

УДК 377.1

ББК 36.99

**М.В.Мелько**

**м.Самбір, Україна**

**melkomarina84@gmail.com**

**M. Melko**

**m. Sambir, Ukraine**

## **ПРОЕКТНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПРОЦЕСІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ-КОНДИТЕРІВ**

**Анотація** У статті розкривається сутність і зміст поняття «проектні технології». Проаналізовано сучасні інноваційні концепції навчання та освіти. Досліджено погляди науковців щодо понять: «проект – метод проектів – проектна технологія» і визначено, що результатом пошукової праці учнів є суттєво нові творчі продукти діяльності. Схематично відображено взаємодію елементів професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців. Зазначені можливості позанавчальної діяльності у процесі формування компетентного робітника. Запропоновані форми організації професійного навчання у позанавчальний час. Обґрунтовано актуальність застосування методу проектів у теоретично-практичній підготовці майбутніх фахівців кулінарної галузі. Виділено елементи професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів та показано їх інтеграцію за допомогою проектних технологій. Також обґрунтоване значення позанавчальної діяльності у професійно-практичній підготовці сучасного висококваліфікованого робітника. Наведено алгоритм застосування проектних технологій у процес теоретично-практичної підготовки на прикладі підготовки до тематичного позаурочного заходу.

**Ключові слова:** проект, метод проекту, проектна діяльність, проектні технології, кухар-кондитер, позаурочні заходи, професійна підготовка, професійно-технічний навчальний заклад.

**Постановка проблеми.** Традиційна професійна підготовка висококваліфікованих фахівців в Україні, з огляду на сучасні тенденції, потребує докорінних змін. Все більше виникає потреба в інтеграції виробництва й освіти, і, відповідно, вимоги до випускників вже не регламентуються виключно стандартами, в яких зазначені знання, уміння та навички майбутніх фахівців. Необхідною умовою для конкурентоспроможності робітників є творча індивідуальність, уміння адаптуватися до динамічних соціальних та економічних змін, самостійно приймати рішень під час виробничого процесу тощо. Професійний «хамелеон», який змінюється відповідно до середовища, – це фахівець майбутнього. Саме запровадження інноваційних педагогічних технологій, зокрема особистісно-розвивальних, є запорукою якісної підготовки кваліфікованих робітників. До особистісно-зорієнтованих методів належить «метод проектів», який дозволяє застосовувати свої знання в реальних виробничих ситуаціях, розкривати свій потенціал, в тому числі творчий, що є невід’ємною складовою компетентного фахівця.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій** Загальні основи проектного методу описані в працях В. Гузеєва, М. Гуревича, О. Коберніка, І. Лернера, Н. Матяш та ін. Педагогічні особливості проектної технології ґрунтовно висвітлено у публікаціях Є. Павлютенкова, Н. Пахомової, Є. Полат, Г. Селевка, І. Сасової. Використання методу проектів у освітньому процесі підготовки учнів основної та професійної школи розглядалося І. Єрмаковим, Г. Ковганич, П. Лузаном, Л. Романенко, М. Романовською, О. Фураєвою, І. Чечель та ін. Проте, інтеграцію урочного та позаурочного навчання через проектні технології в процесі професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів досліджено не достатньо.

**Метою статі** є показати доцільність використання проектних технологій у теоретично-практичній підготовці майбутніх кухарів-кондитерів.

**Завдання статті:** проаналізувати особистісно-орієнтований підхід до підготовки сучасних фахівців, визначити оптимальні технології навчання згідно

головних цілей навчального процесу, обґрунтувати актуальність застосування проектних технологій у теоретично-практичній підготовці майбутніх фахівців кулінарної галузі, виділити елементи професійної підготовки кухарів-кондитерів та показати їх інтеграцію засобами проектних технологій.

**Виклад основного матеріалу.** Сучасна вітчизняна за зарубіжна освіта зорієнтована на вдосконалення навчального та виховного процесів під час яких здійснюється підготовка людини до динамічних умов життя. Оптимальним для здійснення цього завдання є гуманістичний підхід, під час якого особлива увага приділяється не «шаблонізації», а створення умов для саморозвитку, максимальній реалізації своїх можливостей кожного зокрема.

Аналіз сучасних інноваційних процесів у навчанні та освіті дає змогу визначити головні цілі навчального процесу: формування здібностей до навчання, до співробітництва та роботи в колективі, досконалих навичок спілкування в різних життєвих ситуаціях, створення нових систем цінностей, формування здатності до творчого вирішення проблем, розв'язування двозначних, суперечливих, парадоксальних ситуацій, до вироблення та організації великої кількості інформації, розвиток майстерності, формування ефективної самооцінки, особистої прихильності до організаційних та глобальних цінностей. Усі концепції поєднані головною ідеєю – ідеєю гуманізації освіти [4, 72-74]. Такий підхід дає змогу розвитку особистого і творчого потенціалу і може бути реалізований через особистісно-зорієнтоване навчання.

У межах гуманістичного напрямку у філософії та освіті, в педагогічних поглядах та експериментальній роботі Джона Дьюї у 20-ті роки у США виник метод проектів, який згодом почали називати «метод проблем».

Досліджуючи погляди науковців (Б. Вульфсона, В. Гузеєва, О Пехоти, О Пометун та інших), можна узагальнити, що проект – це процес творчої пошуково-дослідницької діяльності учнів для досягнення бажаного результату, який б задовольняв інтереси та вирішував проблеми дітей. Крім поняття «проект» в сучасній літературі ми зустрічаємо поняття «метод проектів», який

розглядається дослідниками у різноманітних аспектах (О. Коберник, С. Пилугиної, І Чечель): це технологія, метод, сукупність прийомів, система навчання тощо. Але загальним для всіх визначень є розуміння мети методу проєктів: розв'язання проблем, набуття нових знань, отримання продукту діяльності та інше. У межах освіти «метод проєктів» це – особистісно-орієнтований метод навчання та виховання, спрямований на організацію навчально-пізнавальних дій учнів, які дозволяють вирішити їх пізнавальні та соціальні життєві проблеми та здобути нові уміння, знання й навички. Найбільш повне поняття «проєктний метод» представлено в дослідженнях І. Чечель, який зазначає, що дослідницький проєкт як елемент наукової творчості учнів розглядається сьогодні і як складова частина сучасних педагогічних технологій. На думку автора, мета даної технології орієнтує не на інтеграцію фактичних знань, а на застосування актуалізованих знань і придбання нових, для активного включення в проєктувальних діяльність, освоєння нових способів людської діяльності в соціокультурному середовищі [5, с.11–16]. Суть проєктної технології — показати практичне застосування надбаних знань від теорії до практики, гармонійно поєднуючи академічні знання з прагматичними, дотримуючи відповідний їх баланс на кожному етапі навчання. Як зазначає В. Гузєєв технологія навчання на основі методу проєктів представляє один із можливих способів проблемного навчання [1, с .46–47]. Автор цієї технології визначає суть в тому, що педагог ставить навчальне завдання і окреслює планові результати, а все інше учні виконують самостійно, використовуючи свій потенціал. Поняття проєкт – метод проєктів – проєктна технологія є пов'язаними між собою визначеннями. Спільним є у всіх поняттях той аспект, що результатом пошукової праці учнів стають суттєво нові творчі продукти діяльності.

Актуальність використання проєктних технологій під час професійної підготовки майбутніх фахівців кулінарної галузі зумовлена її основними завданнями, які полягають в тому, щоб навчити майбутнього кухаря-кондитера самостійно здобувати знання та застосовувати їх для розв'язання нових

пізнавальних і практичних завдань, сприяти розвитку комунікативних здібностей, прищепити уміння користуватися дослідницькими прийомами тобто підготувати до майбутньої творчої професійної діяльності. Відповідно, орієнтація професійної підготовки на творчого фахівця є провідною і вона зумовлена зміною структури підприємств, появу нових типів підприємств, зростанням вимог до кількості, якості послуг та ефективності професійної діяльності фахівців.

Формування компетентного робітника здійснюється на уроках теоретичного та виробничого навчання, під час практики, а також у позаурочний та позанавчальний час. Взаємодію елементів професійно-практичної підготовки зображено на рисунку 1.



*Рисунок 1*

*Взаємодія елементів теоретичної і практичної підготовки*

Поєднання всіх видів навчальної діяльності має синергічний ефект, що значно підвищує навчально-пізнавальну активність. Окрім того, елементи є взаємозалежними, доповнюють один одного і застосування їх в системі надає

можливість реалізації міжпредметних зв'язків, поглиблення теоретичних знань та покращення професійних навиків. Оскільки, теоретично-практична підготовка має інваріантну (теоретичне навчання, виробниче навчання, практика) та варіативну (позаурочна та позанавчальна діяльність) складові, то очевидним є те, що проектні технології доцільно використовувати під час останньої. Змінювати навчальні програми інваріантної складової в умовах динамічних соціально-економічних змін дуже складно, тому провадження проектних технологій у процес вивчення інновацій в галузі дасть можливість наблизити навчання до виробництва.

На уроках теоретичного і виробничого навчання співпраця викладача та учнів має дещо нормативний характер, чого не можна сказати про позаурочну діяльність, участь у якій є перш за все добровільною. Аналіз педагогічної літератури з позаурочної роботи виявив великі можливості для продовження навчання і на позаурочних заходах в професійно-технічних закладах [3, с.7]. Професійно-зорієнтована позаурочна діяльність підвищує в учнів інтерес до майбутньої професії. Саме позанавчальна діяльність дає можливість: заповнювати прогалини програми; ділитися досвідом; поширювати різноманітну інформацію; досліджувати новітні тенденції в кулінарній галузі; прилучати художні цінності; впливати на емоційну сферу учнів тощо.

Під час професійної підготовки доцільним є залучення учнів до різноманітних форм організації навчання, особливо тих, які пов'язані з екстеріоризацією навчальних і творчих здобутків. До таких організаційних форм можна віднести: професійні конкурси, фестивалі, тематичні вечори, ярмарки, майстер класи та інші масові святкові дійства, однією з функцій яких є демонстрація та огляд досягнень кулінарного профілю, реалізація творчих задумів учасників. Подібні заходи сприяють прискоренню професійного зростання, виховують творче ставлення до праці, підвищують рівень готовності до майбутньої професійної діяльності, сприяють соціалізації учнів, а також у період підготовки до них спонукають до пізнавально-пошукової діяльності.

Для прикладу пропонуємо алгоритм застосування методу проектів у підготовці учнів до тематичного позаурочного заходу «Український вареник – символ родинної кухні» (Час проведення два тижні).

Підготовка проекту здійснюється у чотири етапи. *На першому етапі* учням повідомляється тема і мета заходу. Формуються групи, або роздаються індивідуальні завдання. В даному випадку доцільне групове виконання завдання. *Під час другого* – обговорюються: план роботи, можливі варіанти вирішення проблеми, наводяться приклади, обговорюються джерела інформації. При оцінюванні цих двох етапів враховується зацікавленість та активність у виборі теми навчального проекту, участь у колективному обговоренні варіантів вирішення завдання тощо.

*Під час третього етапу* здійснюється безпосередньо виконання проекту.

1. Пропонується вивчення досвіду попередніх поколінь та дослідження інновацій з даної тематики. Під час виконання даного завдання учні вивчають досвід старшого покоління: опрацьовують Інтернет - та літературні джерела, досліджують територіальні та родинні рецептурні особливості тощо. Як зазначає О. Кудря, учням під час такого завдання можна запропонувати: опрацювати фольклорні та літературні джерела народознавчого спрямування, записати у вигляді рефератів спогади старших у родині про давні звичаї, пов'язані з приготуванням страв національної та зарубіжних кухонь, застосуванням устаткування та посуду при цьому, записати рецепти цікавих на їхній погляд страв та виготовити інструкційні картки [2, с 122]. Опрацьований матеріал викладають у письмовому вигляді.

2. На основі проведеної пошукової роботи підібрати матеріал для захисту проекту (історичні факти, сценка, пісні, вірші, прислів'я і приказки, що стосуються теми, музичні і літературні твори, де оспівуються ці страви).

3. Наступним завданням буде складання нормативно-технологічної документації для обраних двох видів вареників.

На цьому етапі оцінюється актуальність, об'єм і цінність здобутої інформації, зміст та оформлення матеріалу, складання інструкційно-технологічних карт.

Під час *четвертого етапу* здійснюється приготування вареників за інструкційно-технологічними картами. Відбувається презентація у відповідному посуді та захист проекту. Також учні розповідають за допомогою яких методів і засобів було здійснено збір інформації і які труднощі виникали під час цього процесу. Четвертий етап оцінюється за такими критеріями: раціональна організація робочого місця; виконання норм технологічного процесу; дотримання правил техніки безпеки та санітарії; вміння користуватись інструментами, інвентарем, обладнанням; презентація страви, творча активність учасників.

Насамкінець підводяться підсумки проекту, здійснюється оцінювання та обговорення. Доцільно також провести анкетування з метою виявлення вражень учнів і їхнє ставлення до подібних форм занять. Найкращий проект представляється на міжнародному фестивалі «Український вареник – символ родинної кухні».

При підготовці до такого заходу учень має можливість застосувати свої знання з предметів професійно-теоретичної підготовки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування», «Виробниче навчання», «Виробнича практика», що дає можливість оптимізувати час і зусилля, як вчителя так і учнів для досягнення цілей навчання. Застосовування методу проектів у позаурочній діяльності у взаємозв'язку з аудиторними формами роботи через систему позанавчальних заходів забезпечує цілісність процесу навчання з максимальним результатом.

Отже, у зв'язку із динамічними змінами у економіці та суспільстві виникає необхідність ще у період навчання підготувати учнів до майбутньої професійної діяльності, навчити їх застосовувати свої знання, уміння та навички і здобувати нові через самоосвіту та самовдосконалення. Наближення



навчального процесу до потреб сучасного виробництва здійснюється через особистісно-зорієнтований підхід засобами проектних технологій, які розвивають потенціал кожного учня і спрямовані на підготовку творчого фахівця. Таким чином технологія проектування завжди пропонує вирішення будь-якої проблеми, що передбачає, з одного боку, використання різноманітних методів, засобів навчання, а з іншого – інтегрування знань, умінь з різних галузей науки, техніки, творчості.

**Висновки.** Професійна підготовка майбутніх кухарів-кондитерів здійснюється під час урочних та позаурочних занять. Для оптимізації навчального процесу необхідно розробити систему заходів для варіативної складової навчального процесу і залучати учнів готуватись до них за допомогою проектних технологій. При взаємодії учня та педагога на етапах створення проекту відбувається формування у майбутніх кухарів-кондитерів спрямованості на самостійну продуктивну діяльність, самоосвіту та самовдосконалення, а як наслідок – формування професійної компетентності, активної життєвої позиції, здатності до створення та упровадження інновацій, творчого розвитку у майбутній професійній діяльності.

Все це вимагає певних змін у змісті, методах та формах професійно-практичної підготовки конкурентоспроможних фахівців згідно вимог сучасності, що і відносимо до подальших напрямів нашого дослідження.

#### Література

1. Гузеев В. Метод проектов как развитие блока уроков [Текст] / В.Гузеев // Образовательная технология: от приема до философии. – М. : Сентябрь, 1996. – С. 79 – 86.
2. Кудря О. Наукове обґрунтування змісту і методики викладання основ технології обробки харчових продуктів у 5-7 класах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02. / Кудря Оксана Володимирівна. — К., 2003. — 243 с.

3. Сліпчишин, Л У пошуках гармонії [Текст] : навч.-метод, посібник / Л. Сліпчишин. — Вид. 2-ге, доп. Львів: Сполом, 2008. — 175с.
4. Тинний В., Ідеї гуманізму в сучасній педагогіці Вища школа: Науково-практичне видання. [Текст] / В. Тинний, В. Колечко – 2002. – №2— 3. – С. 70— 75.
5. Чечель И. Метод проектов или попытка избавить учителя от обязанностей всезнающего оракула / И. Чечель // Директор школы. – 1998. – № 3. – С. 11 — 16.

### **Project technologies in the process of professional training. future pastry chefs**

**Summary:** The article reveals the essence and content of the concept of project technology. Analyzed modern innovative concept of training and education. Studied the views of scientists on the concepts of "project - a project method - technology project" and determined that the result of the search work students are essentially new creative products of activity. Co-operation of elements of professionally-practical preparation of future specialists is represented in diagram form. Marked possibilities of out-of-school activity in the process of forming of competent worker. Proposed forms of out-of-school vocational training . It justifies urgency of application of a method of projects in theoretical and practical training of future specialists culinary industry. Selected elements of training future pastry chefs and shows their integration with the help of project technologies. The value of out-of-school activities in vocational and practical training of modern highly skilled worker. The algorithm of using of project technologies in the process of theoretical and practical training on sample preparation for thematic out-of-school activities.

**Key words:** project, project method, project activity, project technology, cook-confectioner, out-of-school activities, vocational training, vocational school.