

Professionally Significant Physiological Qualities of the Individual Chef

Anna Krasilnikova

*Doctor of Education Sciences,
Head of The Quality Maintenance Department in Higher Education
Khmelnysky National University (Khmelnysky, Ukraine)*

Irina Drozich

*post-graduate student Department of Theory and Methodology
of Labour and Professional Education
Khmelnysky National University (Khmelnysky, Ukraine)*

*Dedicated to the blessed memory of Doctor of Pedagogy,
Head of the Department of Theory and Methodology
of Labour and Professional Education
Khmelnysky National University **Igor Kankovsky***

Abstract

Under the conditions of intensive development of the restaurant industry, profession "Chef" in great demand among the population and in the labor market. The competitiveness of skilled workers is ensured not only the formation of a high level of professional competence, but also physiological qualities, which are essential keys to their successful production activities.

The research deals with the importance of the formation and development of professionally significant physiological qualities of a specialist as part of the structure of the individual, in the course of their training. It was proved that the professionally significant physiological qualities of the individual chefs include: visual, gustatory, olfactory, tactile sensations, feeling the passage of time, observation, visual (visual) perception, eye-developed, long-term memory (visual, logical, imaginative), operational memory 'Five (short-term, direct labor), a highly developed imagination, a good level of switching and distribution account developed practical thinking, precision and coordination, high reaction speed, concentration, etc .

Keywords: cook, professional person, professionally significant physiological qualities of the individual chef.

Актуальність проблеми дослідження. На сучасному етапі розвитку суспільно-економічних відносин в Україні, набуває особливої актуальності проблема формування професійної компетентності фахівця. Фахівець будь-якої галузі професійної діяльності – це особа, рівень професіоналізму якої відповідає стандартам надійності й конкурентоспроможності на європейському й світовому ринках праці.

Сьогодні конкурентоспроможність є важливим фактором успішного та стійкого розвитку будь-якої країни. Основна перевага високорозвиненої країни

пов'язана з її людським потенціалом, який багато в чому визначається освітою. Адже освіта виконує важливу суспільну функцію – формує самосвідомість людини. Від рівня освіти залежить якість трудових ресурсів, а, отже, і стан економіки країни. Завдання освіти полягає в створенні умов для підвищення конкурентоспроможності особистості фахівця.

В умовах інтенсивного розвитку сфери ресторанного господарства, професія «Кухар» користується широким попитом на ринку праці. Конкурентоспроможність її кваліфікованих робітників забезпечується не лише високим рівнем сформованості професійних компетенцій, а й психофізіологічних властивостей особистості, які є суттєвою запорукою їх успішної виробничої діяльності. Відтак, актуальним, на нашу думку, є виявлення і обґрунтування професійно значущих психофізіологічних властивостей особистості фахівця для цієї професії.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У професійній педагогіці та психології існують різні підходи до вивчення і опису структури особистості, серед яких: психодинамічна теорія особистості (З. Фрейд), аналітична теорія особистості (К. Юнг), гуманістична теорія особистості (К. Роджерс), когнітивна теорія особистості (Дж. Келлі), поведінкова теорія особистості (А. Бандура, Дж. Роттер), диспозиційна теорія особистості (Е. Кречмер, Б. Теплов, В. Небиліцин, В. Русалов), діяльнісна теорія особистості (К. Абульханова-Славська, Л. Виготський, К. Платонов, С. Рубінштейн, Г. Селевко, та ін.).

Визнаною вітчизняною педагогічною спільнотою є точка зору академіка С. Гончаренка, який розглядає особистість як певне поєднання психічних (включаючи психофізіологічні і соціально-психологічні) властивостей, спрямованості (потреби, мотиви, інтереси, світогляд, переконання), рис темпераменту й характеру, здібностей, особливостей психічних процесів (відчуття, сприйняття, пам'ять, мислення, уяви, увага, емоційно-вольова сфера) [2, с. 243].

Водночас, ідеї російського дослідника Е. Зеєра, що ґрунтуються на теоретичних положеннях К. Платонова щодо чотирьохкомпонентної професійно обумовленої структури особистості фахівця, яка складається з чотирьох підструктур: професійної спрямованості, професійної компетентності, професійно значущих якостей і психофізіологічних властивостей. До професійно значущих психофізіологічних

властивостей особистості вчений відносить такі як: зорово-рухова координація, окомір, нейротизм, екстраверсія, реактивність, енергетизм, тощо [3, с. 156]. При цьому психофізіологічні властивості Е. Зеєр трактує як здатності психомоторного характеру, відсутність чи нерозвиненість яких суттєвим чином утруднює процес виконання професійних функцій [4, с. 222]. Подібну точку зору щодо психофізіологічних властивостей особистості ми спостерігаємо у дослідниці У. Гаджиевої, яка виокремлює такі з них: зорову пам'ять, окомір, нейротизм, екстраверсію, реактивність, енергетизм та ін. Вона вважає, що розвиток цих властивостей проходить уже під час опанування діяльністю [1, с. 15].

Б. Теплов стверджує, що успішність, ефективність, безпека будь якої діяльності залежить від фізіологічного стану людини. Важливу роль в оволодінні професією відіграє комплекс психофізіологічних особливостей особистості, в першу чергу таких, як функції слухового, зорового аналізаторів, оперативна та довготривала пам'ять, ступінь концентрації уваги, емоційно-вольові якості, психомоторна реакція тощо [10, с.154].

Іншої точки зору дотримується Е. Пир'єв, який до психофізіологічних властивостей відносить: інтелект, увагу, пам'ять, мислення, емоції, характер, здібності, темперамент. Вони базуються на безпосередній залежності від нервової організації людини, діяльності її головного мозку [9, с. 11].

Характеризуючи психодинамічні властивості особистості фахівців І. Каньковський виходить з того, що поведінка людини характеризується передусім її реактивністю та активністю. Саме вони визначають динаміку психічної діяльності щодо її швидкості, інтенсивності, спрямованості, тощо [5, с. 165].

Технології сучасного виробництва характеризуються суттєвою інтенсифікацією своїх процесів. Вони потребують високої міри напруження сенсорного й опорно-рухового апарату працівників, активізації процесів їх мислення, уваги, пам'яті, психоемоційної сфери. У зв'язку з цим, на думку А. Осіпцова, В. Пристинського, Т. Пристинської залишаються актуальними питання визначення найбільш ефективних засобів, методів і форм професійної прикладної фізичної підготовки фахівців, які будуть забезпечувати реалізацію оптимального розвитку їх рухових умінь і навичок, фізичних якостей, нервово-м'язової працездатності й психоемоційної стабільності, позитивної

мотивації відносно обраного фаху, професійно-прикладного фізичного виховання та здорового способу життя, «Я»-концепції особистості [8, с. 9].

У цьому ж контексті важливо процитувати М. Філіппова, який стверджує, що кожна людина в конкретних умовах життєдіяльності відповідає на різноманітні подразники різною фізіологічною реакцією. Ця індивідуальність залежить від психофізіологічних властивостей людини: нервово-емоційної стійкості, врівноваженості нервових процесів, розумової та фізичної працездатності, витривалості, тощо. У процесі навчання, виховання та спеціальних тренувань одні психофізіологічні властивості можуть розвиватися і вдосконалюватися, інші – досить стійкі й потребують для свого розвитку значного часу, а такі, як типологічні властивості вищої нервової діяльності, зберігають індивідуальні ознаки й особливості упродовж всього життя [12, с. 7].

Вивчаючи особистість педагога В. Симоненко, М. Ретивих в його підструктуру включали властивості, які характеризували особливості психофізіологічної сутності особистості педагога, та залежали від особливостей типу вищої нервової діяльності, темпераменту, індивідуальних рис характеру, здатності до саморегуляції, від своєрідності процесів збудження та гальмування. До таких властивостей науковці запропонували відносити зорово-рухову координацію, окомір, нейротизм, екстраверсію, реактивність, енергетизм, здатність образно мислити, увагу, спостережливість, інтуїцію, володіння мімікою і пантомімікою [7, с. 24].

Отже, стислий аналіз структурних елементів психофізіологічних властивостей показує, що вони є основою формування індивідуального стилю діяльності фахівців. У кожній професії можна виділити свої, специфічні психофізіологічні властивості особистості фахівця, що дозволять якісно і безпечно виконувати необхідний обсяг робіт.

Специфіка праці в галузі ресторанного господарства вимагає високої швидкості протікання психічних процесів у робітників, їх швидкої реакції, вміння орієнтуватися у складній обстановці, постійного контролю і самоконтролю. Тому, під професійно значущими психофізіологічними властивостями ми будемо розуміти сукупність фізіологічних і нейрофізіологічних механізмів психічних процесів, що обумовлюють ефективну діяльність кухарів.

Мета статті полягає у виявленні та характеристиці набору професійно значущих психофізіологічних властивостей майбутніх кухарів, які слід формувати під час їх професійної підготовки.

Виклад основного матеріалу. Необхідно констатувати, що професія «Кухар» за ступенем важкості та напруженості праці традиційно відноситься до професій середнього рівня фізичного навантаження, оскільки його професійна діяльність супроводжується високою температурою повітря в оточуючому середовищі, шумом у цехах, контактом з великою кількістю пахучих речовин, роботою з тепловим устаткуванням, емоційним напруженням тощо. Ці фактори викликають перенапруження і ризик помилок, навіть призводять до травматизму, перенагрівання або переохолодження та алергічних захворювань працівників. Кінцевим результатом праці кухаря є високоякісні готові страви та кулінарні вироби. Будь-яка помилка, халатність, неуважність в роботі призводять до важких наслідків, в тому числі харчових отруєнь людей. Все це зумовлює необхідність формування і розвитку в майбутніх кухарів відповідних професійно значущих психофізіологічних властивостей, які дозволять їм проявити високий рівень професійної компетентності. Охарактеризуємо їх.

Однією з ключових психофізіологічних властивостей особистості кухаря є *відчуття*. На сьогодні в кулінарії не існує спеціальних пристроїв для оцінювання якості продуктів. Відтак єдиним і незамінним способом оцінювання якості продуктів, страв та кулінарних виробів є органолептична оцінка, тобто перевірка продуктів та готових страв зоровим, нюховим, смаковим і дотиковим аналізаторами. Отже, незамінними в роботі кухаря є зорові, нюхові, смакові та дотикові відчуття.

Зорові відчуття необхідні в роботі над оформленням зовнішнього вигляду страви, для гармонійного розміщення окремих компонентів, формування кольорової гами, правильності підбору посуду. Зорові відчуття, це найперш *окомір*. Він необхідний під час нарізання та формування напівфабрикатів, при закладанні компонентів тієї чи іншої страви та під час порціонування та відпуску страв, тощо. Порушення окоміру може проявитися в тому, що кухар подасть порцію салату на великій тарілці, мілко нарізані компоненти будуть здаватися «загубленими» на її дні. Вміння оцінювати масу і кількість продуктів важливе для дотримання рецептури, технології обробляння сировини, приготування напівфабрикатів. Завдяки *нюховим відчуттям* кухар має вміти розрізняти різноманітні

запахи.

Смакові відчуття з'являються, коли їжа попадає в рот. Розрізняють чотири основних види смакових відчуттів: солодкий, гіркий, кислий, солоний. В різних комбінаціях вони можуть дати велику кількість смакових відтінків. Для кухаря смакові і нюхові відчуття відіграють важливу роль, так як дозволяють орієнтуватися в великій кількості смакових комбінацій продуктів. Вміння розрізняти запахи і смакові якості продуктів необхідні кухареві не тільки в процесі приготування страви, але й для збереження її смаку, запаху, консистенції протягом всього періоду її реалізації.

Дотикові відчуття являють собою відображення механічних властивостей предметів, які виявляються при дотику до них, так можна відчутти форму і величину предмета, стан поверхні. Завдяки дотиковим відчуттям кухар отримує інформацію про структуру, консистенцію, температуру продуктів. Формування «образу» продукту проходить, коли кухар проводить кінчиками пальців по його поверхні. Наприклад, на дотик можна відрізнити крохмаль від борошна. Щоб перевірити консистенцію риби, на її поверхню натискають, та спостерігають, як будуть зникати заглиблення. В несвіжої риби заглиблення зникають повільно.

Важливою і специфічною професійно значущою психофізіологічною властивістю кухаря є *відчуття плину часу, тобто тих чи інших його відрізків*. Адже до певних продуктів відводиться час, для доведення їх до готовності. Наприклад, для приготування рагу овочевого обсмажену картоплю та овочі з'єднують з соусом та тушкують 10-15 хв. Після цього кладуть кабачки, припущену білокачанну капусту та тушкують 10-15 хв. За 5-10 хв до готовності кладуть зелений консервований горошок, розтертий часник та спеції. Усі ці відрізки часу кухар контролює так званим «внутрішнім годинником».

Завдяки відчуттям виникає більш складний процес, який в психології називають *сприйняттям*. Процес сприйняття пов'язаний з такими особливостями особистості як інтереси, бажання, потреби. Чим ширша ерудиція людини, тим більше її сприйняття. Якщо кухар добре знає товарознавство харчових продуктів, технологію приготування їжі, тоді ці знання полегшать йому сприйняття продуктів для приготування страв. При цьому саме сприйняття буде вибіркоким, тобто буде спрямоване на ті продукти, що в цей час необхідні кухарю для приготування певної страви. *Візуальне (зорове) сприйняття* необхідне кухарю, перш за все, для оцінювання зовнішнього вигляду

сировини, а також готових страв та кулінарних виробів. Наприклад, по кольору кухар розрізняє сорти картопляного крохмалю: вищий і перший сорт – білого кольору, другий сорт має сіруватий відтінок. Правильне сприйняття кольору має велике значення при виконанні різних технологічних процесів, від цього залежить зовнішній вигляд страв. Відтак, важливо враховувати зміну кольору при тепловому оброблянні продуктів. Наприклад, овочі зеленого, білого, червоно-фіолетового кольору інтенсивніше змінюють колір. Жовті, яскраво-помаранчеві овочі не змінюють природного кольору.

Велику роль відіграє зорове сприйняття при підборі комбінацій і співвідношенню продуктів за кольором. Кухар має зважати, що природне забарвлення продуктів, асоціюється в свідомості людини з певною уявою про їх смак та якість. Наприклад, якщо під час кулінарного оброблення не зберегти зелене забарвлення шпинату та щавлю, то вони стануть бурими. Незважаючи на те, що смак зелених щів практично не зміниться, однак бурий колір викличе в свідомості споживача уявлення про гнилу, зіпсовану зелень. Червоний фарш в м'ясних биточках нагадує про сире, не просмажене м'ясо, це може викликати невдоволення споживачів. Будь які зміни природного забарвлення продуктів насторожують людину, а іноді викликають в неї відчуття відрази.

Погоджуємося з Є. Клімовим, що кухар повинен мати відмінну пам'ять, яку не компенсувати ніяким записником [6, с. 204]. Адже кухареві необхідно пам'ятати багато інформації: рецептури страв та напоїв, їх смакові особливості, тощо.

Оптимальний режим праці в будь-якій професії ґрунтується на ритмічності роботи, під якою розуміють певну часову та сутнісну послідовність трудових операцій, що є необхідною умовою для вироблення навичок та професійної майстерності. Професійна майстерність формується завдяки засвоєнню навичок, зокрема, для кухаря це нарізання овочів, м'яса, риби та інших продуктів. В окремих випадках необхідні тренувальні вправи, в результаті яких досягається певний рівень оволодіння прийомами оброблення продуктів, рухами, операціями. Важливого значення при цьому набуває постійне засвоєння та закріплення знань. Здобуваючи професію учні вивчають багато предметів загальнопрофесійної та професійно-теоретичної підготовки. В процесі теоретичного навчання в майбутнього кухаря проходить накопичення знань про якісний і кількісний склад продуктів, які використовуються для приготування страв та кулінарних виробів, оптимальні способи і методи їх обробки, організацію

технологічних процесів з врахуванням законів хімії та рекомендацій фізіології та гігієни харчування тощо. Особливе значення у професії кухаря мають знання засобів виробництва, тобто предметів праці і засобів праці, а також основних методів механізації виробничих процесів. Завдяки отриманим знанням в роботі професійно компетентного кухаря скорочуються загальні енергетичні затрати, чітко виконується кожна технологічна операція.

У кухаря має бути розвинена *логічна пам'ять*, адже кухар готує різні страви в певній послідовності, згідно з рецептурами приготування. До прикладу, технологія приготування борщу українського складається з таких операцій: проціджування бульйону; доведення бульйону до кипіння; закладання в киплячий бульйон нарізаної часточками картоплі та доведення до кипіння; закладання нашаткованої капусти та її варіння до напівготовності; додавання тушкованих буряків та пасерованих овочів; за 5–10 хв до закінчення варіння закладання солодкого перцю, нарізаного соломкою, пасерованого, розведеного бульйоном борошна, солі, цукру, спецій; заправлення салом-шпик; доведення борщу до смаку, настоювання 20 хв. Усі перераховані операції чітко виконуються одна за одною, і зміна послідовності їх виконання не допускається.

У кухаря має бути добре розвинена *зорова пам'ять*, завдяки якій можна запам'ятати багато зорових образів, в яких відображені способи оформлення страв, кольорові відтінки багатьох продуктів, їх комбінації. Завдяки *наочно-образній пам'яті* можна легко відтворити в свідомості образи предметів з точністю їх форми, кольору, смаку, запаху. Цей тип пам'яті особливо важливий для кухарів, оскільки дозволяє їм пам'ятати зовнішній вигляд страв (еталони кольору, форми, величини продуктів та страв), специфічний смак і запах багатьох продуктів. Кухар може визначити сорт вершкового масла по його смаку та зовнішньому вигляду. Отже, для майбутнього кухаря важлива наявність *довготривалої (логічної, зорової, наочно-образної) пам'яті*.

Найактивніше використовується кухарем *оперативна пам'ять (короткочасна, безпосередньо робоча)*. Висока якість готової продукції багато в чому залежить від дотримання кухарем технологічних вимог до оброблення продуктів та приготування страв на всіх етапах технологічного процесу. Технологічні карти звільняють кухаря від необхідності пам'ятати різноманітні варіанти рецептур, норми сировини масою нетто на одну порцію та для спрощення розрахунків на 10, 20, 30, 40, 50 і більше порцій. Разом з

тим, у процесі роботи від кухаря вимагається володіння смаковою пам'яттю, яка повинна містити багаточисельні смакові співвідношення.

Удосконалення технології приготування страв може слугувати основою для подальшого формування нових творчих підходів до розвитку кулінарії. Отже, у кухаря мають бути *високорозвинена уява, високий рівень переключення та розподілу уваги, розвинене практичне мислення.*

Уява – це процес створення нових образів чи ідей на основі минулого сприйняття. Завдяки уяві кухар може уявити загальний вигляд та смакову гармонію майбутньої страви. Уявні образи не відтворюються, а створюються, вони складаються частинами з того, що сприймалося раніше. Кухар, перш ніж приготувати страву, спочатку створює її в своїй уяві, яка повинна бути добре розвинена. Фантазія і мрія, як різновид творчої уяви, є рушійним стимулом в роботі кухаря.

Увага – це зосередження психічної діяльності на одному чи декількох об'єктах. Кухарю щоденно необхідно дегустувати готові страви та кулінарні вироби. Процес дегустації вимагає різної концентрації уваги: в одному випадку навантаження припадає на сенсорні навички (визначення кольорової гамми страви, смаку, запаху), в інших – на процеси мислення (співвідношення харчових компонентів, їх відповідність рецептурі).

Практичне мислення спрямоване на вирішення практичних завдань. В процесі мислення виробляються варіанти майбутніх дій. Перш ніж почати готувати страви, кухар планує меню, розраховує продукти на відповідну кількість порцій. Готуючи ту чи іншу страву кухар має зберігати певну повторюваність технологічних прийомів, але разом з тим він повинен враховувати відмінності в рецептурі страв та змінювати стереотип своїх дій. Наприклад, в тижневому меню може бути передбачено приготування борщу декількох рецептур. Технологія приготування борщу київського передбачає використання варених шаткованих грибів, квасолі з відваром. Для борщу московського необхідно, щоб в бульйоні додатково варилися кістки від шинки або свиняча копчена грудинка. Для борщу селянського буряки та моркву нарізають скибочками, капусту – шашками, додають нарізані часточками яблука, заправляють товченим салом з сирою цибулею.

Від кухаря, насамперед, залежить якість обслуговування споживачів. Психологія трудового процесу цієї професії має свою специфіку, вона визначається певними

закономірностями розвитку професійних навичок, що пов'язані з обслуговуванням споживачів. Трудові процеси, які здійснює кухар, характеризуються двома видами м'язової діяльності: динамічною та статистичною роботою. Термін динамічна робота вводить в психології для позначення напруження м'язів та переміщення в просторі будь-якої ланки рухового апарату людини, а також переміщення предметів та засобів праці. Впродовж робочого дня кухар здійснює різне переміщення вантажів (в залежності від рівня механізації підприємства). В сучасних підприємствах ресторанного господарства в кухарів стає менше механічних операцій. Разом з тим з'являються нові види динамічної роботи з невеликими енергетичними затратами, що потребують в процесі приготування страв швидкості рухів, точності, координованості [11, с. 137].

На перший погляд здається, що в своїй професійній діяльності кухар виконує багато простих рухових прийомів. Але якщо детально їх розглянути, то ці прийоми насправді виявляються досить складними, так як виконання кожного з них потребує окрім фізичних зусиль ще й швидкості і точності. Прийоми, поєднуючись один з одним, перетворюються в елементарні операції, які кухар здійснює в певній послідовності. При цьому точність його рухів досягається завдяки гармонійному включенню різних м'язів організму, підтриманню правильної пози, що забезпечує загальну рівновагу тіла.

Підвищення продуктивності праці кухарів залежить від швидкості та точності їх психічних реакцій. Кухареві за одиницю часу необхідно опрацювати велику кількість сигнальної інформації:

- показники ваговимірювального устаткування, терморегуляторів, манометрів;
- вимоги нормативно-технологічної документації (ДСТУ, ТУ), Збірника рецептур страв та кулінарних виробів;
- оцінки якості готових страв (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак).

Це пов'язане з нервово-психічною напругою, тобто з високим ступенем мобілізації основних нервових процесів, за допомогою яких мозок здійснює різносторонню діяльність. Відтак, робота кухаря вимагає наявності таких

психофізіологічних властивостей як *точність та координація рухів, висока швидкість реакції, зосередженість*.

Висновки. Таким чином, на основі викладеного вважаємо, що для кухаря мають особливе значення такі загальні професійно значущі психофізіологічні властивості, як складові структури його особистості: зорові, смакові, нюхові, дотикові відчуття, відчуття плину часу, спостережливість, візуальне (зорове) сприйняття, розвинений об'ємний та лінійний окомір, довготривала пам'ять (зорова, логічна, образна), оперативна пам'ять (короткочасна, безпосередньо робоча), високорозвинена увага, хороший рівень переключення та розподілу уваги, розвинене практичне мислення, точність та координація рухів, висока швидкість реакції, зосередженість тощо.

Слід зазначити, що успішне формування і розвиток професійно значущих психофізіологічних властивостей майбутніх кухарів залежить від виваженого проектування змісту його професійної підготовки, та застосування відповідних методів та засобів навчання. Цьому будуть присвячені наші подальші дослідження.

References

1. Gadzhieva U. B. *Professional'no znachimye psihofiziologicheskie kachestva lichnosti i ih professional'naya obuslovlennost'* [Professionally important psychophysiological qualities of the person and their professional conditionality] // Aktual'nye voprosy sovremennoj psichologii: materialy II mezhdunar. nauch. konf. (g. Chelyabinsk, fevral' 2013 g.). — Chelyabinsk: Dva komsomol'ca, 2013. — S. 14–16.
2. Honcharenko S. U. *Ukrayins'kyy pedahohichnyy slovnyk* [Ukrainian Pedagogical dictionary] / S. U. Honcharenko. — K. : Lybid', 1997. — 376 s.
3. Zeer Je. F. *Psichologija professij* [Psychology of occupations] / Je. F. Zeer. — M.: Akademicheskij Proekt, Fond «Mir», 2005. — 336 s.
4. Zeer Je. F. *Psichologija professional'nogo obrazovanija* [Psychology of vocational education] / Je. F. Zeer. Voronezh: Izdatel'stvo NPO «MODJEK», 2003. — 480 s.
5. Kan'kovs'kyy I. Ye. *Systema profesijnoyi pidhotovky inzheneriv-pedahohiv avtotransportnoho profilyu: monohrafiya* [The system of training teachers motor engineers profile] / Ihor Yevheniyovych Kan'kovs'kyy; za red. N.H. Nychkalo. — Khmel'nyts'kyy : FOP Tsyupak A.A., 2014. — 562 s.
6. Klimov E. A. *Psichologija professionala* [Professional Psychology] / E. A. Klimov. — M.: Institut prakticheskoy psichologii; Voronezh: NPO «MODJEK», 1996. — 400 s.

7. *Obshchaya i professional'naya pedagogika: Uchebnoe posobie dlya studentov, obuchayushchihsya po special'nosti «Professional'noe obuchenie»: V 2-h knigah [General and Professional Pedagogy] / Pod red. V. D. Simonenko, M. V. Retivyh. – Bryansk: Izd-vo Bryanskogo gosudarstvennogo universiteta, 2003. – Kn.1. – 174 s.*
8. Osiptsov A. V. Shlyakhy udoskonalennya psykholoho-pedahohichnykh umov orhanizatsiyi profesiyno-prykladnoho fizychnoho vykhovannya uchniv i studentiv v systemi neperervnoyi osvity / A. V. Osiptsov, V. M. Prystyns'kyy, T. M. Prystyns'ka [Ways to improve psychological and pedagogical conditions of professional-applied physical training of pupils and students in the system of continuous education] // *Teoriya ta metodyka fizychnoho vykhovannya: nauk.-metod. zhurnal.* – 2006. – № 3 (23). – S. 9 – 12.
9. Pyr'ev E. A. *Psihologiya truda: uchebnoe posobie [Psychology of work] / E. A. Pyr'ev. M-Berlin: Direkt-Media, 2016. – 455 s.*
10. Teplov B. M. *Izbrannyye trudy v 2 t. [Selected Works in 2 volumes] / B. M. Teplov. – M.: Pedagogika, 1985. – T.2. – 357 s.*
11. Usov V. V. *Professional'naja jetika i psihologija v obshhestvennom pitanii [Professional ethics and psychology in catering] / V. V. Usov. – M.: Vysshaja shkola, 1990. – 202 s.*
12. Filippov M. M. *Psyhofiziolohiya lyudyny: Navch. posib. [Human Psychophysiology] / M. M. Filippov. – K.: MAUP, 2003. – 136 s.*

Translation of the Title, Abstract and References of the Author's Language

УДК 647.252:37.015.3

Ганна Красильникова, Ірина Дрозіч. Професійно значущі психофізіологічні властивості особистості кухаря.

В умовах інтенсивного розвитку сфери ресторанного господарства, професія «Кухар» користується широким попитом у населення та на ринку праці. Конкурентоспроможність її кваліфікованих робітників забезпечується не лише високим рівнем сформованості професійних компетенцій, а й психофізіологічних властивостей особистості, які є суттєвою запорукою їх успішної виробничої діяльності.

В статті доведена важливість формування і розвитку професійно значущих психофізіологічних властивостей фахівця, як складової структури особистості, у процесі їх професійної підготовки. Встановлено, що до професійно значущих психофізіологічних властивостей особистості кухаря належать: зорові, смакові, нюхові, дотикові відчуття, відчуття плину часу, спостережливість, візуальне (зорове) сприйняття, розвинений окомір, довготривала пам'ять (зорова, логічна, образна), оперативна пам'ять (короткочасна, безпосередньо робоча), високорозвинена уява, хороший рівень переключення та розподілу уваги, розвинене практичне мислення, точність та координація рухів, висока швидкість реакції, зосередженість, тощо.

Ключові слова: кухар, особистість фахівця, професійно значущі психофізіологічні властивості особистості кухаря.

Література:

1. Гаджиева У. Б. Профессионально значимые психофизиологические качества личности и их профессиональная обусловленность // Актуальные вопросы современной психологии: материалы II междунар. науч. конф. (г. Челябинск, февраль 2013 г.). – Челябинск: Два комсомольца, 2013. – С. 14–16.
2. Гончаренко С. У. Український педагогічний словник / С. У. Гончаренко. – К. : Либідь, 1997. – 376 с.
3. Зеер Э. Ф. Психология профессий / Э. Ф. Зеер. – М.: Академический Проект, Фонд «Мир», 2005. – 336 с.
4. Зеер Э. Ф. Психология профессионального образования / Э. Ф. Зеер. Воронеж: Издательство НПО «МОДЭК», 2003. – 480 с.
5. Каньковський І. Є. Система професійної підготовки інженерів-педагогів автотранспортного профілю: монографія / Ігор Євгенійович Каньковський; за ред. Н.Г. Ничкало. – Хмельницький : ФОП Цюпак А.А., 2014. – 562 с.
6. Климов Е. А. Психология профессионала / Е. А. Климов. – М.: Институт практической психологии; Воронеж: НПО «МОДЭК», 1996. – 400 с.
7. Общая и профессиональная педагогика: Учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности «Профессиональное обучение»: В 2-х книгах / Под ред. В. Д. Симоненко, М. В. Ретивых. – Брянск: Изд-во Брянского государственного университета, 2003. – Кн.1. – 174 с.
8. Осіпцов А. В. Шляхи удосконалення психолого-педагогічних умов організації професійно-прикладного фізичного виховання учнів і студентів в системі неперервної освіти / А. В. Осіпцов, В. М. Пристинський, Т. М. Пристинська // Теорія та методика фізичного виховання: наук.-метод. журнал. – 2006. – № 3 (23). – С. 9 – 12.
9. Пырьев Е. А. Психология труда: учебное пособие / Е. А. Пырьев. М-Берлин: Директ-Медиа, 2016. – 455 с.

10. Теплов Б. М. Избранные труды в 2 т. / Б. М. Теплов. – М.: Педагогика, 1985. – Т.2. – 357 с.
11. Усов В. В. Профессиональная этика и психология в общественном питании / В. В. Усов. – М.: Высшая школа, 1990. – 202 с.
12. Філіппов М. М. Психофізіологія людини: Навч. посіб. / М. М. Філіппов. – К.: МАУП, 2003. – 136 с.