

ЗБІРНИК НАУКОВИХ СТАТЕЙ МАГІСТРІВ

Частина 1



**Полтава
2021**

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

ЗБІРНИК НАУКОВИХ СТАТЕЙ МАГІСТРІВ

Частина 1

**Полтава
ПУЕТ
2021**

УДК 339.1+640+664+37+657+005+004+80(062.552)
3-41

Друкується відповідно до Наказу по університету № 140-Н від 25 серпня 2021 р.

Редакційна колегія:

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д. і. н., професор, ректор Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ).

Заступник головного редактора – **О. В. Манжура**, д. е. н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. М. Бобух**, д. філол. н., професор, завідувач кафедри української, іноземних мов та перекладу ПУЕТ.

Відповідальний редактор:

А. С. Ткаченко, к. т. н., директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ.

Члени редакційної колегії:

Л. М. Шимановська-Діаніч, д. е. н., професор, завідувач кафедри менеджменту ПУЕТ;

Т. В. Онішко, д. і. н., професор, завідувач сектору документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах кафедри менеджменту ПУЕТ;

Л. С. Франко, ст. викладач, завідувач кафедри міжнародної економіки та міжнародних економічних відносин ПУЕТ;

М. Є. Розоза, д. е. н., професор, завідувач кафедри економічної кібернетики, бізнес-економіки та інформаційних систем ПУЕТ;

Т. А. Костишина, д. е. н., професор, завідувач кафедри управління персоналом, економіки праці та економічної теорії ПУЕТ;

Г. В. Лаврик, д. ю. н., професор, завідувач кафедри правознавства ПУЕТ;

О. В. Ольховська, к. ф.-м. н., завідувач кафедри комп'ютерних наук та інформаційних технологій ПУЕТ;

О. В. Яріш, к. е. н., доцент, завідувач кафедри фінансів та банківської справи ПУЕТ;

А. І. Мілька, к. е. н., доцент, завідувач кафедри бухгалтерського обліку і аудиту ПУЕТ;

Н. В. Карпенко, д. е. н., професор, завідувач кафедри маркетингу ПУЕТ;

Г. О. Бірта, д. с.-г. н., професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;

Г. П. Хомич, д. т. н., професор, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ;

Т. В. Капліна, д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ;

Г. П. Скляр, д. е. н., професор, завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу ПУЕТ;

І. М. Петренко, д. і. н., професор, завідувач кафедри педагогіки та суспільних наук ПУЕТ.

Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий
3-41 інститут денної освіти : у 2 ч. – Полтава : ПУЕТ, 2021. – Ч. 1. –
334 с.

ISBN 978-966-184-417-8

У збірнику представлено результати наукових досліджень магістрів спеціальностей: Підприємництво, торгівля та біржова діяльність; Готельно-ресторанна справа; Харчові технології; Освітні педагогічні науки; Облік і оподаткування; Менеджмент; Інформаційна, бібліотечна та архівна справа; Публічне управління та адміністрування; Комп'ютерні науки; Філологія; Фінанси, банківська справа та страхування; Економіка; Підприємництво, торгівля та біржова діяльність; Товарознавство та експертиза в митній справі; Маркетинг.

УДК 339.1+640+664+37+657+005+004+80(062.552)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПУЕТ заборонено

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», 2021

ISBN 978-966-184-417-8

<i>Федоренко Р. Ю., Шара С. О.</i> Професійна толерантність як інтегративна характеристика професійної діяльності майбутніх викладачів вищої школи	317
<i>Шульга І. І., Усанов І. В.</i> Кіберпедагогіка: до постановки проблеми	323
<i>Якубенко Т. М., Шара С. О.</i> Критерії формування професійної компетентності майбутніх кухарів і офіціантів у професійно-технічних навчальних закладах.....	328

Частина 2

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ОБЛІК І ОПОДАТКУВАННЯ

Освітня програма «Облік і аудит»

<i>Горбенко К. О., Прохар Н. В.</i> Особливості формування облікової системи малих підприємств.....	14
<i>Лисенко Т. А., Карпенко О. В.</i> Обліково-аналітичне забезпечення управління економічною безпекою сільськогосподарського підприємства	19
<i>Мороз Л. А., Мілька А. І.</i> Облік, аналіз і аудит як інформаційна база системи управління грошовими коштами підприємства.....	24
<i>Росточило І. С., Мілька А. І.</i> Організаційні аспекти здійснення економічного аналізу операцій з інвестиційною нерухомістю акціонерних товариств	34

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ МЕНЕДЖМЕНТ

Освітня програма «Бізнес-адміністрування»

<i>Mensah Euraesi, Lina Johnson (Osun), Bondar-Pidgurska O. V.</i> Features of functioning of corporate governance system in Nigeria	42
--	----

вдосконалення є освіта, доступна на будь-якому етапі життя і професійної діяльності.

Список використаних джерел

1. Воронкін О. С. Роль «хмарних» обчислень у реалізації концепції відкритої освіти / О. С. Воронкін // FOSS Lviv 2015 : зб. наук. пр. V міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 23–26 квіт. 2015 р.). Л. : ЛНУ ім. І. Франка, 2015. С. 12–14.
2. Герасимчук О. О. E-learning. Хнології електронного навчання : навч. посіб. / О. О. Герасимчук. – Луцьк : ЛДТУ, 2008. – 432 с.
3. Кивлюк О. П. Інформаційна педагогіка: філософія, теорія, практика : [монографія] / О. П. Кивлюк. – Київ : УАН ВІР, 2011. – 336 с.
4. Манако А. Ф. Инновации в образовании: эволюция и конвергенция как источник трансформаций / А. Ф. Манако, А. С. Воронкин // Новые информационные технологии в образовании для всех: непрерывное обучение : кол. моногр. / В. И. Гриценко, В. Б. Белосова, В. Б. Артеменко и др. – Киев : Издат. дом «Академ-периодика», 2013. Разд. 5. С. 90–120.
5. Новиков А. М. Постиндустриальное образование / А. М. Новиков. Москва : Эгвес, 2008. – 136 с.
6. Педагогічні аспекти відкритого дистанційного навчання : кол. монографія / О. О. Андреев, К. Л. Бугайчук, Н. О. Каліненко та ін. ; за ред. О. О. Андреева, В. М. Кухаренка. – Харків : Міськдрук, 2013. – 212 с.

УДК 378.147:005.591.6

КРИТЕРІЇ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ І ОФІЦІАНТІВ У ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ

Т. М. Якубенко, магістр спеціальності Освітні, педагогічні науки освітня програма «Педагогіка вищої школи»

С. О. Шара, к. пед. н., доцент – науковий керівник

Анотація. У статті проаналізовано критерії формування професійної компетентності майбутніх кухарів і офіціантів у професійно-технічних навчальних закладах.

Ключові слова: критерій, професійна компетентність, кухар, офіціант, професійно-технічний навчальний заклад.

Abstract. The article analyzes the criteria for the formation of professional competence of future chefs and waiters in vocational schools.

Key words: criterion, professional competence, cook, waiter, vocational school.

Постановка проблеми. Практика професійно-технічних навчальних закладів України потребує теоретичного вирішення проблеми формування професійної компетентності майбутніх кухарів і офіціантів. Компетентнісний підхід зумовлює посилення прикладного, практичного характеру освіти й полягає в тому, щоб, не збільшуючи обсягу інформованості учня, допомогти йому самостійно розв'язувати проблеми, діяти ефективно в ситуаціях професійного, особистого й суспільного життя.

Аналіз останніх публікацій показує, що компетентнісний підхід є предметом наукового дослідження вітчизняних науковців – Н. Бібік, Л. Кравченко, М. Лук'янової, О. Овчарук, О. Пометун, О. Савченко, В. Стрельнікова [3] та ін. У контексті компетентнісного підходу постає завдання пошуку критеріїв формування професійної компетентності майбутніх кухарів і офіціантів у професійно-технічних навчальних закладах.

Л. Сергеева, А. Молчанов, О. Пашенко перевагами достовірного оцінювання вважають підвищення об'єктивності та узгодженості, забезпечення зворотного зв'язку щодо ефективності навчання, конкретизацію напрямів роботи для досягнення успіху та визначення критеріїв якісної роботи в професії. Методами достовірного оцінювання визначені: вибір відповіді серед запропонованих варіантів або пригадування інформації; моделювання відповіді на основі нових та раніше набутих знань; створення реального (матеріального) продукту, який свідчить про опанування певних понять, вмінь, навичок, здатність застосовувати, аналізувати, синтезувати тощо; виконання дій, які свідчать про засвоєння та здатність комплексно застосовувати певні вміння, навички [21.2, с. 42–44]. Отже, методами оцінювання за умов спрямованої самоорганізації можуть бути тести, кваліфікаційні завдання, завдання для проекту, творчий звіт тощо.

Метою статті є пошук критеріїв для проведення достовірного оцінювання, формулювання навчальних завдань та навчальних результатів, які описують задані компетенції кухаря і офіціанта.

Виклад основного матеріалу дослідження. Ми розглядаємо професійну компетентність випускника як множину ключових та професійних компетенцій, професійно важливих якостей, які дозволять йому фахово використовувати знання та вміння на робочому місці на рівні встановлених вимог, досягати очікуваних результатів, діяти в нестандартних ситуаціях, швидко адаптуватись до змінних умов виробничого середовища, бути конкурентоздатним на ринку праці, використовувати та розвивати власні творчі здібності, віднайти своє місце у соціумі тощо.

Якість підготовки кухаря і офіціанта розглядаємо як сукупність суттєвих властивостей і характеристик, рівень яких формується в процесі здійснення освітньої діяльності і має відповідати потребам споживачів (суспільства, ринку праці, роботодавців, самої особи).

Отже, необхідним є обґрунтування системи оцінювання сформованості професійної компетентності майбутнього фахівця, визначення критеріїв та рівнів оцінювання набутої компетентності як здатності учня розв'язувати проблеми. Оцінювання як важливий компонент процесу формування професійної компетентності ґрунтується на порівнянні навчального результату із встановленими нормативами. Вибір методів оцінювання та встановлення критеріїв, які б вказували на досягнення результату, здійснюється на підставі вивчення очікувань роботодавців, навчального закладу, учнів.

Під поняттям «критерій» ми розуміємо засіб оцінки людини, предмета, явища; мірило для визначення вірогідності знань та їх відповідності об'єктивній дійсності [1, с. 465]. Ми виокремлюємо такі рівні сформованості професійної компетентності: 1) репродуктивний: початковий, середній; 2) адаптивний: достатній, високий.

Рівень професійної компетентності кваліфікованого робітника (кухаря і офіціанта) як суб'єкта діяльності, характеризується

здатністю активно, вмотивовано та усвідомлено застосовувати в реальній професійній діяльності конкретні професійні знання, вміння, фахові навички, які є результатом професійної освіти, досвіду практичної діяльності, рефлексії та відповідної адаптації.

Кваліфікований робітник «*кухар*» – фахівець з приготування їжі, має завдання та обов'язки: приймає сировину; здійснює її підготовку; організовує зберігання продуктів; готує холодні закуски; готує гарячі страви; випікає з борошна; формує та панірує напівфабрикати; порціонує страви; здійснює оформлення страв.

Повинен знати: рецептури та технологію приготування усіх видів страв та кулінарних виробів, особливості приготування національних, фірмових страв та страв іноземних кухонь; правила оформлення та подачі порційних страв та страв на замовлення; правила складання банкетного меню; приготування різних видів тіста та виробів з нього; основи, значення та технологію приготування дієтичного та дитячого харчування; ознаки доброякісності харчових продуктів та органолептичні методи їх визначення; умови, строки зберігання та реалізації сирової та готової продукції, напівфабрикатів; вихід готових виробів; санітарно-гігієнічні правила утримання продуктів, кухні, та службових приміщень; правила особистої гігієни; правила використання та призначення обладнання, виробничого інвентаря, інструментів вимірювальних приладів, посуду, тари; правила охорони праці, внутрішнього розпорядку і вимог пожежної безпеки.

Професійний ріст починається з посади помічника кухаря. А потім у відповідності зі спеціалізацією і за умови гідного виконання своїх обов'язків, людина стає кухарем відповідного напрямку діяльності. При цьому поступово підвищується кваліфікація шляхом присвоєння розряду. При досягненні рівня 5–6 розряду можна сміливо розраховувати на посаду шеф-кухаря.

Кваліфікований робітник «*офіціант*», 3-й розряд, має завдання та обов'язки: готує зал до обслуговування споживачів; отримує посуд, прибори, столову білизну; полірує посуд, прибори; складає серветки різними способами; здійснює попередню

сервіровку столів; приймає замовлення від споживачів; отримує страви в роздавальні та в буфеті; подає страви і напої; обслуговує неофіційні банкети; оформляє рахунки і розраховується по них із споживачами; прибирає використані посуд, прибори; замінює столову білизну. Повинен знати: асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; форми складання серветок; правила оформлення столу квітами; види меню, порядок запису страв і напоїв в меню; правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури, відповідність асортименту винногорілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; санітарні правила для підприємств громадського харчування; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; основи психології; принципи професійної етики; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікований робітник *«офіціант»*, 4-й розряд, має завдання та обов'язки: обслуговує споживачів у закладах харчування із складною сервірковою столів, прийманням замовлень від споживачів; готує зал до обслуговування; отримує посуд, прибори, білизну і здає їх після закінчення зміни; прибирає столи; здійснює попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; надає споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендує напої до страв, подає їх на столи; розраховується із споживачами, виписує рахунок на бланку встановленої форми; здає виручку в касу підприємства в установленому порядку; обслуговує весілля, товариські зустрічі,

вечори відпочинку, ювілеї на підприємствах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома.

Повинен знати: види обслуговування споживачів та сервіровки столів у ресторанах, кафе та барах з включенням у меню виготовлених на замовлення та фірмових страв, напоїв, кондитерських виробів; види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організацій, окремих споживачів; асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них; види, призначення та вимоги до посуду, приборів, білизни, що використовуються; порядок їх отримання та здавання; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила етикету під час обслуговування споживачів; порядок розрахунків із споживачами за готівку та у безготівковому порядку; правила ведення обліку та здавання виручки; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Висновки, які покладаємо в основу розробки дидактичних засобів діагностики рівня сформованості професійної компетентності майбутніх кухарів і офіціантів, є такими:

1) для низького рівня майбутнього фахівця характерними є дії, пов'язані із елементарними визначеннями та процесами. Учень пригадує загальні терміни, визначає основні методи, прийоми та процедури, нездатний оцінити свій потенціал та залежність результатів діяльності від нього. Виявляє низький рівень мотивації, ускладнення в налагодженні комунікативної взаємодії;

2) на середньому рівні учень пояснює взаємозв'язок основних понять, наводить приклади, робить порівняння, демонструє послідовне виконання трудових прийомів, передбачає наслідки технологічних процесів, усвідомлює власний рівень досягнень. Особистий творчий потенціал ототожнюється з успішністю, правильно визначаються пріоритети у саморозвитку;

3) на достатньому рівні учень здатний до аналізу, виявлення та усунення логічних помилок та недоліків в обґрунтуванні, виокремлює системні твердження, робить та ілюструє висновки. Здатний синтезувати набуті знання, вміння та навички, створити новий продукт, діяти в нестандартних умовах (незнайомій ситуації). Виявляє високий рівень вмотивованості, впевнений у своїх знаннях, готовий до сприйняття нового, демонструє активність, комунікабельність;

4) високий рівень характеризується здатністю учня до формулювання самостійних оціночних суджень, аргументованих висновків, порівняння, об'єктивної оцінки власних досягнень, творчого пошуку. Виявляє стійку вмотивовану позицію щодо власного професійного розвитку, організаторські здібності, швидко адаптується до нових умов діяльності.

Список використаних джерел

1. Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. – Київ ; Ірпінь : Перун, 2002. – 1440 с.
2. Практикум педагогічної майстерності: навчальний посібник / [кол. автор.: Л. М. Сергєєва, А. О. Молчанова, О. В. Пашенко] ; за ред. В. В. Олійника. – Київ : АртЕкономі, 2011. – 186 с.
3. Стрельников В. Ю. Сучасні технології навчання у вищій школі: модульний посібник для слухачів авторських курсів підвищення кваліфікації викладачів МІПК ПУЕТ / В. Ю. Стрельников, І. Г. Брітченко. – Полтава : ПУЕТ, 2013. – 309 с.