

Створення середовища, де гості з особливими потребами відчують себе підтриманими та вітаються, а також можуть вільно висловлювати свої потреби.

Завдяки інклюзивній культурі ресторан може стати більш відкритим та доступним для різних категорій клієнтів, сприяючи створенню приємного та комфортного середовища для всіх.

Інвестування в обладнання та інфраструктуру, яка полегшує доступ для всіх гостей, включаючи підйомні платформи, розширені двері та зручний меблі.

Постійний моніторинг і оновлення практик та політик, щоб забезпечити найвищий рівень обслуговування для гостей з особливими потребами.

Ці підходи допоможуть ресторанам стати більш доступними та дружніми до всіх категорій гостей, сприяючи їхньому комфорту та задоволенню від відвідування закладу.

Список використаних джерел:

1. Колупаєва А.А., Таранченко О.М. «Інклюзивна освіта: від основ до практики»: [монографія]/А.А. Колупаєва, О.М. Таранченко- К.: ТОВ «АТОПОЛ», 2016.-152 с. (Серія: «Інклюзивна освіта»)
2. Пащенко О.В., Гриценюк І.А., Н.З. Софій «Інклюзивна освіта в умовах професійно-технічного навчального закладу» навчально-методичний посібник. – К.: Арт Економі, 2012. – 184 с.
3. <https://journals.ontu.edu.ua/index.php/fie/article/download/2264/2450/>
4. <https://rubryka.com/article/inclusive-cafes/amp/>

ОСОБЛИВОСТІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ В ЗП(ПТ)О

ДРОЗІЧ І.А., кандидат педагогічних наук,
заступник директора з навчально-методичної
роботи ДНЗ «Хмельницький центр професійно-
технічної освіти сфери послуг»

Закон України «Про освіту» визначає, що «метою професійної освіти є формування і розвиток професійних компетентностей особи, необхідних для професійної діяльності за певною професією у відповідній галузі, забезпечення її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності й перспектив кар'єрного зростання впродовж життя» [2].

Компетентність у професії, як головна вимога виробничої сфери до фахівців, була визначена Міністерством соціальної політики України ключовим фактором

ефективності економіки й покладена в основу Методики розроблення професійних стандартів [1].

Сфера ресторанного господарства є однією з найперспективніших і найбільш динамічних галузей економіки. Підприємства ресторанного господарства характеризуються гнучкістю та здатністю реагувати на вимоги ринку, тому за останні роки значно збільшилась кількість таких закладів. виходячи з цього, виникає гостра потреба у фахівцях (кухарях, кондитерах, офіціантах), які можуть швидко адаптуватись до особливостей закладу, застосовують творчий підхід під час виконання виробничих завдань, відповідно підвищуються вимоги до професійної підготовки фахівців закладів ресторанного господарства.

Професійна підготовка кухарів в закладах професійної (професійно-технічної) освіти (ЗП(ПТ)О) здійснюється на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії 5122 «Кухар» [3], в якому окреслені вимоги до результатів навчання, що містять: перелік та опис ключових компетентностей за професією; загальні знання та вміння за професією; перелік результатів навчання для професійного (професійно-технічного) навчання або перепідготовки; перелік результатів навчання для первинної професійної підготовки; зміст (опис) результатів навчання.

Структурування змісту СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії 5122 «Кухар» базується на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувачів освіти ключових та професійних компетентностей. Ключові компетентності дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну і міжособистісну взаємодію. Ключові компетентності можуть розвиватися у процесі навчання протягом усього життя шляхом формального, неформального та інформального навчання. У стандарті вони корелюються з загальними компетентностями, що визначені професійним стандартом. Професійні компетентності визначають здатність особи в межах повноважень застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов'язків, навчання, професійного та особистісного розвитку. Результати

навчання за цим стандартом, орієнтовані на трудові функції як відносно автономні одиниці трудової діяльності, формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей та їх опису. З метою раціональної організації освітнього процесу відповідно до рекомендацій Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області [5], результати навчання об'єднані у навчальні модулі, враховуючи, що навчальний модуль є логічно завершеною складовою змісту навчання, який базується на окремих результатах навчання, містить навчальний матеріал, необхідний для досягнення професійних і ключових компетентностей та належить до певного рівня кваліфікації. Наприклад, наведемо структуру модулів на професійну кваліфікацію кухаря 4 розряду . М 1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів. РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них. РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них. РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них. М 2. Приготування гарячих страв. РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів. РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів. РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси. РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів. РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря. РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції . РН 10. Готувати тісто та вироби з нього. М 3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв. РН 11. Готувати холодні страви та закуски. РН 12. Готувати солодкі страви на напої.

Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат, посвідчення, свідоцтво) [4]. Стандартами передбачено оцінювання здобутих результатів навчання за системою «знає-не знає», «вміє-не вміє».

При побудові освітнього процесу за модульно-компетентнісним підходом важливі переваги мають і роботодавці, оскільки це надає їм можливість: брати участь у визначенні варіативності та різних термінів освітнього процесу; впливати на формування змісту навчання та організацію професійного навчання, зокрема, впровадження дуальної системи; отримувати на виході компетентних фахівців, які

відповідають запитам підприємства; забезпечувати підвищення продуктивності та якості послуг і продукції; здійснювати контроль та брати безпосередню участь в оцінюванні результатів підготовки кваліфікованих кадрів.

Підхід, який базується на результатах навчання, дає змогу здобувачу професійних кваліфікацій на основі визначених компетентностей отримати повну, або часткову, або мікрокваліфікацію, що дозволить йому після завершення навчання успішно виконувати трудові функції з професії «Кухар», сприятиме трудовій мобільності й стимулюватиме до розвитку власної професійної кар'єри.

Список використаних джерел:

1. Про затвердження Методики розроблення професійних стандартів: наказ Міністерства соціальної політики України від 22.01.2018 р. №74. : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0165-18#Text> (дата звернення: 24.03.2024).

2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017р. № 2145-VIII. Дата оновлення: 02.07.2023. : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення: 24.03.2024).

3. Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 «Кухар» СП(ПТО) 5122. I.56.10-2021. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/pto/standarty/2021/11/18/Standart-Kukhar.18.11.pdf> (дата звернення 23.03.2024).

4. Ринок праці та професійно-технічна освіта: особливості взаємодії: монографія / за наук. ред. д.е.н. В.В. Близнюк ; НАН України, ДУ «Ін-т екон. та прогноз. НАН України». Електрон. дані. К., 2021. 297 с. : <http://ief.org.ua/docs/mg/359.pdf> (дата звернення: 23.03.2024).

5. Розроблення навчально-планувальної та ведення облікової документації для організації навчання з професій за державними освітніми стандартами на основі модульно-компетентнісного підходу: методичні рекомендації / авторський колектив: Людмила Шевчук, Інна Кирилук, Світлана Коломійчук, Наталія Кочаток, Наталія Півторацька, Тетяна Сидоренко, Галина Соленцова, Оксана Чуйкова; за заг. ред. Людмили Шевчук. – Хмельницький: ФОП Цюпак А.А., 2023. 68 с.

ПРОБЛЕМАТИКА СУЧАСНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

МАТВІЄНКО Л.А., викладач
готельно-ресторанної справи
ВСП «Вінницький торговельно-
економічний коледж ДТЕУ»

Розвиток ринку послуг в Україні потребує наявності висококваліфікованих фахівців сфери гостинності, до яких в сучасних умовах висуваються нові вимоги. На