

**Організація проєктно-технологічної діяльності майбутніх учителів
трудового навчання та технологій на заняттях з фахових дисциплін**

Анотація. У статті розглянуто шляхи організації проєктно-технологічної діяльності майбутніх учителів трудового навчання та технологій на заняттях з фахових дисциплін. Зокрема, окреслено вимоги до проєктного навчання в закладі вищої педагогічної освіти, висвітлено особливості формулювання тематики творчих проєктів, виявлено та схарактеризовано види проєктів, які доречно використовувати на заняттях з фахових дисциплін, зокрема під час вивчення технології приготування кулінарних страв і кондитерських виробів.

Ключові слова: проєктно-технологічна діяльність, майбутні вчителі трудового навчання та технологій, фахові дисципліни.

Abstract. The article considers the ways of organizing project-technological activities of future teachers of labor education and technology in classes on professional disciplines. In particular, the requirements for project training in higher pedagogical education are outlined, the peculiarities of formulating the themes of creative projects are highlighted, the types of projects that are appropriate to use in professional disciplines, in particular when studying the technology of cooking and confectionery, are identified and characterized.

Keywords: project-technological activity, future teachers of labor education and technologies, professional disciplines.

Постановка наукової проблеми. Організаційна діяльність педагога полягає в його умінні впливати на здобувачів освіти, надихнути їх на той чи інший вид діяльності, залучити у намічену роботу, мобілізувати на співробітництво в досягненні поставленої мети. Особливо яскраво проявляється здатність викладача до співпраці зі студентами під час організації проєктно-технологічної діяльності майбутніх учителів трудового навчання та технологій на заняттях з фахових дисциплін. Необхідність застосування методу творчих проєктів на заняттях з фахових дисциплін у закладах вищої освіти обумовлена вимогами сучасної української школи до трудової підготовки учнів, відображеними в Державному стандарті технологічної освітньої галузі, навчальних програмах шкільних предметів трудове навчання та технології [1].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Окремі аспекти організації проєктно-технологічної діяльності майбутніх учителів трудового навчання досліджували І. Андрощук, О. Коберник, В. Курок, В. Сидоренко, В. Стешенко, А. Терещук, В. Титаренко та інші науковці. Разом із тим, організація проєктно-технологічної діяльності майбутніх учителів трудового навчання на заняттях з фахових дисциплін, зокрема під час виготовлення кулінарних та кондитерських виробів, на наш погляд, ще не достатньо висвітлена.

Мета і завдання статті. Метою статті є показ шляхів організації проєктно-технологічної діяльності майбутніх учителів трудового навчання та технологій на заняттях з фахових дисциплін, а завданням – окреслення вимог до організації проєктного навчання в закладі вищої педагогічної освіти, висвітлення особливостей формулювання орієнтовної тематики творчих проєктів майбутніх фахівців, виявлення різних видів проєктів, які доречно використовувати на заняттях з фахових дисциплін, зокрема під час вивчення технології приготування кулінарних страв і кондитерських виробів.

Виклад основного матеріалу. На заняттях з фахових дисциплін, під час роботи з харчовими продуктами, традиційно студенти працювали з інструкційними картками і готували страви з переліку орієнтовних, запропонованих у методичних рекомендаціях. Наразі ж, згідно підходів проєктно-технологічної діяльності та змісту оновлених робочих програм відповідних дисциплін, здобувачів освіти слід орієнтувати на пошук проблеми, яка реально існує і потребує вирішення, на проведення власного дослідження, результати якого дозволять виявити оригінальний варіант вирішення проблемного питання та творчо втілити його результати в життя.

Проєктна діяльність майбутніх учителів трудового навчання та технологій передбачає насамперед роботу в колективі, адже інформаційна, технологічна й економічна складові багатьох проєктів спонукають студентів об'єднуватися в групи. Склад і чисельність групи, розподіл

обов'язків між її членами студенти можуть визначати самостійно.

Щодо тематики творчих проєктів, то невичерпним джерелом при проєктуванні кулінарних та кондитерських виробів є культурно-історичні та сучасні традиції харчування: історія культури споживання їжі та побуту українського народу, глибинні національні ідеї та традиції у харчуванні, а також сучасний етап розвитку мистецтва приготування їжі, який виявляється у розширенні асортименту використовуваних продуктів, розробці нових рецептур, впровадженні новітніх технологій оздоблення страв тощо.

Розробляючи перелік орієнтовних творчих проєктів з дисциплін кулінарного циклу, ми дотримувалися таких основних вимог проєктного навчання:

- наявність значущої у дослідницькому, творчому плані проблеми, завдання, що потребує інтегрованих знань, дослідницького пошуку для її розв'язання (наприклад, дослідження культури харчування українського народу, найдоцільнішого варіанту приготування та оформлення кулінарних страв та кондитерських виробів; вибір варіантів поєднання страв для сервірування столу в залежності від призначення; підбір (складання) меню залежно від виду діяльності людини, стану здоров'я, віку, тощо; вибір видів і способів приготування кулінарних страв та кондитерських виробів, розрахунок собівартості та енергетичної цінності приготовлених страв тощо);

- практична, теоретична, пізнавальна значущість передбачуваних результатів (наприклад, пошук інформації про вплив на здоров'я людини фастфуду, газованих напоїв, великої кількості спожитих кондитерських виробів та про способи зменшення їх калорійності; спільне приготування того чи іншого виробу; дослідження українських національних традицій сервірування столу та інше);

- самостійна (індивідуальна, парна, групова) діяльність студентів – почергова зміна видів діяльності в залежності від виконуваної роботи;

- структурування змістової частини проєкту (з вказанням поетапних результатів);

- використання дослідницьких методів: визначення проблеми, досліджуваних завдань, висунення гіпотез і їх розв'язання, обговорення методів дослідження, оформлення кінцевих результатів, аналіз отриманих даних, підбиття підсумків, корегування, висновки.

В ході вибору тематики проєкту викладачам слід також урахувувати інтереси і здібності студентів та брати до уваги їхні власні пропозиції. Результатом проєктування з технології приготування кулінарних страв та кондитерських виробів є відповідно оформлені технологічні картки, альбоми, журнали, схеми, таблиці, комп'ютерні варіанти повідомлень і безпосередньо приготовлені страви і вироби, оформлені належним чином і розміщені на столі чи подані на виставку.

Під час навчального проєктування на заняттях з фахових дисциплін кулінарного циклу рекомендуємо використовувати різні види проєктів – творчі, ігрові, інформаційні, практико-орієнтовані, дослідницькі.

Так, найбільш поширеними під час проєктування кулінарних страв та кондитерських виробів є творчі проєкти, які характеризуються тим, що не мають детально опрацьованої структури спільної діяльності учасників, а розвиваються, підпорядковуючись кінцевому результату, прийнятому групою студентів в інтересах учасників проєкту. При виконанні таких проєктів студенти заздалегідь домовляються про результати проєктування і форму їх представлення.

Цікавою формою організації проєктно-технологічної діяльності на заняттях з фахових дисциплін кулінарного циклу є ігрові проєкти, під час яких учасники виконують визначені ролі, обумовлені характером і змістом виконуваного проєкту. Наприклад, проєктування кулінарних страв і кондитерських виробів можна приурочити до проведення народних або календарних свят (Різдва, Великодня, Дня всіх закоханих, Нового року тощо). Студенти можуть виступати народними персонажами, літературними героями, реально існуючими особистостями. Під час гри імітуються соціальні і ділові стосунки, які ускладнюються вигаданими учасниками та ситуаціями.

Під час такої гри всі учасники отримують певні техніко-технологічні відомості з тієї теми, з якою викладач ставить за мету ознайомити студентів. Так, наприклад, під час проєктування страв до Нового року майбутніх учителів трудового навчання можна залучити до вивчення технології приготування пряничного тіста та виготовити пряники у формі ялинки, новорічної кулі чи фігурки тварини – символу наступаючого року, відповідно їх оздобивши.

В практико-орієнтованих проєктах результат діяльності учасників чітко визначено з самого

початку, він орієнтований на їхні соціальні інтереси (розробка проекту сервірування столу до чаю або кави, складання дитячого меню з урахуванням основ правильного харчування; тематичний захід до Нового року, святкові кондитерські вироби (альбом із замальовками та описом виробів), кулінарні та кондитерські вироби, характерні для різних свят (повідомлення студентів) тощо. Даний вид проектів потребує складання сценарію всієї діяльності його учасників з визначенням функцій кожного з них. Особливо важливими є координація роботи усіх студентів у вигляді поетапних обговорень та презентація одержаних результатів і можливих засобів упровадження їх у практику.

Особливої уваги, на наш погляд, заслуговує використання дослідницьких проектів, які потребують добре обміркованої структури, визначеної мети, актуальності предмета дослідження для всіх його учасників, соціальної значущості. Вони мають бути підпорядковані логіці дослідження та мати відповідну структуру: визначення теми дослідження, аргументація її актуальності, формулювання її предмета і об'єкта, завдань і методів, окреслення методології дослідження, висунення гіпотез і обґрунтування шляхів розв'язання проблеми. Прикладом дослідницького проекту під час вивчення технології приготування кулінарних страв і кондитерських виробів може бути виявлення традиційних національних страв різних народів світу, добір рецептур та оздоблення страв, характерних для різних країн світу, приготування кулінарних страв і кондитерських виробів за рецептурами відомих майстрів тощо.

Як свідчить практика, на увагу заслуговують й інформаційні проекти, які передбачають збирання інформації про який-небудь об'єкт, явище, ознайомлення учасників проекту з цією інформацією, її аналіз та узагальнення отриманих фактів. Такі проекти потребують добре продуманої структури та можливості систематичної корекції у ході роботи над проектом. Структуру інформаційного проекту можна означити наступним чином: мета проекту, його актуальність; методи отримання інформації (літературні джерела, засоби масової інформації, емпіричні дослідження – як правило, бесіди, інтерв'ю, анкетування тощо) та обробки інформації (аналіз, узагальнення, зіставлення з відомими фактами, аргументовані висновки); результат (реферат, доповідь, повідомлення); презентація (у вигляді доповіді на науковій конференції, наукової публікації тощо).

Інформаційні проекти, як правило, є органічною частиною дослідницьких проектів, їхнім окремим розділом. Наприклад, під час виконання проектів за такими темами: «Визначення харчової цінності кулінарних страв і кондитерських виробів», «Розрахунок вартості кулінарних страв і кондитерських виробів», «Кулінарні страви і кондитерські вироби з продуктів місцевого походження», «Сучасні теорії правильного харчування українців», «Місце солодких страв у харчуванні сучасної людини» тощо.

Висновки. Отже, організація проектно-технологічної діяльності майбутніх учителів трудового навчання та технологій на заняттях з фахових дисциплін, що передбачає впровадження різних видів проектів – творчих, ігрових, інформаційних, практико-орієнтованих, дослідницьких, урахування їх широкої тематичної направленості, організація індивідуальної, парної або групової проектно-технологічної діяльності здобувачів освіти з урахуванням вимог проектного навчання сприяє становленню професійної компетентності майбутнього вчителя трудового навчання та забезпечує формування його творчої особистості.

Список використаних джерел:

Державний стандарт базової середньої освіти. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 30 вересня 2020 р. № 898. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-deyaki-pitannya-derzhavnih-standartiv-povnoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti-i300920-898> (дата звернення 04.03.2021).