МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ
УЖГОРОДСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ ТОРГІВЛІ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ

ІННОВАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

з використанням проектних технологій навчання

«ХЛІБОМ ЄДИНИМ СЛАВИТЬСЯ УКРАЇНСЬКА ЗЕМЛЯ»

Автор проекту: Барч Оксана Іванівна – майстер виробничого навчання
За участю:
Куштан Г.В. – спеціаліст вищої категорії;
Прокопишина М.М. – спеціаліст вищої категорії;
Кияк Н.О. – методист;
Мусієнко З.Л. – бібліотекар.

Галузь застосування: **заклади ресторанного господарства та громадського харчування, освітні заклади**

Суб'єкти інноваційної діяльності: **майстри виробничого навчання, викладачі предметів професійно-теоретичної підготовки, учні**

Рік розробки **- 2020 – 2021 н.р.,** запровадження **- 2021 – 2022 н.р.**

Адреса навчального закладу (поштова та електронна) **88015, м.Ужгород, вул. Капушанська, 142,** *e-mail:* vputth@gmail.com
Контактні телефони: **(03122) 2-56-95 факс: (0312) 61-32-39**

ОПИС ПРОЕКТУ

МЕТА ВПРОВАДЖЕННЯ

Важливим завданням освіти є формування творчої особистості, здатної на свідомий та відповідальний вибір, чому сприяє застосування у навчанні проектних технологій, спрямованих на вироблення в учнів досвіду самостійного пошуку нових знань. Головною метою впровадження даного проекту в навчальний процес є формування в учнів навичок самостійного пошуку навчального матеріалу під час навчально-виробничого процесу.

Роль майстра виробничого навчання – допомога учням правильно розробити нові інструкційні та технологічні карти на страви, борошняні вироби, які учні підібрали в результаті пошукової діяльності, аналіз дотримування учнями послідовності технологічного процесу, сприяння самостійному вивченню учнями особливостей етнічної культури рідного краю.

Впровадження проектної технології сприятиме:

- здійсненню безпосереднього зв'язку між набуттям учнями знань і вмінь та застосуванням їх у розв'язанні практичних завдань;
- реалізації творчого підходу до роботи;
- активізації пізнавальної діяльності учнів;
- активізації самостійної пошукової діяльності учнів;
- розвитку їх творчого та інтелектуального потенціалу;
- формуванню у них професійної компетентності щодо застосування інноваційних виробничих технологій у навчальній і професійній діяльності;
- поглибленню знань учнів з технології приготування виробів з дріжджового тіста безопарним та опарним способом, які не передбачені навчальною програмою.

АКТУАЛЬНІСТЬ ПРОЕКТУ

В загальному розумінні в педагогіці метод проектів – це організація навчання, за якою учні набувають знань і навичок у процесі планування й виконання практичних завдань. Використання проектів у навчанні – це технологія, яка передбачає застосування різних методів та форм організації навчального процесу. Його концептуальними положеннями є:

- розумний баланс між теоретичним, академічним та прикладним знаннями;
- розв'язання індивідуально або в підгрупі проблеми, яка вимагає інтегрування знань з різних галузей науки, творчості, синтезу знань з педагогіки, психології та інших наук;
- конкретний «відчутний» результат проекту, що змінює якість життя учасників на краще;
- добровільність, зацікавленість учнів у проектній діяльності.

Проект гармонійно поєднує можливість вивчення учнями матеріалу, передбаченого робочими навчальними програмами та засвоєння ними нових знань в результаті самостійного пошуку рецептур виробів з дріжджового тіста, та технологій їх приготування. Така робота стимулює самостійну пізнавальну

діяльність учнів і здійснюється за схемою: усе, що я пізнаю, для чого мені це потрібно і де я можу ці знання застосувати.

Опановуючи стиль проектування, учень привчається творчо мислити, самостійно планувати свої дії, реалізувати засвоєні навички роботи, а також удосконалює свої знання та культуру особистого спілкування та співробітництва.

Таким чином, робота над проектом, по-перше, - це практика особистісно зорієнтованого навчання, що враховує у процесі навчання конкретного учня, його вільний вибір та особисті інтереси; по-друге, навчальне проектування орієнтоване насамперед на самостійну роботу – індивідуальну, парну або групову, яку учні виконують упродовж визначеного часу; по-третє, проектна технологія передбачає використання педагогом сукупності дослідницьких, пошукових, творчих методів, прийомів, засобів.

Тип проекту: інформаційний, практично орієнтований.

Характеристика проекту:

- за кількістю учасників: груповий;
- за тривалістю: довготривалий;
- за спрямованістю: міжпредметний.

РЕСУРСОЄМНІСТЬ НОВОВВЕДЕНЬ. ШЛЯХИ ЗАЛУЧЕННЯ ДОДАТКОВИХ ТА ВДОСКОНАЛЕННЯ НАЯВНИХ РЕСУРСІВ

Приготування кожного виробу передбачає наявність певної матеріально-технічної бази, до якої входить необхідне обладнання, інвентар та допоміжні засоби у відповідній кількості та номенклатурі.

Для впровадження проекту в навчальний процес необхідно забезпечити майстрів виробничого навчання і учнів сучасним інвентарем та обладнанням: пароконвекційні шафи, тістомісильні машини, сковороди, керамічний посуд. Крім того, сировиною для роботи є борошно, яйця, дріжджі, цукор, молоко, сіль, родзинки, маргарин, цукор ванільний. Для досягнення бажаних результатів слід проводити багато практичних занять, для чого необхідно переробити велику кількість недешевої сировини.

ТЕХНОЛОГІЯ ВПРОВАДЖЕННЯ

В Україні до хліба завжди ставилися дбайливо і з любов'ю, оспівуючи родючу землю, яка дарує головну їжу.

У православних храмах парафіян причащають вином і хлібом, молодих зустрічають на порозі домівки батьки з короваєм і сіллю, а проводжаючи рідних у далеку дорогу, люблячі люди завжди дають з собою окраєць хліба.

Слід зазначити, що традиції випікання хліба мають давню історію. Здавна, перед тим як почати місити тісто, господиня молилася і просила у Бога благословення, що ставало запорукою вдалої випічки.

Наші бабусі, вимішуючи тісто, намагалися перебувати в гарному настрої. При цьому вони частенько наспівували душевні пісні. Поки тісто „підходило", у хаті було заборонено голосно розмовляти, лаятися і грюкати дверима, а перед тим як посадити коровай у піч, над ним робили хрест.

В наш час деякі народні традиції, пов'язані з випіканням хліба, забуті, але любов до хліба супроводжуватиме українців завжди.

Впровадження технології приготування виробів з дріжджового тіста не передбачено в повному об'ємі навчальними програмами з професії кухар, тому навики з даної теми учні одержують під час позаурочної роботи, що проводиться один раз на тиждень на базі навчальної майстерні. Майстром розроблені план та програма, технологічні картки. Успіх майстра виробничого навчання при проведенні занять у значній мірі залежить від його підготовки, яка базується на використанні спеціальної літератури, вивченні новинок з даної теми, роботою з Інтернетом. Крім того, кожен учень, який прагне пізнати кулінарне мистецтво, повинен вміти використовувати електронні джерела інформації, розвивати себе як творчу освічену особистість.

Впровадження проекту розкриватиме невичерпне багатство етнічних кухонь рідного краю; доводитиме перевагу смакових якостей; показуватиме легкість у засвоєнні рецептури, приготуванні виробів з дріжджового тіста опарним та безопарним способом.

Учням групи кухар, кондитер II курсу було запропоновано провести дослідницьку роботу, яка потребує чіткої структури, визначеної мети, вивчення актуальності предмета дослідження для всіх учасників, продуманості використання етнічних видів виробів з дріжджового тіста та оцінка їх смакових якостей.

Проект впроваджувався в три етапи.

На першому етапі учні збирали інформацію про особливості виробів з дріжджового тіста етнічних кухонь нашої країни, підбирали рецептуру їх приготування, формування виробів, разом з керівником проекту розробили технологічні картки та визначили основні напрямки роботи.

На другому етапі впровадження проекту учні розподілилися на бригади, кожна з яких готувала вибрані вироби з дріжджового тіста, оцінювали їх смакові якості та підбирали різні способи оформлення та подачі.

Кожен учень, перш ніж приступити до приготування, повинен:

- провести дослідницьку роботу та підібрати виріб;
- скласти технологічну карту;
- уявити собі задуманий виріб або зробити презентацію приготування даного виробу;
- підібрати відповідний посуд;
- приготувати виріб;
- оформити і відпустити.

На третьому етапі провели відкритий виховний захід «Хліб – це будні і свята, хліб – це основа життя».

РЕЗУЛЬТАТИВНІСТЬ ТА ЕФЕКТИВНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОЕКТУ

Впровадження проекту розвиває творчий підхід учнів до роботи, виховує стійкий професійний інтерес, пізнавальні навики в роботі на основі новинок науки і виробництва та інноваційних технологій.

Учні при проектному навчанні відкривають знання, ставлять власні цілі навчання, розробляють версії інструкційних та технологічних карт, додаючи в традиційну рецептуру виробів етнічних кухонь краю нові компоненти. Внаслідок цього процес навчання наповнюється індивідуальними програмами, особистісними знаннями та досвідом учнів. Проектна діяльність спирається на самовизначення, самоуправління та самоорганізацію освіти кожним з її учасників. В особистості учня формуються готовність до швидких змін в суспільстві та в культурі, здатність до творчості та інноваційного розвитку, вміння спілкуватися з іншими людьми та володіння різними формами розумової та фізичної праці.

Використання проектних технологій в навчально-виховній діяльності ПТНЗ, безпосередньо при роботі з учнями, має такі важливі компоненти інноваційної педагогічної діяльності, як:

1. Педагог виступає в проектних технологіях не тільки як носій знань та інформації, але й як помічник в становленні і розвитку учня, який поважає в учневі особистість.
2. Процес засвоєння знань перестає носити характер рутинного заучування, репродукції і організується в різноманітних формах пошукової, конструктивної розумової діяльності, як продуктивний творчий процес.
3. Орієнтація на групові форми навчання, спільну діяльність, на різноманіття форм взаємодії, міжособистісних стосунків й спілкування, на природне виховання особистості.
4. Відмова від репресивної, деструктивної ролі контролю та оцінювання на користь розвиваючого, особистісно орієнтованого та гуманного оцінювання.

Проект був представлений за такими напрямками:

1. Самостійна пошукова діяльність учнів, узагальнення у вигляді презентацій.
2. Проведення відкритого уроку виробничого навчання в умовах пандемії, під час якого учні приготували вироби з дріжджового тіста за знайденими рецептурами.
3. Проведення відкритого виховного заходу «Хліб – це будні і свята, хліб – це основа життя».
4. Дегустація виробів.
5. Передача випечених виробів для постояльців Ужгородського міського територіального центру соціального обслуговування.