

КАЛЕНСЬКИЙ Андрій

д-р пед. наук, професор,

провідний науковий співробітник лабораторії технологій професійного навчання,

Інститут професійної освіти НАПН України,

Київ, Україна

ЕКООРІЄНТОВАНА ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА КВАЛІФІКОВАНОГО РОБІТНИКА ЗА ПРОФЕСІЄЮ «КУХАР»

Анотація. Екоорієнтована професійна підготовка кваліфікованого робітника за професією «Кухар» передбачає знання: нормативно-правових актів у сфері екології, основ раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів, способів збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті та правил сортування сміття та утилізації відходів і уміння: дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та використовувати у практичній діяльності екологічно безпечні продукти і інгредієнти.

Ключові слова: екологічна та енергоефективна компетентність, екологізація підготовки кухарів, екоорієнтована технологія навчання.

ECO-ORIENTED PROFESSIONAL TRAINING OF A QUALIFIED WORKER FOR THE PROFESSION OF «CHEF»

Abstract. Eco-oriented professional training of a qualified worker in the profession of «Cook» requires knowledge of: regulatory and legal acts in the field of ecology, the basics of rational use, reproduction and conservation of natural resources, methods of preserving and protecting ecology in professional activities and in everyday life, and rules for sorting garbage and waste disposal and ability: to comply with environmental norms in professional activities and use ecologically safe products and ingredients in practical activities.

Key words: ecological and energy-efficient competence, greening of chef training, ecooriented teaching technology.

Компетентнісний підхід у стандартизації професійної освіти переорієнтовує освітній процес (здобуття знань, умінь і навичок) на кінцеві результати в діяльнісному вимірі, замість формального накопичування знань, умінь і навичок на формування й розвиток у здобувачів фахової передвищої освіти здатності практично діяти та застосовувати набутий досвід, успішно соціалізуватися та провадити професійну діяльність відповідно до фаху [3, с. 103].

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 професія кухар затверджений наказом МОН України № 1133 від 26.10.2021 р. визначає, що екологічна та енергоефективна компетентності формуються впродовж освітньої програми в залежності від результатів навчання.

Екологічна та енергоефективна компетентність (ключова компетентність КК6) передбачає що кваліфікований робітник за професією 5122 «Кухар» повинен [5, с. 33]:

знати: основи енергоефективності; нормативно-правові акти у сфері нергозбереження; способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у професійній діяльності та у побуті; способи енергозаощадження на підприємстві; нормативно-правові акти в сфері екології; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; правила сортування сміття та утилізації відходів; **та уміти:** раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.

Для гарантованої реалізації мети екологізації підготовки кухарів, формування екологічних цінностей і підвищення рівня екологічної свідомості особистості, необхідно використовувати екоорієнтовані педагогічні технології, тобто, створені адекватно до потреб і можливостей особистості теоретично обґрунтовані освітні системи соціалізації, особистісного і професійного розвитку і саморозвитку кваліфікованого робітника.

Екоорієнтована технологія навчання – це система науково обґрунтованих дій та взаємодії елементів освітнього процесу, здійснення яких гарантує реалізацію поставлених цілей навчання, що спрямовані на досягнення гармонії у відносинах між людиною, суспільством і природою [1, с. 64; 2].

У своїй роботі кухар повинен використовувати екологічно безпечні продукти і інгредієнти. Ознаки «екологічно безпечних» харчових продуктів [4, с. 176]:

- вони повинні містити набір макро та мікроелементів, необхідних для здорового і збалансованого харчування людей;

- мають бути нетоксичними й не містити шкідливих домішок; призначатися для тривалого харчування;

- виготовлятися за допомогою енергозберігаючих, безвідходних та маловідходних технологій за мінімальних витрат сировини та енергії і мінімальних відходів виробництва, що завдавали б мінімальної шкоди довкіллю;

- харчові відходи виробництва та споживання повинні перероблятися, продукти переробки використовуватися в господарстві, а розсіювані відходи – включатися в природний біогеохімічний кругообіг речовин та енергії;

- харчові добавки різного призначення не повинні містити токсичних інгредієнтів, що призводять до неприємних та негативних наслідків для здоров'я людей;

- продукти харчування не повинні утворювати токсичні речовини та супроводжуватися шкідливими мікробіологічними перетвореннями на всіх стадіях виробництва, зберігання та споживання;

- тара та упаковка мають бути багаторазового використання, передбачати можливість вторинного використання або включатися в природний кругообіг речовин;

- продукти повинні мати сертифікат якості та всі необхідні відомості щодо складу продукту, умов зберігання та виробника продукції.

Таким чином, екоорієнтована професійна підготовка кваліфікованого робітника за професією «Кухар» передбачає знання: нормативно-правових актів у сфері екології, основ раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів, способів збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті та правил сортування сміття та утилізації відходів і уміння: дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності (побуті) та використовувати у практичній діяльності екологічно безпечні продукти і інгредієнти.

Список використаних джерел:

1. Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Каленський А. А., Пятничук Т. В. Розроблення й застосування екоорієнтованих педагогічних технологій для професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників будівельної, аграрної галузей та сфери ресторанного господарства. Київ : ІПО НАПН України, 2022. 121 с.

2. Каленський А. А. Концептуальні засади екоорієнтованих педагогічних технологій у професійній (професійно-технічній) освіті. *Вісник Глухівського національного педагогічного університету імені Олександра Довженка. Серія : педагогічні науки*. Вип. 1(48). 2022. С. 87–94.

3. Каленський А. А. Фахова передвища освіта : концептуальні засади стандартизації підготовки молодших спеціалістів. *Науковий вісник Нац. ун-ту біоресурсів і природокористування України. Серія: Педагогіка. Психологія*. Київ : Міленіум, 2017. С.101–105.

4. Малимон С. С. Основи екології : підручник. Вінниця : Нова книга. 2009. 240 с.

5. Наказ МОН України від 26 жовтня 2021 р. № 1133 про затвердження стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії «КУХАР» URL: <https://mn.gov.ua/ua/npa/przatverdzhennya-standartu-prfesijnyi-prfesijn-tehnichniy-sviti-z-prfesiyi-kuhar> (дата звернення: 12.03.2023).