

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України  
Державний заклад  
«Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка»  
Інститут торгівлі, обслуговуючих технологій і туризму  
Харківський державний університет  
харчування та торгівлі  
Українська інженерно-педагогічна академія

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧОВОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ ТА РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА. СУЧАСНІ ПИТАННЯ  
ПІДГОТОВКИ КАДРІВ**

**МАТЕРІАЛИ  
I Всеукраїнської  
науково-практичної конференції**

12 – 13 квітня 2012 р.,  
м. Луганськ

Луганськ  
ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»  
2012

УДК [664+338.488.2:640.43](063)

ББК 36я43+65.431.14я43

А43

**Редакційна колегія:**

**Головний редактор:**

кандидат технічних наук, доцент Д. П. Крамаренко

**Склад редакційної колегії:**

доктор технічних наук, професор Г. В. Дейниченко;

доктор технічних наук, професор О. Б. Скородумова;

кандидат технічних наук, доцент Г. В. Своеволіна;

кандидат педагогічних наук, ст. викладач О. Я. Сердюкова;

доктор технічних наук, професор О. Б. Скородумова

асистент І. М. Галяпа

А43

**Актуальні проблеми харчової промисловості та ресторанного господарства. Сучасні питання підготовки кадрів :** матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. (12 – 13 квітня 2012 року, м. Луганськ) / відп. ред. Д. П. Крамаренко. – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2012. – 222 с.

До збірки увійшли статті наукових доповідей I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми харчової промисловості та ресторанного господарства. Сучасні питання підготовки кадрів», яка відбулась 12 – 13 квітня 2012 року в Луганському національному університеті імені Тараса Шевченка. Матеріали надруковані мовою оригіналів. Редакція не несе відповідальності за зміст статей.

Матеріали конференції можуть бути використані студентами, аспірантами та науковцями при підготовці до занять, проведенні наукового пошуку дослідників.

УДК [664+338.488.2:640.43](063)

ББК 36я43+65.431.14я43

*Рекомендовано до друку Вченою радою*

*Луганського національного університету імені Тараса Шевченка*

*(протокол 9 від 30 березня 2012 р.)*

© ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2012

**АКТУАЛЬНІ**

**І ПЕ**

**Орешина О. О., Мол**  
Харчова цінність м'яса

**Бондаренко Ю. О., Д**  
Використання росл  
продуктів.....

**Красюк С. В., Галяп**  
Аналіз сучасних нап  
у виробництві плавл

**Мак А. Ю., Кіресва**  
Аналіз харчової ціні  
як сировини для вир

**Мартиненко Р. О.,**  
Існуючі клас  
виробів і аналіз  
м. Луганська.....

**Самарська К. І., Кі**  
Аналіз використанн  
для виробництва-ки

**Дейниченко Г. В., Д**  
Дослідження сучас  
емульсійних соусів.

**НОВІТНІ ТЕ**  
**ПРОМИСЛОВ**

**Малюк Л. П., Даві**  
Використання сале

## ЗМІСТ

### СЕКЦІЯ 1: АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Орешина О. О., Молоканова Л. В. Харчова цінність м'ясних снєків: теорія і реальність.....	7
Бондаренко Ю. О., Кіресва О. І. Використання рослинної сировини в технології м'ясних продуктів.....	12
Красюк С. В., Галяна І. М. Аналіз сучасних напрямків використання структуроутворювачів у виробництві плавлених сирів.....	17
Мак А. Ю., Кіресва О. І. Аналіз харчової цінності окари та сучасний стан її використання як сировини для виробництва продуктів харчування.....	22
Мартиненко Р. О., Своєволіна Г. В. Існуючі класифікації здобних борошняних виробів і аналіз їх асортименту в роздрібній мережі м. Луганська.....	27
Самарська К. І., Кіресва О. І. Аналіз використання біфідовмісних бактеріальних концентратів для виробництва кисломолочних продуктів.....	34
Дейниченко Г. В., Галяна І. М., Крамаренко Д. П. Дослідження сучасних тенденцій виробництва майонезів та емульсійних соусів.....	39

### СЕКЦІЯ 2: НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Малюк Л. П., Давидова О. Ю., Балацька Н. Ю. Використання салепу в технології соусів ягідних.....	46
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----

ія:  
ор:  
Д. П. Крамаренко

олегії:  
Г. В. Дейниченко;  
О. Б. Скородумова;  
Г. В. Своєволіна;  
одач О. Я. Сердюкова;  
О. Б. Скородумова  
ша

ової промисловості та  
асні питання підготовки  
р. наук.-практ. конф.  
Луганськ) / відп. ред.  
Вид-во ДЗ «ЛНУ імені

дповідей I Всеукраїнської  
льні проблеми харчової  
рства. Сучасні питання  
ія 2012 року в Луганському  
а Шевченка. Матеріали  
се відповідальності за зміст

використані студентами,  
і до занять, проведенні

4+338.488.2:640.43](063)  
ББК 36я43+65.431.14я43

вою радою  
імені Тараса Шевченка  
2012 р.)

Тараса Шевченка”, 2012

Постнов Г. М., Червоний В. М., Чеканов М. А. Удосконалення енергоефективного ультразвукового обладнання для отримання емульсій.....	52
Терешкін О. Г., Горелков Д. В. Дослідження впливу структурно-механічних характеристик плодів на процес видалення насіння на прикладі перцю солодкого.....	58
Яшонков А. А., Сукманов В. А. Разработка конструкции экспериментальной установки для переработки рыбного сырья на вспененные смеси.....	63
Полстяна Н. П. Інноваційна діяльність в ресторанному бізнесі.....	66
Старовик Г. С. Аналіз сучасних технологій молочних геропродуктів.....	71
Терешкін О. Г., Горелков Д. В., Дмитревський Д. В. Дослідження процесу термічної обробки картоплі під час її очищення комбінованим способом.....	76
Молоканова Л. В., Лукомський Ю. О. Визначення впливу фазеоламіну на засвоюваність квасолі.....	85
Квасніков А. А., Молоканова Л. В. Інновації у виробництві варених ковбас – цільові біфункціональні модулі.....	90
Галяпа І. М., Іллічова Г. М. Новітня технологія виробництва страв – молекулярна кулінарія.....	95
Оберемок В. М., Никитенко М. І. Інтенсифікація процесу гідратації рослинних олій з використанням електромагнітних апаратів з вихровим шаром.....	100
Агєєв О. М., Крамаренко Д. П. Вивчення модифікації м'ясної сировини протиолітичними ферментами гідробіонтів.....	107

Беніцький В. Г., Серд  
Аналіз кольорових процесами автолізу та м'яса з пороком PSE...

Богданов А. І., Галяпа  
Сучасні напрями природними добавками

### *РОЗРОБКА ПРОДУКТ*

Пересічний М. І., Мал  
Структурно-механічні функціонального приз

Пересічна С. М., Суш  
Дослідження впливу механічні властивості

Свищева Р. А., Скоро  
Дослідження впливу характеристики рублен

Левітін О. М., Пугач  
Гончаренко Я. М.  
Розробка стійких су жири.....

Антонюк І. Ю., Меде  
Технологія котлет призначення.....

Денисова А. Ю., Цих  
Тарасюк Н. Л.  
Разработка устойчиво

Кисіль Н. І., Своєвол  
Аналіз існуючих призначення з фрукто

М. А. кувового обладнання .....	52	Беніцький В. Г., Сердюкова О. Я. Аналіз кольорових показників м'яса з нетрадиційними процесами автолізу та оцінка ефективності вібромасування для м'яса з пороком PSE.....	112
них характеристик а прикладі перцю .....	58	Богданов А. І., Галяпа І. М. Сучасні напрями фортифікації емульсійних продуктів природними добавками та антиоксидантами.....	119
ой установки для меси.....	63	<b>СЕКЦІЯ 3:</b> <b>РОЗРОБКА ПРОДУКЦІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ</b>	
і.....	66	Пересічний М. І., Магаленька І. А., Романенко Р. П. Структурно-механічні властивості рулетів рибних функціонального призначення.....	125
одуктів.....	71	Пересічна С. М., Сушич М. І., Романенко Р. П. Дослідження впливу дієтичних добавок на структурно- механічні властивості страв з кисломолочного сиру.....	132
кий Д. В. артоплі під час її .....	76	Свищева Р. А., Скородумова О. Б. Дослідження впливу біологічно-активних добавок на якісні характеристики рублених рибних напівфабрикатів.....	137
ість квасолі.....	85	Левігін О. М., Пугачов Є. С., Липовий Д. В., Гончаренко Я. М. Розробка стійких суспензій системи магнетит-кондитерські жири.....	143
вбас — цільові .....	90	Антонюк І. Ю., Медведєва А. О. Технологія котлет рибних січених функціонального призначення.....	147
— молекулярна .....	95	Денисова А. Ю., Цихановская И. В., Скородумова О. Б., Тарасюк Н. Л. Разработка устойчивой липидо-магнетовой суспензии.....	155
инних олій з в з вихровим .....	100	Кисіль Н. І., Своєволіна Г. В. Аналіз існуючих технологій вафель функціонального призначення з фруктовими начинками.....	160
протиолітичними .....	107		

Шуть О. А., Скородумова О. Б. Дослідження впливу біологічно-активних добавок на якісні характеристики макаронних виробів.....	166
Заваріка О. В., Галяна І. М. Аналіз чинників, які визначають харчову та біологічну цінність комбінованих харчових продуктів.....	173
Дейниченко Г. В., Шарий М. В., Кіресва О. І. Збагачення хлібобулочних виробів мікронутрієнтами.....	178
Чабанов А. І., Галяна І. М. Роль антиоксидантів у харчуванні діабетиків.....	181

**СЕКЦІЯ 4:**

**СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗРОБКИ ТА ВИКОРИСТАННЯ  
ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Афукова Н. О. Основні напрямки сучасного фасування та пакування харчових продуктів.....	187
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-----

**СЕКЦІЯ 5:**

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ І КОМПЕТЕНТІСТНИЙ ПІДХІД  
У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ  
У ГАЛУЗІ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ІНЖЕНЕРІЇ  
І ПРОФЕСІЙНІЙ ОСВІТІ**

Куркіна А. С., Сердюкова О. Я. Форми й методи професійної підготовки майбутнього викладача спеціальних дисциплін.....	196
Малюк Л. П., Давидова О. Ю., Балацька Н. Ю., Сегеда І. В. Персонал як визначальний фактор ефективності роботи підприємств індустрії гостинності.....	203
Безрученков Ю. В. Сучасні тенденції формування професійної культури фахівця у сфері гостинності.....	213
Відомості про авторів.....	218

Снек (від англ. S основний, а призначени та вечерею, швидко і отримання задоволення людині такі, що їй не альтернативним рішення продукція, тому що не випускаються у зручно для продуктів які можли який час. [1]

Однак, дуже част здатності задовольняти цінності, а також мати з

Звичайно це в сировинного складу м'яса оптимальних технологі

М'ясна снекова п України представлена припадає на снеки в сушеного м'яса, 33% я м'яса свинини, 16% – з наступними видами м'яса страуса – 1% (рис

Оскільки продук представляється дуже хімічного складу, чер (залежить від умов вир типу), а також специ підготовки та порцій вимагають від вироб хімічного складу снекі

Виходячи з ви хімічного складу снек фактичному стану пре

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КУЛЬТУРИ ФАХІВЦЯ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Одним з важливих завдань сучасної освіти є підготовка зрілої, цілісної особистості фахівця. Важливим критерієм такої зрілості в умовах зростання вимог щодо конкурентноздатності, стрімкого розвитку всіх галузей економіки є високий рівень професійної культури фахівця. Тому цілком вищою освітою сьогодні є підготовка фахівця чутливого, розуміючого, культурного, фахівця підготовленого до діяльності у складному суперечливому світі, який повинен сприяти розвитку культури суспільства в цілому. Саме активне знання, вміння творче використовувати його, лежить в основі освіченості, культури особистості та суспільства.

Дослідженню сутності, складу й різноманітних аспектів професійної культури, проблем її формування присвячено багато робіт соціально-філософського, суспільно-політичного та психолого-педагогічного характеру. Хоча поняття професійної культури остаточно увійшло у науковий обіг у 80-х роках ХХ століття у зв'язку з розробкою культурологічного підходу, проте дослідження проблем формування культури діяльності фахівця почалися раніше.

Вагомий внесок у дослідження природи професійної компетентності мають праці С. Арутюнова, Ю. Бромляя, І. Зарецької, І. Ісаєва, Є. Клементьєва, Є. Климова, Л. Когана, В. Козлачкова, В. Комбарова, Г. Кочетова, Н. Крилової, І. Моделя, В. Подмаркова, В. Праворотова, Т. Салматової, В. Сластьоніна, Г. Соколової, Ф. Щербака та інших науковців. В цих дослідженнях професійна культура розглядається як проєкція загальної культури, яка виявляється в системі професійних якостей й специфіці діяльності.

Проте на сучасному етапі не розв'язаними стосовно формування професійної культури фахівця залишається низка протиріч, пов'язаних з сучасними вимогами до професіоналу та реальним рівнем готовності випускників до професійної діяльності; необхідність враховувати в процесі формування професійної компетентності індивідуально-психологічні властивості студента та масовим характером професійної підготовки, застосування малоефективних методів навчання тощо.

Означені суперечності потребують додаткових досліджень феномену професійної культури у контексті сучасних тенденцій її формування.

Тому метою нашої статті є дослідження сучасних тенденцій формування професійної культури фахівця.

часться кваліфікацією ми, тому професійний невід'ємною умовою З метою створення та оналу запропоновано я активних методів: чання, дискусій, case- на робочому місці, ersonal, кваліфікація,

я Н. Ю., Сеґеда И. В. ективности работы

услуг определяется тать с потребителями, еет особое значение и ционирования каждой ия высокого уровня лвать обучение путем ограммированного и еловых и ролевых игр, ния.

римства, персонал,

geda I. Personnel as a dity Industry.

is determined by the with consumers, so that ce and is an essential organization. In order to ganized training through and computer training, s, learning on the work-

ms, interactive teaching

Поняття культури завжди асоціюється у нашій свідомості з удосконаленням людини, досягненням нею певних вершин у сфері життєвої або професійної діяльності, а також із залученням до системи вищих цінностей.

Культура, як пише В. Біблер, є формою сучасного буття та спілкування людей різних (минулих, сучасних та майбутніх) культур, форма діалогу та взаємо виникнення цих культур [1, с. 289]. Культура являє собою систему соціально набутих та трансльованих від покоління до покоління значущих символів, ідей, цінностей, вірувань, традицій, норм й правил поведінки, завдяки яким люди організують свою життєдіяльність. Ми не можемо правильно зрозуміти суспільство (соціально систему), якщо не знаємо їх.

Сьогодні спостерігається тенденція до застосування діяльнісного підходу до формування професійної культури фахівця. Діяльнісний підхід до культури виявляє її сутність, нерозривно пов'язану з діяльністю суб'єкту, з діяльністю, яка відтворює та створює людину як творця своїх власних відносин та зв'язків у всій цілісності його буття. Тому розгляд культури з позиції діяльнісного підходу не може бути повним без дослідження поняття «діяльність».

Філософський словник надає визначення діяльності як «специфічно-людського способу відношення до світу», «що представляє собою процес, під час якого людина творчо перетворює природу, роблячи таким чином себе дієвим суб'єктом, а освоєння ним явища природи – об'єктом своєї діяльності» [2, с. 118]. Саме завдяки цілеспрямованій діяльності людина зобов'язана своїм первинним становленням, збереженням та розвитком під час історичного процесу всіх своїх людських якостей.

У дослідженнях К. Абульханової-Славської, Л. Виготського, Е. Зеєра, С. Климова, О. Леонтьєва, В. М'ясищева, С. Рубінштейна та інших науковців доведено вплив професійної діяльності на формування й розвиток особистості, виникнення певних типологічних розбіжностей індивідів, обумовлених особливостями професій.

В. Давидович та Ю. Жданов вважають, що предметна людська діяльність є одиницею аналізу культури, а такі вчені, як Е. Маркарян та О. Ханова розглядають культур як «спосіб людської діяльності».

У межах діяльнісного погляду на культуру існує широкий перелік визначень, спробу згрупувати які зробив Ю. Муравйов. Він пропонує наступні трактування культури:

- продуктивістська – культура як сукупність матеріальних і духовних продуктів людської діяльності;
- ціннісна – культура як сукупність соціально-значущих людських цінностей;
- суб'єктивно-діяльнісна – культура є істинно людська суперорганічна (на відміну від тваринної організації) діяльність;

– модусна – культурна діяльність;

– «креативістська» – «персоналістська» історія;

– «емпірицистська» – забезпечує відтворення і всю життєдіяльність людини себе й світу, або ж його діяльність.

Діяльність людини соціокультурного та психокультурного, проникнення матеріально збагачувати культуру, проаналізувати

Хоча професійна культура, але вона має особистості – вказує М. ціннісним змістом духовної особистості до створення продукту, то професійна культура у спеціалізації [28].

Ця специфіка і консервативний та творчий

Як зазначає М. Б. початки – консервативний наслідковий зв'язок утворюючий нові цінності

Консервативні елементи стають інтеграційним механізмом зберігати специфіку професії

Оскільки професійна поведінка її носіїв, у той професійної культури, сприяє можливість їм здійснити певної професійної культури культури.

Саме це й сприяє зв'язку з цим О. Грибок може бути визначено, з професійної практики, що забезпечує безперервний розвиток особистості, а та



нашій свідомості з  
них вершин у сфері  
алученням до системи

сучасного буття та  
а майбутніх) культур,  
[1, с. 289]. Культура  
бованих від покоління  
й, вірувань, традицій,  
и організують свою  
розуміти суспільство

осування діяльнісного  
фахівця. Діяльнісний  
пов'язану з діяльністю  
юдину як творця своїх  
о буття. Тому розгляд  
же бути повним без

ення діяльності як  
іту». «що представляє  
перетворює природу,  
освоєння ним явища  
[118]. Саме завдяки  
на своїм первинним  
історичного процесу

ської, Л. Виготсько-  
ва; С. Рубінштейна та  
ності на формування й  
логічних розбіжностей

що предметна людська  
ені, як Е. Маркарян та  
ї діяльності».

існує широкий перелік  
равйов. Він пропонує

пність матеріальних і

соціально-значущих

є істинно людська  
ї) діяльність;

– модусна – культура є специфічно людський спосіб діяльності;  
– «креативістська» – культура є соціально значуща людська діяльність;

– «персоналістська» – культура є особистісний зріз людської історії;

– «емпірицистська» – культура є система досвіду, який забезпечує відтворення людської діяльності [3, с. 25 – 26].

Тобто діяльність носить глобальний характер, відображаючи або всю життєдіяльність людини, спрямовану на пізнання та перетворення себе й світу, або ж його структурні елементи, одним з яких є професійна діяльність.

Діяльність людини відбиває її суб'єкт-об'єктне відношення до соціокультурного та природного середовища, ступеня взаємодії з культурою, проникнення в неї, її сприйняття та бажання духовно й матеріально збагачувати культурну спадщину.

Хоча професійна культура взаємопов'язана із загальною культурою, але вона має свої визначальні риси. „Якщо загальна культура особистості – вказує М. Віленський – відображає широту оволодіння ціннісним змістом духовної і матеріальної культури, ступень залучення особистості до створення їхніх цінностей, готовність й здатність до їх продукування, то професійна культура особистості відображає прояв загальної культури у специфічних умовах професійної діяльності” [4, с. 28].

Ця специфіка професійної культури має два прояви – консервативний та творчий.

Як зазначає М. Бердяєв, в будь-якій галузі культури діють два початки – консервативний, звернений до минулого й підтримуючий з ним наслідковий зв'язок, і творчий, звернений до майбутнього й утворюючий нові цінності [5].

Консервативні елементи, такі як норми, правила, традиції та інші стають інтеграційним механізмом професійної культури й дозволяють зберігати специфіку професії й організації.

Оскільки професійна культура містить різноманітні моделі поведінки її носіїв, у тому числі й творчі, то це забезпечує розвиток професійної культури, сприйняття її суб'єктами нових зовнішніх ідей, дає можливість їм здійснювати діалог й полілог як серед представників певної професійної культури, так і з представниками інших професійних культур.

Саме це й сприяє формуванню особистості професіонала. У зв'язку з цим О. Грибкова вважає, що поняття „професійна культура” може бути визначено, як тип життєдіяльності, властивий суб'єкту професійної практики, що має вигляд комплексу інноваційних ідей, забезпечує безперервний процес історичної спадковості, професійного розвитку особистості, а також збереження культурної спадщини під час

постійного продукування творчих процесів, які значною мірою впливають на стійкість сфери його професійної життєдіяльності [6, с. 4].

Сучасна російська дослідниця Т. Гулієва у визначенні професійної культури виходить з розгляду професії як певного соціокультурного явища.

Відповідно до цього культурний зміст професії виявляється у предметах, засобах і результатах професійної діяльності, а професійна культура фахівця виявляється у його професійній картині світу (суб'єктивного образу об'єктивної професійної діяльності), концепції професійного життя (ціннісних орієнтацій та професійної спрямованості) та індивідуальному стилю духовності (цінності, які фахівець стверджує власною професійною діяльністю) [7, с. 7].

Таким чином, у характеристиці професійної культури саме наявність професійно-важливих якостей та властивостей особистості, ціннісних та духовно-моральних орієнтирів, властивих певній професії, забезпечують соціальну значущість, доцільність діяльності людини, можливість оптимального прояву та розвитку сукупності професійних знань, умінь та навичок.

Крім ціннісного аспекту професійної культури, окремі науковці вважають, що одним з головних її показників є культура спілкування як засіб забезпечення ефективної трудової діяльності, дотримання щирих людських зв'язків як на роботі, так і за її межами, взаєморозуміння, дотримання загального та службового етикету, норм та правил людського гуртожитку та поведінки.

Таким чином, можемо зробити висновок, що формування професійної культури фахівця стає можливим на основі освоєння людиною загальної культури, залучення до її досягнень, оволодіння професійною майстерністю, творчою реалізацією професійних навичок, ефективним застосуванням засобів й методів досягнення професійних цілей, можливість передбачити результати та наслідки своєї праці. Професійна культура служить критерієм моральності особистості, сформованості відповідної системи цінностей, які змушують людину відповідально відноситись до професійної діяльності, особистісному та громадянському самовираженню. Серед сучасних тенденцій формування професійної культури фахівця виділяємо діяльнісний та ціннісний підходи до формування професійної культури фахівця, зокрема у галузі харчової промисловості.

#### Література

1. Библер В. С. От наукоучения — к логике культуры / В. С. Библер. — М. : Издательство политической литературы, 1991. — С. 289 — 308.
2. Философский словарь / под ред. И. Т. Фролова. — 5-е изд. — М. : Политиздат, 1987. — 590 с.
3. Муравьев Ю. А. Концептуальный аппарат теории культуры: эпистемологический анализ : автореф. дис. ...

д-ра филос. наук  
4. Виленский М. Я. ...  
образовательном прос  
культура: воспитание,  
32. 5. Бердяев Н. А.  
социальной философии  
истории социальной и  
6. Грибкова О. В. Тео  
культуры педагога-музи  
О. В. Грибкова. — М.,  
формы и технологии  
культуры студентов — (  
дис ... канд. пед. наук :

Безрученков Ю.  
культуры фахівця у сф  
В статті проведє  
аспектів професійної ку  
професійної культури. В  
та духовну культурну сп  
Ключові слова: ку

Безрученков Ю.  
профессиональной кул  
В статье рассмот  
современного формиро  
влияние деятельности че  
наследие.  
Ключевые слова:  
культура.

Besruchenkov Y.  
specialist in the field of hu  
The article describ  
modern aspects of professi  
the material and spiritual hu  
Key words: culture,

які значною мірою  
її діяльності [6, с. 4].  
визначенні професійної  
ного соціокультурного

професії виявляється у  
яльності, а професійна  
свійській картині світу  
діяльності), концепції  
есійної спрямованості)  
які фахівець стверджує

свійської культури саме  
ствостей особистості,  
тивих певній професії,  
в діяльності людини,  
укупності професійних

льтури, окремі науковці  
льтура спілкування як  
лі, дотримання щирих  
ками, взаєморозуміння,  
ту, норм та правил

вок, що формування  
на основі освоєння  
досягнень, оволодіння  
професійних навичок,  
сягнення професійних  
наслідки своєї праці.  
ральності особистості,  
які змушують людину  
ності, особистісному та  
тенденцій формування  
вній та ціннісний  
хівця, зокрема у галузі

к логике культуры /  
й литературы, 1991. –  
1. Т. Фролова. – 5-е изд.  
Ю. А. Концептуальный  
ализ : автореф. дис. ...

д-ра филос. наук / Ю. А. Муравьев. – М., 1996. – 22 с.  
4. Виленский М. Я. Физическая культура в гуманитарном  
образовательном пространстве вуза / М. Я. Виленский // Физическая  
культура: воспитание, образование, тренировка. – 1999. – № 4. – С. 27 –  
32. 5. Бердяев Н. А. Философия неравенства: Письма к недругам по  
социальной философии. Письмо 13-е. О культуре / Русское зарубежье: Из  
истории социальной и правовой мысли / Н. А. Бердяев. – Л., 1991.  
6. Грибкова О. В. Теория и практика формирования профессиональной  
культуры педагога-музыканта : автореф. дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.02 /  
О. В. Грибкова. – М., 2010. – 40 с. 7. Гулиева С. А. Педагогические  
формы и технологии формирования профессионально-педагогической  
культуры студентов – будущих учителей начальных классов : автореф.  
дис ... канд. пед. наук : 13.00.01 / С. А. Гулиева. – М. : РГБ, 2002. – 17 с.

**Безрученков Ю. В. Сучасні тенденції формування професійної  
культури фахівця у сфері гостинності.**

В статті проведено дослідження сутності, складу й різноманітних  
аспектів професійної культури, розглянуто сучасні тенденції формування  
професійної культури. Виявлено вплив діяльності людини на матеріальну  
та духовну культурну спадщину.

*Ключові слова:* культура, діяльність, професійна культура.

**Безрученков Ю. В. Современные тенденции формирования  
профессиональной культуры специалиста в сфере гостеприимства.**

В статье рассмотрена сущность, состава и различные аспекты  
современного формирования профессиональной культуры. Вывявлено  
влияние деятельности человека на материальное и духовное культурное  
наследие.

*Ключевые слова:* культура, деятельность, профессиональная  
культура.

**Besruchenkov Y. Recent trends shaping professional culture  
specialist in the field of hospitality.**

The article describes the nature, composition and formation of the  
modern aspects of professional culture. The influence of human activities on  
the material and spiritual heritage.

*Key words:* culture, activities, professional culture.

Наукове видання

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ  
ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.  
СУЧАСНІ ПИТАННЯ ПІДГОТОВКИ КАДРІВ**

**МАТЕРІАЛИ**  
*І Всеукраїнської*  
*науково-практичної конференції*

12 – 13 квітня 2012 р.,  
м. Луганськ

Комп'ютерний макет – Галяпа І. М.

---

Здано до склад. 30.02.2012 р. Підп. до друку 30.03.2012 р.  
Формат 60x84 1/8. Папір офсет. Гарнітура Times New Roman.  
Друк ризографічний. Ум. друк. арк. 25,81. Наклад 200 прим. Зам. № 69.

---

*Видавець і виготовлювач*  
**Видавництво Державного закладу**  
**«Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»**  
вул. Оборонна, 2, м. Луганськ, 91011. Т/ф: (0642) 58-03-20  
e-mail: [alma-mater@list.ru](mailto:alma-mater@list.ru)  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК 3459 від 09.04.2009 р.