

УДК 377.35:642.5

DOI: 10.15587/2519-4984.2017.108804

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ У ПРОФЕСІЙНИХ ТОРГОВО-КУЛІНАРНИХ УЧИЛИЩАХ УКРАЇНИ (60-80-ті роки ХХ століття)

© І. А. Дрозіч

У дослідженні проаналізовані особливості організації виробничого навчання майбутніх кухарів у професійних торгово-кулінарних училищах у 60–80 рр. ХХ століття. Визначено зміст професійно-практичної підготовки, охарактеризовано її основні тенденції у досліджуваній період. Обґрунтована необхідність звернення до вітчизняного історичного досвіду, що дозволить віднайти найбільш раціональні засоби підвищення ефективності професійно-практичної підготовки у сучасних умовах

Ключові слова: кухар, історичний досвід, професійно-практична підготовка, виробниче навчання, професійні торгово-кулінарні училища

1. Вступ

Входження України у світовий освітній простір зумовлює необхідність становлення нової освітньої парадигми, що передбачає нові підходи, відносини, поведінку та ін. Створення сучасної високоефективної системи освіти є однією з найважливіших умов конкурентоздатності держави на світовому ринку. Велика роль при цьому відводиться саме професійно-технічній освіті, яка здійснює підготовку кваліфікованих робітничих кадрів. Це та особлива ланка в системі освіти, яка найтісніше інтегрована в економіку, тому її якість повинна відповідати сучасним вимогам.

Сьогодні глобальною «валютою» називають кваліфікації; тільки та країна, яка має кваліфіковану робочу силу, не програє в світовій конкуренції. Отже, питання освіти обумовлює стратегічну безпеку країни, це конкурентна перевага нашої економіки і наш спосіб зайняти високе місце у глобальному господарстві [1].

Ресторанне господарство є однією з важливих і динамічних галузей економіки. Згідно зі статистичними даними, темпи зростання цієї галузі постійно пришвидшуються. Середньорічний темп зростання обігу ресторанного господарства становить 121,5 %, відтак галузь є досить привабливою для інвестування і має серйозні перспективи розвитку [2].

Стрімкий розвиток виробничих технологій галузі харчування вимагає від освіти безперервного оновлення змісту підготовки фахівців з огляду не лише на сучасний, а й на прогнозований стан розвитку галузі, у якій працюватиме випускник навчального закладу. Відтак, висока культура обслуговування і конкурентоспроможність зазначених закладів органічно пов'язані з ґрунтовною професійною підготовкою фахівців ресторанного господарства. Однією з популярних і престижних професій ресторанного господарства є професія кухаря.

Вивчення досвіду професійної підготовки кухарів є важливим, оскільки дозволяє виявити специфічні форми і методи навчання та уникнути

негативних факторів, що знижують ефективність цієї підготовки.

Професійно-практична підготовка майбутніх фахово компетентних кухарів, здатних до успішної виробничої діяльності, спонукає до удосконалення виробничого навчання – невід'ємної складової цієї підготовки.

Концептуальні положення щодо організації виробничого навчання у ПТНЗ (професійно-технічних навчальних закладах) знайшли відображення у Законах України «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту», Національній доктрині розвитку освіти, Концепції розвитку професійно-технічної (професійної) освіти в Україні, Положенні про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах, Порядку надання робочих місць для проходження учнями, слухачами професійно-технічних навчальних закладів виробничого навчання та виробничої практики. Водночас динамічна структура професійної діяльності майбутніх кухарів потребує підвищення рівня їх конкурентоспроможності й мобільності на ринку праці, а отже інноваційних підходів до організації виробничого навчання і виробничої практики у ПТНЗ.

Об'єктивний аналіз вітчизняного досвіду щодо організації виробничого навчання майбутніх кухарів у професійних торгово-кулінарних училищах України у 60–80 рр. ХХ ст. дозволить зрозуміти закономірності практичної підготовки кваліфікованих робітників галузі ресторанного господарства, виявити характерні особливості та віднайти найбільш раціональні засоби підвищення його ефективності. Вибір часового інтервалу дослідження фахової підготовки майбутніх кухарів обумовлений активно розбудованою системою професійної підготовки кваліфікованих робітників на території України у цей період, запровадженням інноваційних форм і методів виробничого навчання кухарів, а також нагальністю переходу від збору та опису наукової інформації до осмислення та наукової систематизації цього освітнього явища.

2. Огляд літератури

Окремі аспекти організації виробничого навчання та виробничої практики учнів професійно-технічних навчальних закладів різних професій на певних історичних етапах представлено у працях вітчизняних та зарубіжних науковців: Л. Майбороди (професійна підготовка кваліфікованих робітників галузі зв'язку в ПТНЗ України (1940–1970 рр.)), О. Микитенко (організація виробничої практики кваліфікованих робітників для легкої промисловості у технічних училищах України (1954–1984 рр.)), В. Паржницького (професійна підготовка кваліфікованих робітників машинобудівного профілю у ПТНЗ України: досвід 60–80 рр. ХХ ст.), К. Синельщикова (виробниче навчання кухарів у 70-ті роки ХХ ст.) та ін.

Вони мають особливе значення, оскільки дають змогу не тільки інтегрувати прогресивні знахідки та досягнення минулого, а й виявити недоліки, уникнути повторення необґрунтованих рішень, що вже мали місце в процесі підготовки кваліфікованих робітників, об'єктивно оцінити сучасний стан практичної підготовки фахівців та окреслити перспективи її подальшого розвитку.

Підготовка кваліфікованих робітників для різних галузей промислового, сільськогосподарського виробництва та сфери послуг в різні часи здійснювалась на різних організаційно-методичних засадах, котрі не могли бути незмінними [3].

У словнику «Професійна освіта» виробниче навчання визначається як складова професійної підготовки учнів професійно-технічних закладів освіти. Виробниче навчання виконує інтеграційну функцію в системі навчання і виховання майбутніх робітників, під час якого перевіряються міцність знань, здобутих учнями, умінь переносити ці знання на навчально-виробничу діяльність формуються і закріплюються соціально необхідні і професійно значущі якості особистості майбутнього робітника, засвоюються основи професійної майстерності [4].

Основною метою виробничого навчання учнів – є формування у них професійної майстерності в галузі певної професії, спеціальності [5]. Зміст і складність робіт, що має виконувати робітник певного кваліфікаційного розряду, визначають зміст виробничого навчання, що розкривається в навчальних планах і програмах із певної професії [6].

Виробниче навчання – це частина навчально-го процесу, що являє собою сукупність послідовних дій майстра виробничого навчання та учнів, які спрямовані на свідоме та міцне засвоєння системи професійних знань, формування професійних вмінь і навичок [7]. Виробниче навчання – це практичне вивчення трудових операцій, прийомів, рухів. Адже для того, щоб приготувати борщ, кухар має виконати низку операцій по первинній обробці та нарізанню овочів, первинній обробці м'яса, приготуванню бульйону та ін. При цьому кожна операція складається з прийомів, а кожний прийом – це поєднання трудових рухів [8].

Виробниче навчання завжди було ядром всієї системи професійно-технічної освіти [9].

Підсумовуючи погляди науковців, можна зробити висновок, що ключова роль у підготовці квалі-

фікованих робітників належала та належить виробничому навчанню, під час якого формуються основи фахової компетентності.

3. Мета та задачі дослідження

На підставі характеристики особливостей організації виробничого навчання кваліфікованих робітників з професії «Кухар» у професійних торгово-кулінарних училищах України у 60–80 рр. ХХ ст., виявити раціональні засоби підвищення його ефективності в сучасних умовах.

Для досягнення мети були поставлені такі задачі:

1. Проаналізувати принципи, організаційні форми та методи виробничого навчання;
2. Розглянути особливості проведення виробничої практики;
3. Визначити переваги і недоліки професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів.

4. Особливості організації виробничого навчання майбутніх кухарів у ПТКУ України у 60-80-х роках ХХ століття

У 60–80-х роках ХХ століття утвердився єдиний тип закладів освіти, де здійснювалася підготовка майбутніх кухарів – професійні торгово-кулінарні училища (ПТКУ), які підпорядковувалися управлінню кадрів та навчальних закладів Міністерства торгівлі УРСР та перебували в орбіті освітніх ініціатив Міністерства торгівлі СРСР. Наказом Міністра торгівлі УРСР від 20.08.1966 року № 324 «Про покращення і розширення підготовки кадрів масових професій для торгівлі і громадського харчування УРСР» та відповідно до Закону «Про зміцнення зв'язку школи з життям і про подальший розвиток системи народної освіти в СРСР», з 1 вересня 1966 року в Україні функціонувало 36 ПТКУ [10].

Особливого значення у ПТКУ надавалося виробничому навчанню, адже, на нього відводилося 65–70 % навчального часу від загальної кількості годин.

Виробниче навчання у ПТКУ здійснювалося відповідно до навчальних планів і програм, затверджених Міністерством торгівлі СРСР. Першим офіційним документом, що визначав особливості професійної підготовки кухарів у ПТКУ було «Положення про професійні торгові і кулінарні училища системи Міністерства торгівлі УРСР», яке містилося в додатку 2 до наказу Міністра торгівлі УРСР від 20.08.1966 року № 324 «Про покращення та розширення підготовки кадрів масових професій для торгівлі та громадського харчування Української РСР». У розділі III «Навчально-виробничий процес» цього документа, вказувалося, що основою професійної підготовки учнів є виробниче навчання, яке має здійснюватися безпосередньо на підприємствах громадського харчування під керівництвом майстрів виробничого навчання училищ та висококваліфікованих працівників цих підприємств. У цьому розділі, також наголошувалося, що у процесі виробничого навчання в учнів мають набуватися міцні професійні знання та навички, які б забезпечили досягнення кількісних і якісних показників у роботі, формування вміння працювати високопродуктивно, використовуючи сучасну техні-

ку та передові методи праці. Крім цього, у процесі виробничого навчання виховується свідома виробнича дисципліна, висока культура праці з обслуговування споживачів та інші якості сучасного працівника громадського харчування [11].

Провідна роль у здійсненні цих завдань належала та й належить сьогодні, майстру виробничого навчання. Адже від майстра виробничого навчання вимагалася не тільки висока професійна майстерність, але й ґрунтовна педагогічна підготовка, вміння методично правильно побудувати та провести урок виробничого навчання, сформулювати в учнів творче мислення та професійні якості. Майстри виробничого навчання призначалися з числа осіб, які мали вищу або середню спеціальну освіту та високу виробничу кваліфікацію, досвід роботи з фахом не менше трьох років.

Виробниче навчання з професії «Кухар» учні проходили групами по 12–15 осіб на навчально-виробничих підприємствах, де за ними закріплювалися керівники та наставники числа найбільш кваліфікованих працівників – кухарів високої кваліфікації шостого та п'ятого розрядів. Керівники слідували за виконанням учнями навчальних завдань, отриманих від майстра виробничого навчання, за роботою учня протягом дня, оцінювали якість виконаної роботи за день. Наставники навчали молодь професійної майстерності, виховували високі моральні якості, прививали любов до обраної професії.

У період виробничого навчання на учнів поширювалися постанови і правила охорони праці, правила внутрішнього розпорядку та інші діючі норми та правила підприємств.

Виробниче навчання майбутніх кухарів суттєво відрізнялося від навчання учнів інших професій, адже воно здійснювалося у виробничих цехах, безпосередньо на робочому місці, що сприяло вихованню в учнів самостійності, показувало важливість їхньої праці.

При організації навчального процесу майстри виробничого навчання керувалися основними дидактичними принципами педагогіки:

- виховна складова навчання;
- принцип науковості;
- зв'язку теорії з практикою;
- систематичність і послідовність у навчанні;
- свідомість та активність учнів в навчанні;
- наочність навчання;
- доступність навчання;
- міцність засвоєння знань, умінь та навичок.

Принципи навчання визначали його зміст, організаційні форми та методи. Майстер виробничого навчання вибирав методи навчання в залежності від навчальної мети та змісту уроку, рівня підготовки учнів та матеріально-технічної бази навчально-виробничих підприємств. Із словесних методів використовувалися розповіді, пояснення, бесіди, інструктування; із наочних – показ майстром прийомів та операцій, демонстрація готових страв та кулінарних виробів, спостереження учнів за роботою кухарів; із практичних методів використовувалися вправи, вирішення виробничих завдань.

Характерною особливістю роботи майстра виробничого навчання в досліджуваній період було інструктування учнів під час виробничого навчання. Основа навчальної роботи майстра виробничого навчання – вступний, поточний та заключний інструктаж. Вступний інструктаж проводився на початку робочого дня, в ході поточного інструктажу на робочому місці майстер виробничого навчання допомагав учням працювати самостійно, долати труднощі, які виникли під час роботи, засвоювати передові методи праці. На заключному інструктажі аналізувалися успіхи і помилки учнів за день.

Усі учні під час виробничого навчання вели щоденники, де вказували щоденні завдання, відмічали їх виконання, а також описували виконану роботу за день. Планування і облік виробничого навчання у досліджуваній період відображалися в таких документах: перспективно-тематичний план, план роботи майстра виробничого навчання на день, графіки переміщення учнів по цехах, журналах виробничого навчання.

Згідно з графіком навчального процесу виробниче навчання чергувалося з теоретичним навчанням учнів через 2 тижні. Майстри виробничого навчання на початку навчального року складали перспективно-тематичний план виробничого навчання, де структували матеріал навчальної програми за темами. Цей план розглядався на циклових комісіях та затверджувався навчальною частиною училища. На основі перспективно-тематичного плану виробничого навчання майстер виробничого навчання розробляв орієнтовний перелік навчально-виробничих робіт. У цей перелік включалися види робіт, які забезпечували набуття учнями відповідної кваліфікації кухаря. Роботи, включені до переліку навчально-виробничих робіт, забезпечувалися інструкційними картками, що містили розкладки та технологічні схеми приготування страв. Відповідно до переліку навчально-виробничих робіт складався графік переміщення учнів по цехах, який узгоджувався з керівництвом навчально-виробничого підприємства та затверджувався старшим майстром виробничого навчання.

Коллективами майстрів виробничого навчання ПТКУ продовжувалася робота з розроблення дидактичних матеріалів, накопичення досвіду зі складання карток-завдань, карт письмового інструктування учнів тощо.

Керівництво училищ приділяло увагу покращенню виробничого навчання, оснащенню навчально-виробничих підприємств, зв'язку педагогічного колективу училищ з колективами підприємств громадського харчування, що сприяло більш якісній підготовці кухарів.

Наприкінці 70-х років кількість навчально-виробничих підприємств у сфері громадського харчування збільшилася, покращилася їх матеріально-технічна база, навчальні кімнати обладнувалися відповідно до санітарно-гігієнічних і технологічних вимог та забезпечувалися необхідною документацією, наочними засобами навчання та технічними засобами. Такими були навчально-виробничі бази в Криво-

різькому ПТКУ (їдальня № 12 Криворізького електророзоводу), Ворошиловградському ПТКУ (їдальня № 60 I-го треста ідалень, їдальня № 77 II-го треста ідалень), Дніпропетровському професійному кулінарному училищі (ресторан «Дніпропетровськ»), Львівському ПТКУ (комбінат харчування).

Зразковим навчальним підприємством була їдальня № 14 комбінату шовкових тканин м. Черкаси, в якій навчалося 55 учнів Черкаського кулінарного училища. Їдальня була розрахована на 400 посадкових місць та оснащена усім необхідним устаткуванням, інструментом, інвентарем; на підприємстві застосовувалися прогресивні форми обслуговування відвідувачів. Навчальна кімната для проведення уроків виробничого навчання була обладнана плакатами, муляжами, схемами, наочними посібниками, інструментом. Штат працівників їдальні частково був скорочений у зв'язку з використанням праці учнів, що сприяло удосконаленню організації виробничого навчання.

Однак, в організації виробничого навчання зустрічалися й недоліки. Одним з них була наявність дрібних базових підприємств, де проходили виробниче навчання 5–6 учнів, що відображалося на якості їх професійної підготовки.

На завершальному етапі підготовки кухаря програмою з виробничого навчання передбачалося проходження виробничої практики. Вагомим внеском у виробниче навчання кухарів була літня практика у Криму, де щороку удосконалювали професійні навички більше 10 тисяч учнів ПТКУ України. У додатку 2 до наказу Міністра торгівлі УРСР № 160 від 21 квітня 1969 року містилося «Положення про практику роботи учнів технікумів і училищ Міністерства торгівлі УРСР під час курортного сезону в організаціях і підприємствах системи Укркурортторгу». Згідно цього документа у літній період учні ПТКУ направлялися на практику-роботу в організації та підприємства Укркурортторгу (організації і підприємства системи української курортної торгівлі) з метою набуття ними фахових практичних умінь і навичок у виробничих умовах. Літня практика майбутніх кухарів організовувалася так, щоб забезпечити виконання і засвоєння учнями програм практичного навчання та високий рівень обслуговування курортників.

Училища направляли на практику-роботу учнів разом з майстрами виробничого навчання або викладачами спеціальних дисциплін у співвідношенні: на одного педагога – 20–25 учнів. Майстри виробничого навчання та викладачі здійснювали керівництво практичним навчанням учнів, вели ретельний облік виконання та засвоєння учнями програмного матеріалу з виробничого навчання, слідкували за проведенням медичного огляду учнів, вивченням і дотриманням правил безпеки праці. Робочий день учнів у період практики-роботи встановлювався згідно з чинним на той час законодавством:

– для учнів віком 16–18 років тривалістю 6 годин;

– для учнів 18 років і старших – тією тривалістю, що встановлена для дорослих працівників певного підприємства [12].

Педагогічні працівники разом з робітниками підприємств (ресторанів, кафе, їдалень) несли відповідальність за якість практичного навчання учнів та їх виховання. Конкретні терміни практичного навчання учнів ПТКУ визначалися угодами між Укркурортторгом з одного боку, і навчальними закладами – з іншого. При цьому наголошувалося, що керівники підприємств Укркурортторгу не мають права самостійно порушувати терміни проведення практики-роботи, зокрема, скорочувати чи подовжувати їх. Вони мали сприяти виконанню та засвоєнню учнями програм виробничого навчання. Відтак з цією метою на базі кращих підприємств створювалися навчально-виробничі ресторани, кафе, їдальні, де забезпечувався необхідний асортимент продуктів і страв. Так, у звітах «Про роботу торгових, кулінарних і торгово-кулінарних училищ Міністерства торгівлі УРСР» за 1975–1979 роки, зазначалося, що хорошу літню практику в Алуштинському тресті ідалень і ресторанів проходили учні Дніпропетровського професійного кулінарного училища, в Феодосійському тресті ресторанів – учні Вінницького ПТКУ, в Євпаторійському тресті ресторанів – Хмельницького ПТКУ.

Водночас, були і недоліки в організації цієї практики. Наприклад, у звіті «Про роботу професійних торгово-кулінарних, торгових і кулінарних училищ за 1976–1977 н. р.» наголошувалося, що протягом багатьох років Ялтинським та Судакським трестами ресторанів недостатня увага приділялася: раціональному розміщенню учнів на базах практик; підготовці та забезпеченню підприємств необхідним торгово-технологічним устаткуванням, інвентарем, посудом, інструментами, спецодягом; наданню учням робочих місць, відповідності умов праці майбутніх кухарів санітарно-гігієнічним вимогам [13]. Виробниче навчання учнів випускних груп закінчувалося написанням письмових екзаменаційних робіт та здачею випускних кваліфікаційних іспитів, за підсумками яких учні отримували робітничу кваліфікацію кухаря четвертого або п'ятого розряду.

5. Результати дослідження

Отже, спираючись на аналіз наукової літератури та архівні джерела, можна стверджувати, що професійне навчання майбутніх кухарів ПТКУ України у 60–80 рр. ХХ століття базувалося на поєднанні виробничого навчання, якому відводилося 65–70 % навчального часу, та організації виробничої практики.

Особливість фахової підготовки майбутніх кухарів у цей період полягала у чергуванні теоретичного навчання з виробничим навчанням, що здійснювалося не у навчальних майстернях, а на діючих навчально-виробничих підприємствах громадського харчування, де учні брали безпосередню участь в усіх етапах технологічного процесу приготування їжі.

Для організації і проведення виробничого навчання учнів за ПТКУ були закріплені навчально-виробничі та базові підприємства громадського хар-

чування, на яких учні самостійно працювали на процесах, пов'язаних з приготуванням страв та обслуговуванням споживачів. На випускному курсі підготовки кухарів програма по виробничому навчанню закінчувалася виробничою практикою, що проводилася під час курортного сезону в організаціях і підприємствах системи Укркурортторгу в Криму.

Уроки виробничого навчання з майбутніми кухарями проводилися безпосередньо на робочому місці, в виробничих цехах підприємств громадського харчування. Така форма організації виробничого навчання сприяла вихованню в учнів самостійності, показувала важливість їхньої праці. Характерною особливістю роботи майстра виробничого навчання у цей період, було інструктування учнів під час їхньої професійної діяльності. Майстер вибирав методи навчання залежно від навчальної мети, змісту уроку, рівня підготовки учнів та матеріально-технічної бази підприємств.

Таким чином, під час професійно-практичної підготовки в ПТКУ, яка була максимально орієнтована на потреби народногосподарського комплексу країни в 60–80-ті роки ХХ століття, відбувалося формування фахової компетентності майбутніх кухарів.

6. Висновки

Отже, 60–80-ті роки ХХ ст. можна схарактеризувати як період:

1. Підвищення якості кулінарної освіти в Україні;
2. Зміцнення матеріально-технічної бази ПТКУ;

3. Налагодження тісних ефективних зв'язків з базовими підприємствами, що в загальному, сприяло поєднанню професійно-практичного навчання майбутніх кухарів з набуттям ними виробничого досвіду.

Вважаємо, що ретроспективний аналіз (60–80-ті роки ХХ століття) підходів до організації виробничого навчання майбутніх кухарів у ПТКУ України дозволить:

1. Осмислити кращий педагогічний досвід;
2. Систематизувати форми організації, методи та технології виробничого навчання майбутніх кваліфікованих робітників сфери ресторанного господарства;
3. Трансформувати ідею дуальності фахової підготовки кухарів в сучасних умовах еволюції системи професійної освіти України.

Література

1. Гриневич, Л. М. Професійно-технічна освіта – це частина національної безпеки країни [Текст] / Л. М. Гриневич // Професійно-технічна освіта. – 2016. – № 2 – С. 4–7.
2. Безрученков, Ю. Формування професійної культури майбутнього фахівця ресторанного господарства як науково-педагогічна проблема [Текст] / Ю. Безрученков // Педагогіка і психологія професійної освіти. – 2013. – № 2. – С. 28–35.
3. Ничкало, Н. Г. Проблеми підготовки виробничого персоналу у ХХІ столітті: концептуальний аспект [Текст] / Н. Г. Ничкало // Професійна освіта: педагогіка і психологія. – 2004. – № 4. – С. 19–36.
4. Професійна освіта: словник [Текст]: навч. пос. / ред. Н. Г. Ничкало. – К.: Вища школа, 2000. – 380 с.
5. Профессиональная педагогика [Текст] / ред. С. Я. Батышев. – М.: Ассоциация «Профессиональное образование», 1999. – 804 с.
6. Крупицкий, Э. И. Организация теоретического обучения в училищах профтехобразования [Текст] / Э. И. Крупицкий. – Минск: Высшая школа, 1977. – 159 с.
7. Скакун, В. А. Методика текущего контроля знаний, учений и навыков учащихся на уроках производственного обучения [Текст] / В. А. Скакун. – М.: Высшая школа, 1977. – 72 с.
8. Синельщикова, К. К. Производственное обучение поваров [Текст] / К. К. Синельщикова. – М.: Высшая школа, 1975. – 168 с.
9. Тамарин, Н. И. Справочная книга мастера производственного обучения [Текст] / Н. И. Тамарин, М. С. Шафаренко. – М.: Высшая школа, 1978. – 207 с.
10. Архів ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг» [Текст]. – Директиви за 1966 р. – 127 арк.
11. Центральний державний архів вищих органів влади та управління України (ЦДАВО України) [Текст]. – Ф 423. – Оп. 17. – Спр. 3. – 145 арк.
12. Центральний державний архів вищих органів влади та управління України (ЦДАВО України) [Текст]. – Ф 423. – Оп. 17. – Спр. 483. – 237 арк.
13. Обзор о работе профессиональных торгово-кулинарных, торговых и кулинарных училищ Министерства торговли Украинской ССР в 1976–1977 учебном году [Текст]. – К.: Межвузовское полиграфическое предприятие при КИНХ, 1977. – 49 с.

*Рекомендовано до публікації д-р пед. наук Красильникова Г. В.
Дата надходження рукопису 15.05.2017*

Дрозіч Ірина Анатоліївна, методист, ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг», вул. Панаса Мирного, 5, м. Хмельницький, Україна, 29015
E-mail: irina.drozich@ukr.net