МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ УЖГОРОДСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ ТОРГІВЛІ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ

АВТОРСЬКИЙ ІННОВАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

«Дослідження автентичних страв Закарпаття: традиції, технології приготування, майстерність, що передаються з покоління в покоління»

Автори проекту:
Деревляник Мар'яна Вікторівна, майстер виробничого навчання
Мулеса Маріанна Михайлівна, майстер виробничого навчання
Шталовські Марина Валеріївна, майстер виробничого навчання
За участю: Куштан Г.В.
Прокопишина М.М.
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 **- 2021 – 2022 н.р.,** запровадження **- 2022 – 2023 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 ІННОВАЦІЇ

Мета впровадження: Важливим завданням освіти є формування творчої особистості, здатної на свідомий вибір, чому сприяє застосуванням у навчанні проєктних технологій, спрямованих на вироблення в учнів досвіду самостійного пошуку нових знань. Головною метою впровадження даного проєкту 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, які учні підібрали в результаті пошукової діяльності, аналіз дотримування учнями послідовності технологічного процесу, сприяння самостійному вивченню учнями особливостей етнічної культури рідного краю.

Впровадження проєктної технології сприятиме:

- ✓ Здійсненню безпосереднього зв'язку між набуттям учнями знань і умінь та застосуванням їх у розв'язанні практичних завдань;
- ✓ Реалізація творчого підходу до роботи;
- ✓ Активізація пізнавальної діяльності учнів;
- ✓ Активізація самостійної пошукової діяльності учнів;
- ✓ Розвитку їх творчого та інтелектуального потенціалу;
- ✓ Формування у них професійної компетентності щодо застосування інноваційних виробничих технологія у навчальній і професійній діяльності;
- ✓ Поглибленню знань учнів з технології приготування смажених страв з картоплі, які передбачені навчальною програмою.

Актуальність проекту:

В загальному розумінні в педагогіці метод проєктів – це організація навчання, за якою учні набувають знань і навичок у процесі планування 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 індивідуального або в підгрупі проблеми, яка вимагає інтегрування знань з різних галузей науки, творчості, синтезу знань з педагогіки, психології та інших наук;
- ✓ Конкретний «відчутний» результат проєкту, що змінює якість життя учасників на краще;
- ✓ Добровільність, зацікавленість учнів у проєктній діяльності
- ✓ Популяризація української і європейської кухні та сучасні тенденції серед учнів;
- ✓ провадження нових сучасних форм проведення виробничого навчання на основі закарпатських традицій і звичаїв;

Проєкт гармонійно поєднує можливість вивчення учнями матеріалу, яке передбачене робочими навчальними програми та засвоєння ними нових знань в результаті самостійного пошуку рецептур страв 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 проєктування, 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;

- ✓ Це практика особистісно орієнтованого навчання, що враховує у процесі навчання конкретного учня, його вільний вибір та особисті інтереси;
- ✓ Навчальне проєктування орієнтоване насамперед на самостійну роботу – індивідуальну, парну або групову, яку учні виконують у продовж визначеного часу;
- ✓ Проектна технологія передбачує виконання майстрами виробничого навчання сукупності дослідницьких пошукових, творчих методів, прийомів, засобів.

Тип проекту: інформаційний, практично орієнтований.

Характеристика проєкту:

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

Ресурсоємність нововведення. Шляхи залучення додаткових та вдосконалення наявних ресурсів

Приготування кожної страви передбачає наявність певної матеріальної – технічної бази, до якої входять необхідне обладнання, інвентар та допоміжні засоби у відповідальних кількостях та номенклатурі.

Для впровадження проекту в навчальний процес необхідно забезпечити майстрів виробничого навчання і учнів сучасним інвентарем та обладнанням.

Технологія впровадження

Впровадження технології приготування закарпатських страв передбачена в повному об’ємі навчальними програмами з професії кухар, тема «Технологія приготування страв і гарнірів тушкованих, запечених овочів і грибів», тому навики з даної теми учні одержують під час позаурочної роботи, що проводиться один раз на тиждень на базі навчальної майстерні. Майстрами виробничого навчання розроблені плани та програми, технологічні карти. Успіх майстрів виробничого навчання при проведенні занять у значній мірі залежить від його підготовки, яка базується на використанні спеціальної літератури, вивченні новинок з даної теми, робота з Інтернетом. Крім того, кожен учень, який прагне пізнати кулінарне мистецтво, повинен вміти використовувати електронні джерела інформації, розвивати себе як творчу особистість.

Впровадження авторського проєкту «Дослідження автентичних страв Закарпаття: традиції, технології приготування, майстерність, що

передаються з покоління в покоління» розкриватиме невичерпне багатство автентичних страв закарпатської кухні; доводитиме перевагу смакових якостей; показуватиме легкість у засвоєнні рецептури, приготуванні страв.

Проєкт впроваджувався в три етапи:

І етап - автентична конференція « Традиції поколінь». На першому етапі **«Експерти» -** учні з груп кухарів, кондитерів №2, №3, №4 І курсу збирали інформацію про особливості приготування автентичних страв Закарпаття, які передаються з покоління в покоління, підбирали рецептури їх приготування, разом з керівниками проекту розробляли технологічні та інструкційні картки та готували презентації для захисту проєкту на конференції.

Учням групи кухар, кондитер № 2 І курсу (майстер в/н Деревляник М.В.) було запропоновано провести дослідницьку роботу з пошуку рецептів приготування голубців у різних районах Закарпаття, скласти технологічні та інструкційні картки;

Учням групи кухар, кондитер № 3 І курсу (майстер в/н Шталовські М.В.) - було запропоновано провести дослідницьку роботу з пошуку рецептів приготування дзями у різних районах Закарпаття, скласти технологічні та інструкційні картки;

Учням групи кухар, кондитер № 4 І курсу (майстер в/н Мулеса М.М.) було запропоновано провести дослідницьку роботу з пошуку рецептів приготування баноша.

Всі ці страви потребують чіткої структури, визначеної мети, вивчення актуальності предмета дослідження для всіх учасників, продуманості використання автентичних закарпатських страв та оцінка їх смакових якостей.

ІІ етап - на другому етапі впровадження проєкту учні з різних груп кухарів, кондитерів брали участь у проведенні нетрадиційного уроку - конкурсу з виробничого навчання **«Майстер-шеф по-закарпатськи»,** розподілившись на команди: **№ 1 - «Голубці»; № 2 – «Дзяма»; № 3 – «Банош».**

Кожна команда проходить 2 тури:

І тур – теоретичний (кожна команда дає відповіді на питання);

ІІ тур – практичний (кожна команда отримала від експертів технологічні та інструкційні картки на основі яких вони готували вибрані страви, оцінювали їх смакові якості та підбирали різні способи оформлення і подачі).

ІІІ етап – виховний захід «Свято закарпатської кухні» (дегустація страв)

РЕЗУЛЬТАТИВНІСТЬ ТА ЕФЕКТИВНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОЄКТУ

Впровадження проєкту 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 проєктному навчанні відкривають знання, ставлять власні цілі навчання, розробляють версії інструкційних та технологічних карт, додаючи в традиційну рецептуру страв закарпатської кухні нові компоненти. Внаслідок цього процес навчання наповнюється індивідуальними програмами, особистісними знаннями та досвідом учнів. Проєктна 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 проєктних технологій в навчально-виховній діяльності безпосередньо при роботі з учнями, має такі важливі компоненти інноваційної педагогічної діяльності, як:

1. Педагог виступає в проєктних 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 організовуються 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.

Проєкт був представлений за такими напрямками:

1. Самостійна пошукова діяльність учнів, узагальнення у вигляді презентацій.

2. Проведення автентичної конференції *«Традиції поколінь»* під час якої учні презентували рецепти автентичних страв закарпатської кухні внаслідок пошукової діяльності.

3. Проведення нетрадиційного уроку виробничого навчання – *"Конкурс –майстер - шеф - по - закарпатськи».*

4. Проведення відкритого виховного заходу *« Свято закарпатської кухні»* (дегустація страв).

Етапи роботи над проєктом

Стадії роботи над проєктом	**Діяльність майстра в/н**	**Діяльність учнів**	**Результат**
Осмислення теми проєкту	Пропонує тему проєкту, зумовлює його актуальність, мотивує пізнавальну діяльність учнів, доводить вимоги до проєкту та критерії його оцінювання.	Актуалізують знання з даної теми	Затвердження теми проєкту
Формування конкретної мети і задач проєкту, дослідження	Пропонує підібрати необхідний матеріал, сформулювати мету, задачі проекту, допомагає розподілити обов'язки між учнями	Формулюють мету, задачі проєкту, розподіляють обов'язки, збирають інформацію за темою з різних джерел	Сформульовані цілі і задачі проекту, визначені джерела інформації, сформовані малі групи, обрані лідери.
Визначення стратегії виконання проекту	Консультує, надає допомогу в обговоренні проєкту, стежить за ходом роботи	Складають перелік необхідного інструменту, інвентарю для виконання	Складена робоча модель проєкту, вибрана технологія його оформлення

		проєкту, складають інструкційні, технологічні карти	
Виконання технологічних операцій	Організовує консультації для лідерів малих груп, відповідає на поставлені запитання, оцінює виконані роботи, коригує процес	Створюють електронний варіант проєкту	Створений електронний варіант проєкту
Контроль якості проєкту	Перевіряє правильність виконаних групами завдань, грамотність, естетичність, оформлення, аналізує з учнями недоліки, дає рекомендації	Обговорюють результат роботи, визначають недоліки, коригують	Скоригована модель проєкту
Оцінювання проєкту, підготовка до презентації	Разом з учнями визначає кращі сторони роботи та помилки, стимулює учнів до самооцінки, допомагає підготуватися до презентації	Аналізують переваги і недоліки проекту, оцінюють власну діяльність і діяльність інших груп, готують презентацію своєї групи	Виявлені кращі аспекти проекту, визначені шляхи усунення недоліків проекту
Презентація малими групами частин проекту	Оцінює діяльність кожної групи, мотивує на подальшу роботу	Презентують власну частину проєкту, відповідають на запитання запрошених гостей	Участь у подальшому впровадженні проєкту