реалізовуються в освітній і навчальній практиці як універсальний засіб для розвитку ініціативи, творчої самостійності людини, забезпечення зв'язку знань із життям, із працею, з наукою.

На сучасному етапі розвитку системи освіти проєктування стає інтегрованим компонентом модернізації системи професійної освіти і дає можливість значно впливати на процеси підвищення її якості.

Список використаних джерел:

1. Косович О. В. Проєктна діяльність як одна з форм інноваційних методичних технологій навчання. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Серія «Педагогіка, соціальна робота». Вип. 22. 2011. С. 76–78.

2. Ничкало, Н. Г. Розвиток професійної освіти в умовах глобалізаційних та інтеграційних процесів: монографія. Київ : Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова. 2014. 125 с.

3. Радкевич, В. О., Бородієнко, О. В., Пуховська, Л. П., Самойленко, О. А., Радкевич, О. П., Базелюк, Н. В. Проєктна діяльність у системі професійної (професійно-технічної) освіти: практичний посібник. Житомир : «Полісся», 2020. 236 с.

4. Теорія і практика проєктного навчання у професійно-технічних навчальних закладах: монографія. Аніщенко В.М., Артюшина М.В., Герлянд Т.М., Кулалаєва Н.В., Романова Г.М. Шимановський М.М.; за заг. ред. Н.В. Кулалаєвої. Житомир: «Полісся», 2019. 208 с.

Ірина ДРОЗІЧ,
заступник директора з навчально-методичної роботи,
кандидат педагогічних наук
викладач вищої категорії, викладач-методист
ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг»

ПРОЄКТНА ДІЯЛЬНІСТЬ ПРИ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ НА ЗАСАДАХ КОМПЕТЕНТНІСНОГО ПІДХОДУ

Анотація. *Актуалізовано проблему проєктної діяльності в закладах професійної (професійно-технічної) освіти при підготовці*

майбутніх кухарів на засадах компетентнісного підходу. Визначено, що це комплексна, інноваційна педагогічна технологія, яка включає пошукові, дослідницькі, розрахункові та інші види робіт, що виконуються здобувачами освіти самостійно за організаційно-консультативної підтримки викладача з метою практичного чи теоретичного вирішення проблеми з обов'язковою презентацією отриманих результатів.

Обгрунтовано, що формування професійної компетентності майбутнього кухаря здійснюється більш продуктивно, якщо в навчальному процесі враховується та реалізується проєктна технологія. Зроблено висновок, що працюючи над проєктами, учні здобувають досвід визначення основних та проміжних цілей і завдань, шляхів їх вирішення, навчаються обирати оптимальні з них; здійснювати і аргументувати свій вибір, передбачати його наслідки; формують навички самостійного здобуття нових знань, тощо.

Ключові слова: *компетентнісний підхід, проєктна діяльність, майбутні кухарі.*

Закон України «Про освіту» визначає, що «метою професійної освіти є формування і розвиток професійних компетентностей особи, необхідних для професійної діяльності за певною професією у відповідній галузі, забезпечення її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності й перспектив кар'єрного зростання впродовж життя» [3].

Компетентність у професії, як головна вимога виробничої сфери до фахівців, була визначена Міністерством соціальної політики України ключовим фактором ефективності економіки й покладена в основу Методики розроблення професійних стандартів [2].

Сфера ресторанного господарства є однією з найперспективніших і найбільш динамічних галузей економіки. Підприємства ресторанного господарства характеризуються гнучкістю та здатністю реагувати на вимоги ринку, тому за останні роки значно збільшилась кількість таких закладів. виходячи з цього, виникає гостра потреба у фахівцях (кухарях, кондитерах, офіціантах), які можуть швидко адаптуватись до особливостей закладу, застосовують творчий підхід під час виконання виробничих

завдань, відповідно підвищуються вимоги до професійної підготовки фахівців закладів ресторанного господарства.

Професійна підготовка кухарів в закладах професійної (професійно-технічної) освіти (ЗП(ПТ)О) здійснюється на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії 5122 «Кухар» [4], в якому окреслені вимоги до результатів навчання, що містять: перелік та опис ключових компетентностей за професією; загальні знання та вміння за професією; перелік результатів навчання для професійного (професійно-технічного) навчання або перепідготовки; перелік результатів навчання для первинної професійної підготовки; зміст (опис) результатів навчання.

Успіх формування професійної компетентності майбутнього кваліфікованого робітника багато в чому залежить від впровадження в освітній процес ЗП(ПТ)О інноваційних технологій навчання. Однією з таких технологій є проєктна технологія, в основі якої лежить розвиток в учнів пізнавальних навичок уміння самостійно конструювати свої знання та орієнтуватися в інформаційному просторі, розвиток критичного мислення, формування навичок мислення високого рівня.

Слід зауважити, що у сучасній психолого-педагогічній літературі не існує однозначного трактування поняття «проєктна технологія».

В «Українському педагогічному словнику» метод проєктів трактується, як організація навчання, за якої учні набувають знань і навичок у процесі планування й виконання практичних завдань – проєктів [1, с. 205].

В Україні теоретико-методологічні засади використання проєктів були закладені Григорієм Ващенком. Видатний український педагог відносив метод проєктів до активних методів навчання, для яких «характерний практичний ухил навчання та зв’язок із життям». Класик зазначав, що у процесі виконання проєктів «слід звертати увагу на органічне поєднання теорії і практики, оскільки завдання проєкту не тільки в тім, щоб виконати якусь корисну роботу, а в тім, щоб на цій роботі поширити свій світогляд, набути теоретичних знань, що дають змогу краще розуміти життя та краще по-науковому творити його».

Ми погоджуємося з авторами монографії «Теорія і практика впровадження інноваційних технологій навчання в професійну підготовку кваліфікованих робітників», які визначають проєктну технологію як комплекс пошукових, дослідницьких, розрахункових та інших видів робіт, що виконуються учнями самостійно за організаційно-консультативної підтримки викладача з метою практичного чи теоретичного вирішення проблеми. Вона може бути з успіхом застосована при оволодінні учнями предметами за усіма напрямами підготовки, на будь-яких етапах оволодіння програмою, при вивченні матеріалу різного ступеня складності [5, с. 98].

На нашу думку, формування професійної компетентності кухаря здійснюється більш продуктивно, якщо в навчальному процесі враховується та реалізується проєктна технологія.

Під час роботи над проєктом учні не тільки здобувають знання, але формують і розвивають навички дослідницької роботи, вирішення поставленої проблеми. Проєктна діяльність формує в учнів відповідальність, навички співробітництва (у рамках проєктної групи), дослідницькі, презентаційні, оціночні знання та навички. Дана діяльність враховує певні етапи, адже проєкт – це «п'ять П», зокрема: постановка проблеми; проєктування або планування діяльності, вибір форм результуючого продукту; пошук інформації: збір, структурування; продукт дослідження; презентація. Важливе значення має шосте «П» проєкту – це створення портфоліо, а також самооцінка та самоаналіз, рефлексія.

Педагогічна практика нині використовує широку палітру проєктів, що задовольняють соціальні, регіональні та інші вимоги до підготовки фахівців.

В сучасній педагогіці проєкти поділяють за комплексністю і характером контактів: монопроєкт та міжпредметний проєкт; за кількістю учасників проєкту: індивідуальний, парний, груповий; за тривалістю виконання: міні-проєкти, короткотермінові, річні.

При підготовці кваліфікованих робітників з професії 5122 «Кухар» нами реалізуються такі групи проєктів: практико-орієнтовані проєкти, дослідницькі проєкти, інформаційні проєкти, творчі проєкти, рольові проєкти. Проаналізуємо їх.

Практико-орієнтовані проєкти націлені на соціальні інтереси самих учасників проєкту або зовнішнього замовника. Продукт заздалегідь визначений і може бути використаний у житті групи,

мікрорайону, міста, держави. Так до прикладу, при підготовці до конкурсів фахової майстерності з професії «Кухар», одним з етапів якого є виконання домашнього завдання, учні знайомляться з темою домашнього завдання, яка носить проблемний характер.

Планують свою діяльність по вирішенню даної проблеми, здійснюють пошук додаткової інформації. Вибирають та апробовують ті страви та способи їх оформлення, які на їхній погляд відповідають тематиці конкурсу. Практично відпрацьовують версії страв, презентують та обґрунтовують свій вибір та оформляють інформаційні буклети, додають до них оформлені технологічні картки.

По темі проєкту «Організація святкового столу» проєктування здійснюється по шести етапах: проблема – учні визначають асортимент страв меню для конкретного свята; проєктування – учні планують свою діяльність: ставлять мету та завдання, способи і методи для вирішення проблеми; пошук – учні досліджують традиції та звичаї свята, знайомляться з асортиментом страв, вибирають страви, ґрунтуючись на своєму досвіді, або набувають нових знань; продукт – учні апробовують святкове меню та способи його оформлення; презентація – учні представляють результати роботи, проводять майстер-класи по приготуванню страв з меню; портфоліо – учні представляють звіт про пророблену роботу з технологічними картками страв та інформаційними матеріалами.

Під час роботи над практико-орієнтованими проєктами учні набувають нові знання, систематизують та інтегрують наявні знання, набувають досвіду вирішення професійних завдань. Така технологія забезпечує тісний зв'язок з реальною життєвою та виробничою практикою, формує та розвиває практичні навички професійної діяльності та спеціальні професійні вміння.

Дослідницькі проєкти за структурою нагадують наукове дослідження. Обґрунтовується актуальність обраної теми, визначаються завдання дослідження, обов’язково висувається гіпотеза з подальшою її перевіркою, обговорюються отримані результати.

Інформаційні проєкти спрямовані на збір інформації про певний об’єкт, явище, з метою її аналізу, узагальнення та подання для широкої аудиторії

Такі проєкти потребують добре продуманої структури, ожливості систематичної корекції у ході роботи над проєктом. Структуру інформаційного проєкту можна подати у такому вигляді: мета проєкту, його актуальність; методи отримання інформації (літературні джерела, засоби масової інформації, бесіди, інтерв'ю) та обробки інформації (її аналіз, узагальнення), результат (реферат, доповідь, повідомлення на уроці, презентація, публікація). Проєктні вміння потрібно розвивати поступово, від простого до складного. На першому курсі учні вчаться працювати з довідково-нормативними документами, збирають та обробляють додаткову інформацію про продукти та страви, знаходять історію походження тих чи інших продуктів, страв. Результатом цієї роботи є інформаційні проєкти: «Історія розвитку української кухні», «Історія становлення кулінарії», «Прянощі», «Чай та кава».

Творчі проєкти передбачають максимально довільний і нетрадиційний підхід до оформлення результатів. Творчі проєкти являють собою творчість як діяльність. Кулінарію часто називають мистецтвом, тому в професії кухаря завжди є місце творчості, винахідливості. Праця кухарів не може ґрунтуватися лише на знаннях технології приготування їжі, адже кухарі не просто готують їжу, вони проявляють творчість щодо приготування страв, їх оформлення та подачі. Технологія приготування їжі є дотичною до естетики та до видів трудової діяльності, в яких предмет праці має яскраво виражений відбиток художніх здібностей людини, до прикладного мистецтва. Особливого значення при приготуванні страв належить його завершальному етапу – оформленню, тому йому слід приділяти багато уваги. Коли погляд падає на тарілку, ще до відчуття смаку, у людей вже складається перше враження від зовнішнього вигляду страв. Сервірування страви на тарілці, складання композиції діє зразу на декілька органів чуття – на зір, смак, запах, і як не дивно на думку. Гарно оформлена страва збуджує апетит, покращує травлення та засвоєння їжі, приносить естетичну насолоду. Академік Павлов говорив «Корисна їжа, є їжа з насолодою, з задоволенням». Доцільними є такі теми проєктів як: «Оформлення і подача перших страв», «Оформлення і подача других страв», «Оформлення і подача холодних страв та закусок», «Оформлення і подача десертів», «Арт-клас вироби з харчових продуктів».

Сьогодні широкий розвиток у кулінарії одержав карвінг - новий напрямок фігурного різання по овочах, фруктах, шоколаду, сиру та інших продуктах. Виходячи з цього корисним є проєкт «Елементи карвінга при оформленні страв».

Особливе місце в сучасній кулінарії посідає оформлення страв кухні «фьюжн». В перекладі з англійської «фьюжн» означає поєднання, або зливання. «Фьюжн» – новий напрямок, головним правилом якого є збереження унікального смаку продукту і водночас відповідність стилю основної кухні. Стиль «фьюжн» пропонує фантастичні поєднанання різних кухонь класичної і азійської, різних інгредієнтів. Кухня «фьюжн» далека від класичних канонів та дуже багато залежить від фантазії та експерименту. Страви кухні «фьюжн» оформляються і подаються настільки красиво, що являють собою надзвичайний мистецький витвір, до якого боїшся торкатися аби не порушити гармонію. Тому надзвичайно актуальним є проєкт «Особливості оформлення страв кухні фьюжн».

Велике значення при оформленні страв має підбір посуду, потрібно враховувати його зовнішній вигляд, стан, колір, матеріал, з якого він виготовлений. Посуд має відповідати по призначенню кожній страві. Тому доцільною є тема проєкту «Посуд, та його роль в естетичному оформленні страв»

Рольові проєкти є найбільш складними у розробленні та реалізації. Беручи участь у них проєктанти приміряють на себе певні ролі, обумовлені характером і змістом проєкту. Такі проєкти є так званою імітаційною моделлю професійної діяльності, в процесі якої проєкт адекватний технології навчально-трудових дій майбутніх фахівців. Основними особливостями рольових проєктів є: логічний зв'язок змісту, технології організації та проведення проєкту з реальним технологічним процесом приготування їжі; різноманітна діяльність учнів в режимі занурення в технологію та виробничі відносини, що сприяє підвищенню інтересу до навчання; наочність і продуктивність результатів проєктної діяльності.

Система дидактичної мети рольового проєкту це: формування системи техніко-технологічних знань, вмінь та навичок; розвиток творчої і пізнавальної активності; реалізація зв’язку теоретичного і виробничого навчання; систематизація теоретичних знань, практичних вмінь та навичок; формування технологічної

грамотності, мотивів професійного самовдосконалення; розвиток творчого мислення та навичок колективної діяльності, адаптивних можливостей учнів до реального технологічного процесу приготування їжі, тощо. В залежності від мети визначається зміст проєкту. Відбір його змісту обумовлений складною структурою загальнопрофесійної та професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки, яка передбачена СП(ПТ)О з професії 5122 «Кухар». Зміст проєкту містить великий обсяг навчального матеріалу та представлений розрахунковими та лабораторно-практичними роботами, які вимагають від учнів вміння застосовувати отримані знання на практиці. Наприклад, особливістю теми «Приготування страв з м'яса» є те, що в її змісті є багато різноманітних питань, які виявляють рівень підготовки учнів. Проєкт розрахований на підведення підсумків по вивченій темі і проводиться як заліковий урок. Учні розподілені на чотири підприємства ресторанного господарства, причому кожному учневі відведена певна роль. Керівники закладів презентують роботу свого підприємства. Всі завдання пов'язані з вирішенням виробничих ситуацій, які потребують теоретичних знань та практичних вмінь та навичок.

Рольові проєкти дозволяють педагогу варіювати виробничі ситуації, «занурювати» учнів в ті чи інші умови «реального» виробництва, що позитивно впливає на формування адаптації майбутніх кваліфікованих робітників.

Використання проєктної технології при підготовці майбутніх кухарів на засадах компетентнісного підходу дозволяє: підвищити рівень якості освіти та підготовленості майбутніх фахівців з новим критичним типом мислення, сформованістю теоретичної та практичної готовності до виконання практичних завдань, уміння самостійно здобувати знання та ефективно застосовувати їх в практичній діяльності; формувати вміння грамотно працювати з інформацією; розвивати кожного здобувача освіти, як творчу особистість, здатну до практичної роботи; розвивати здатності майбутніх кухарів працювати в команді.

Список використаних джерел:

1. Гончаренко С.У. Український педагогічний словник.С.У. Гончаренко; гол.ред. Світлана Головко. – К.:Либідь, 1997. – 376 с.

2. Про затвердження Методики розроблення професійних стандартів: наказ Міністерства соціальної політики України від 22.01.2018 р. №74.: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0165-18#Text (дата звернення: 24.05.2024).

3. Про освіту: Закон України від 05.09.2017р. № 2145-VIII. Дата оновлення:02.07.2023.: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text (дата звернення: 24.05.2024).

4. Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122«Кухар» СП(ПТО) 5122. І.56.10-2021. URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/pto/standarty/2021/11/18/Standart-Kukhar.18.11.pdf (дата звернення 23.05.2024).

5. Теорія і практика впровадження інноваційних технологій навчання в професійну підготовку кваліфікованих робітників: монографія / [Лузан П.Г., Манько В.М., Нестерова Л.В., Романова Г.М.]; за заг. ред. Г.М. Романової. – К.: ТОВ «НВП Поліграфсервіс», 2014. – 216 с.

Олена ЗАГОРОДНЯ,
заступник директора з навчально-виробничої роботи,
викладач історії,
спеціаліст вищої категорії, викладач-методист
Ганна ХОМЮК,
викладач професійної підготовки,
спеціаліст вищої категорії, викладач-методист
ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг»

СТАРОДАВНЯ УКРАЇНСЬКА НАРОДНА КУХНЯ ЯК СКЛАДОВА ЧАСТИНА КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНСЬКОГО НАРОДУ

Українські страви - то сповідь пращурів нащадкам
Оля Кольорово

Сучасна освіта орієнтується на розвиток компетентностей учнів, здатних застосовувати набуті знання на практиці та інтегрувати їх у повсякденне життя. Одним з ефективних методів такого навчання є проєктна діяльність, яка дозволяє учням