–XVIII століттях у європейських країнах професія кухаря пов'язувалась з мистецтвом. Розглянуті основні етапи розвитку кулінарії та професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів у Росії та Радянському Союзі. У дослідженні виявлено, що у період Радянського Союзу відбувався активний розвиток громадського харчування, що сприяло виникненню професійно-технічних навчальних закладів, технікумів, інститутів. З'ясовано, що професійна підготовка майбутніх фахівців для кулінарної галузі здійснювалась з орієнтацією на масовість виробництва, а не на професійну творчість кухарів.

Визначені основні історичні особливості становлення української національної кухні та її тенденції. З'ясовано, що відбувається динамічний процес модернізації кулінарної галузі, а також закладів, у яких здійснюється професійна підготовка майбутніх працівників сфери харчування. Охарактеризовані альтернативні форми професійної підготовки кухарів, зазначені їх переваги та недоліки. Обґрунтовано доцільність та переваги фахової підготовки у професійно-технічних навчальних закладах

Ключові слова: *розвиток кулінарної галузі, інноваційні технології, професійно-технічний навчальний заклад, професійна підготовка, кухар-кондитер.*

Мелько М.В. Исторические аспекты развития профессии «Повар. Кондитер»

В статье рассматриваются исторические аспекты развития профессии повара-кондитера. Выявлены основные мировые тенденции развития кулинарной отрасли. Проанализированы перспективные инновационные технологии и предпосылки их возникновения. Отмечено, что перспективными технологиями в кулинарии являются нано- и биотехнологии. Установлено, что в связи с технико-технологическим прогрессом, меняются потребности отрасли и повышаются требования работодателей к работникам в сфере питания. Определено, что рынок труда нуждается в специалистах, которые кроме профессиональных знаний, умений и навыков, обладают и дополнительными знаниями, которые связаны с инновациями и тенденциями отрасли, а также предпосылками их возникновения.

Рассмотрено развитие кулинарной отрасли с учетом принципов комплексного подхода к питанию человека, эволюционного развития производства, здорового и рационального питания, ценностного отношения к питанию, особенностей трудового процесса в отрасли, дифференциации в профессиональной деятельности.

Исследовано значение кулинарии и отношение к организации питания в разные исторические периоды. Рассмотрено возникновение и развитие кулинарного искусства в Западной Европе. Установлено, что в XVII-XVIII веках в европейских странах профессия повара связывалась с искусством. Рассмотрены основные этапы развития кулинарии и профессиональной подготовки будущих поваров-кондитеров в России и Советском Союзе. В исследовании выявлено, что в период Советского Союза происходило активное развитие общественного питания, что способствовало возникновению профессионально-технических учебных заведений, техникумов, институтов. Установлено, что профессиональная подготовка будущих специалистов для кулинарной отрасли осуществлялась с ориентацией на массовость производства, а не на профессиональное творчество поваров.

Определены основные исторические особенности становления украинской национальной кухни и ее тенденции. Выяснено, что происходит динамический процесс модернизации кулинарной отрасли, а также учреждений, в которых осуществляется профессиональная подготовка будущих работников сферы питания. Охарактеризованы альтернативные формы профессиональной подготовки поваров, указаны их преимущества и недостатки. Обоснована целесообразность и преимущества профессиональной подготовки в профессионально-технических учебных заведениях.

Ключевые слова: *развитие кулинарной отрасли, инновационные технологии, профессионально-техническое учебное заведение, профессиональная подготовка, повар-кондитер.*

Melko M.V. Historical aspects of the profession «Cook. Confectioner »

The article deals with the historical aspects of the profession of chef-confectioner. The main world trends of culinary development are revealed. Innovative technologies and background of their emergence are analyzed. It is noted that nanotechnology and biotechnology are promising technologies in

cooking. It was clarified that in connection with technical and technological progress, the needs of the industry are changing and the requirements of employers to the workers in the field of nutrition are increasing. It has been determined that the labor market requires specialists who, besides professional knowledge, skills and abilities, possess additional knowledge related to innovations and trends of the industry, as well as the preconditions for their occurrence.

The development of the culinary sector is considered taking into account the principles of an integrated approach to human nutrition, evolutionary development of production, healthy and rational nutrition, value attitude to nutrition, peculiarities of the labor process in the industry, differentiation in professional activity.

The importance of cooking and the attitude to the organization of food in different historical periods has been researched. The origin and development of culinary art in Western Europe is considered. It was found out that in the XVII-XVIII centuries in the European countries the cook profession was associated with art. The main stages of development of cooking and training of future chefs-confectioners in Russia and the Soviet Union are considered. The study revealed that during the period of the Soviet Union there was an active development of public nutrition, which contributed to the emergence of vocational schools, technical schools, institutes. It was found out that the professional training of future specialists for the culinary industry was carried out with the focus on the mass production, and not on the professional creativity of the cooks.

The main historical features of the formation of Ukrainian national cuisine and its tendencies are determined. It is revealed that there is a dynamic process of modernization of the culinary industry, as well as institutions, which carry out professional training of future workers in the field of nutrition. The alternative forms of professional training of chefs are described, their advantages and

disadvantages are indicated. The expediency and advantages of professional training in vocational schools are substantiated

Key words: development of the culinary industry, innovative technologies, vocational and technical educational institution, professional training, cook-confectioner.