

УДК 377.35:647.252

I.А. Дрозіч, м. Хмельницький, Україна / I. Drozich, Khmelnytsky, Ukraine
e-mail: irina.drozich@ukr.net

ПРОЕКТНА ТЕХНОЛОГІЯ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ

Анотація. У статті розглянуто сутність поняття «проектна технологія». Визначено, що це комплексна, інноваційна педагогічна технологія, яка включає пошукові, дослідницькі, розрахункові та інші види робіт, що виконуються учнями самостійно за організаційно-консультативної підтримки викладача з метою практичного чи теоретичного вирішення проблеми з обов'язковою презентацією отриманих результатів. Проектна технологія ґрунтується на принципі «навчання за допомогою діяльності», розглядаючи її як вид творчої роботи, в якій учень виступає активним учасником. В її основі лежить не інформаційний підхід, орієнтований на розвиток пам'яті, а діяльнісний,

націлений на формування комплексу розумових здібностей (розуміння, рефлексії, конструкторської уяви, здатності до цілеспрямованості), необхідних для дослідницької діяльності. Індивідуальна дослідницька активність, що є основною діяльністю учнів, сприяє оволодінню компетенціями, які є складовими професійної компетентності.

Обґрунтовано, що формування професійної компетентності майбутнього кухаря здійснюється більш продуктивно, якщо в навчальному процесі враховується та реалізується проектна технологія. Дана технологія досить гнучка і варіативна та містить широку палітру проектів. Розкрито можливості практико-орієнтованих, дослідницьких, інформаційних, творчих та рольових проектів для успішного формування професійної компетентності майбутніх кухарів у професійно-технічних навчальних закладах. Показано, що працюючи над проектами, 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: кухар, професійна компетентність, проектна технологія, практико-орієнтовані проекти, дослідницькі проекти, інформаційні проекти, творчі проекти, рольові проекти.

Design technology as means of formation of future cooks' professional competence

Annotation. In article is considered the essence of the concept «design technology». It is defined that it is complex innovative pedagogical technology, including search, research, settlement and other types of works, which are carried out by pupils independently on organizationally - advisory support of the teacher for the purpose of a practical and theoretical solution with the obligatory presentation of the received results. The design technology is based on the principle «training by means of activity», considering it as a type of creative work, in which the pupil acts as the active participant. It is based not on the information approach, focused on memory development, but the activity approach, aimed at formation of a complex of mental capacities (understanding, reflections, design imagination, ability to commitment) necessary for research activity. Individual research activity, that is the primary activity of pupils, promotes mastering of competences, which are compound professional competence.

It is proved that formation of professional competence of future cook is carried out more productively if in educational process the design technology is considered and realized. This technology rather flexible and variable, and also contains a wide range of projects. It is expand possibilities of the practice-focused, research, information, creative and role projects for successful formation of future cooks' professional competence in professionally-technical educational institutions. It is shown that by working on projects pupils gain experience of definition of the main and intermediate objectives, tasks and their solutions, learn to choose optimum of them; carry out and reason the choice, expect its consequences; form skills of independent acquisition of new knowledge.

Key words: cook, professional competence, design technology, practice-focused projects, research projects, information projects, creative projects, role projects.

Постановка проблеми. Інтенсивний розвиток економіки, гостра конкуренція на ринку виробництва змінюють вимоги до професійної підготовки фахівців. Тому головним завданням професійно-технічного навчального закладу в умовах стрімких змін, що відбуваються у світі, є підготовка кваліфікованих робітників, здатних до самореалізації, швидкого реагування на потреби ринку праці, активної участі у соціально-економічних і культурних процесах своєї країни.

Розв'язати окреслену проблему покликаний компетентісний підхід в освіті. Компетентність особистості має сформуватися у процесі навчання і містити знання, вміння, навички, ставлення, досвід діяльності і поведінкові моделі особистості. Успіх формування професійної компетентності майбутнього

кваліфікованого робітника багато в чому залежить від упровадження в навчально-виробничий процес професійно-технічних навчальних закладів інноваційних технологій навчання. Однією з таких технологій є проектна технологія, в основі якої лежить розвиток в учнів пізнавальних навичок уміння самостійно конструювати свої знання та орієнтуватися в інформаційному просторі, формування навичок мислення високого рівня.

Аналіз попередніх досліджень і публікацій.

Загальні теоретичні положення щодо проектної технології розглядалися у працях українських (К. Баханов, Н. Бондаренко, Г. Ващенко, Р. Гуревич, М. Кірик, О. Коберник, В. Сидоренко, В. Химинець, С. Ящук) та зарубіжних (Н. Матяш, Є. Полат, Н. Пахомова, І. Чечель) науковців.

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

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

Р. Гуревич, М. Кадемія, М. Козяр доводять, що метод проектів ґрунтується на принципі «навчання за допомогою діяльності», розглядаючи її як вид творчої роботи, в якій учень виступає активним учасником. В основі його лежить не інформаційний підхід, орієнтований на розвиток пам'яті, а діяльнісний, націлений на формування комплексу розумових здібностей (розуміння, рефлексії, конструкторської уяви, здатності до цілеспрямованості), необхідних для дослідницької діяльності [3, с. 123].

У свою чергу, російський науковець Євгенія Полат характеризує проекти як сукупність навчально-пізнавальних прийомів, за допомогою яких учні набувають знання та навички в процесі планування та самостійного виконання певних практичних завдань з обов'язковою презентацією результатів [4, с. 73].

Проілюстровані визначення свідчать про багатогранність сутності поняття «проектна технологія», це насамперед, комплексна, інноваційна, педагогічна технологія.

Ми погоджуємося з авторами монографії «Теорія і практика впровадження інноваційних технологій навчання в професійну підготовку кваліфікованих робітників», які визначають проектну технологію як комплекс пошукових, дослідницьких, розрахункових та інших видів робіт, що виконуються учнями самостійно за організаційно-консультативною підтримки викладача з метою практичного чи теоретичного вирішення проблеми. Вона може бути з успіхом застосована при оволодінні учнями предметами за усіма напрямками підготовки, на будь-яких етапах оволодіння програмою, при вивченні матеріалу різного ступеня складності [6, с. 98].

Мета статті – розкрити ефективність застосування проектної технології у формуванні професійної компетентності майбутніх кухарів у професійно-технічних навчальних закладах.

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

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

У сучасній педагогіці проекти поділяють за комплексністю і характером контактів: монопроект та міжпредметний проект; за кількістю учасників проекту: індивідуальний, парний, груповий; за тривалістю виконання: міні-проекти,

короткотермінові, річні [2, с. 448].

Для нас є цікавою класифікація проектів, згідно з якою Є. Полат виділяє п'ять таких груп: практико-орієнтовані проекти, дослідницькі проекти, інформаційні проекти, творчі проекти, рольові проекти [4, с. 75]. Для організації проектної діяльності учнів доцільно використовувати розроблені та апробовані вимоги, структуру й циклограму навчального проекту, запропоновані авторами програми Intel® «Навчання для майбутнього» [5]. У цій програмі центральне місце займає метод проектів, який можна без перебільшення назвати технологією нової освіти із застосуванням інформаційно-комунікаційних технологій.

Проаналізуємо проекти, які реалізуються нами при підготовці кваліфікованих робітників з професії 5122 «Кухар».

Практико-орієнтовані проекти націлені на соціальні інтереси самих учасників проекту або зовнішнього замовника. Так до прикладу, по темі проекту «Організація святкового столу» проектування здійснюється в шість етапів: проблема – учні визначають асортимент страв меню для конкретного свята; проектування – 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 апробують святкове меню та способи його оформлення; презентація – учні представляють результати роботи, проводять майстер-класи з приготування страв з меню; портфоліо – учні представляють звіт про пророблену роботу з технологічними картками страв та інформаційними матеріалами.

Під час роботи над практико-орієнтованими проектами 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 проекти за структурою нагадують наукове дослідження. Обґрунтовується актуальність обраної теми, визначаються завдання дослідження, обов'язково висувається гіпотеза з подальшою її перевіркою, обговорюються отримані результати. Прикладом дослідницького проекту є навчальний проект «Комп'ютерні технології обробки інформації в галузі ресторанного господарства». Актуальність теми. Автоматизація підприємства ресторанного господарства наразі є потребою і необхідністю, так як вона набагато спрощує процес роботи, в результаті автоматизації підвищується якість сервісу і престиж закладу, забезпечується швидка обробка замовлень і обслуговування відвідувачів, ведеться облік руху

матеріальних цінностей та товарів, скорочуються витрати на пошук та аналіз інформації. Це необхідні умови для конкурентоспроможності бізнесу. Щодня кухареві необхідно заповнювати безліч документів, причому, правильно, за встановленою формою. Спростити цю роботу допоможуть сучасні інформаційні технології. Формулюється проблемне питання «Чим комп'ютер може допомогти кухарю?». Ставляться завдання дослідження: «Які документи необхідні в щоденній роботі кухаря?», «Як спростити роботу кухаря за допомогою комп'ютера?». Гіпотеза дослідження. Робота працівників ресторанної галузі значно спроститься, якщо користуватися спеціальними програмними продуктами: D2 System: D2restaurant, D2 fastfood, D2 netfood, D2 trade, «Парус-Ресторан», Kompas, R-Keep та іншими. Документи, які необхідні в щоденній роботі кухаря потрібно створювати і зберігати в електронному варіанті, користуючись програмним пакетом MS Office.

Під час виконання проекту учні: знайомляться з вчительською презентацією; отримують завдання; проводять пошукову роботу в мережі Інтернет щодо застосування комп'ютерних технологій обробки інформації в галузі харчування; оцінюють та аналізують усі документи галузі харчування; проводять опитування серед шеф-кухарів кращих закладів ресторанного господарства міста Хмельницького щодо використання ними в роботі інформаційно-комунікаційних технологій; роблять висновки; презентують свої остаточні результати, створивши мультимедійну презентацію, публікацію, веб-сайт. Після завершення проекту учні зможуть: досліджувати використання комп'ютерних технологій обробки інформації в галузі ресторанного господарства; реалізувати власні ідеї під час практичного навчання; оформляти ділові папери галузі харчування за допомогою пакету MS Office. Розроблений автором навчальний проект «Комп'ютерні технології обробки інформації в галузі ресторанного господарства» розміщений на платформі [iteach.wiki](http://wiki.iteach.com.ua/КУРС_ТЕО_Хмельницький_1_ПТО) за посиланням: http://wiki.iteach.com.ua/КУРС_ТЕО_Хмельницький_1_ПТО

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

Такі проекти потребують добре продуманої структури, можливості систематичної корекції під час роботи над проектом. Структуру інформаційного проекту можна подати у такому вигляді: мета проекту, 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). Проектні вміння потрібно розвивати поступово, від простого до складного. На першому курсі учні вчать 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 проекти: «Історія розвитку української кухні», «Історія становлення кулінарії», «Прянощі», «Чай та кава».

Творчі проекти передбачають максимально довільний і нетрадиційний підхід до оформлення результатів. Творчі проекти 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. Особливе 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 – це їжа з насолодою, з задоволенням». Доцільними є такі теми проектів як: «Оформлення і подача перших страв», «Оформлення і подача других страв», «Оформлення і подача холодних страв та закусок», «Оформлення і подача десертів», «Арт-клас виробу з харчових продуктів», «Елементи карвінгу при оформленні страв».

Особливе місце в сучасній кулінарії посідає оформлення страв кухні «фьюжін», головним правилом якої є збереження унікального смаку продукту і водночас відповідність стилю основної кухні. Кухня «фьюжін» далека від класичних канонів та дуже багато залежить від фантазії та експерименту. Тому надзвичайно актуальним є проект «Особливості оформлення страв кухні фьюжін». Велике значення при оформленні страв має підбір посуду, потрібно враховувати його зовнішній вигляд, стан, колір, матеріал, з якого він виготовлений. Посуд має відповідати призначенню кожної страви. Тому доцільною є тема проекту «Посуд, та його роль в естетичному оформленні страв».

Отже, всі вище перелічені проекти використовуються з метою виявлення творчих здібностей та формування професійної компетентності майбутніх кухарів.

Рольові проекти є найбільш складними у розробленні та реалізації. Беручи участь у них проектант приміряють на себе певні ролі, обумовлені

характером і змістом проекту. Такі проекти є так званою імітаційною моделлю професійної діяльності, в процесі якої проект адекватний технології навчально-трудова дій майбутніх фахівців. Основними особливостями рольових проектів є: логічний зв'язок змісту, технології організації та проведення проекту з реальним технологічним процесом приготування їжі; різноманітна діяльність учнів у режимі занурення в технологію та виробничі відносини, що сприяє підвищенню інтересу до навчання; наочність і продуктивність результатів проектної діяльності.

Система дидактичної мети рольового проекту це: формування системи техніко-технологічних знань, умінь і навичок; розвиток творчої і пізнавальної активності; реалізація зв'язку теоретичного і виробничого навчання; систематизація теоретичних знань, практичних умінь 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 проекту. Відбір його змісту обумовлений складною структурою загальнопрофесійної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки, яка передбачена Державним стандартом з професії 5122 «Кухар». Зміст проекту містить великий обсяг навчального матеріалу

та представлений розрахунковими та практичними роботами, які вимагають від учнів уміння 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. Проект розрахований на підбиття підсумків з вивченої теми і проводиться як заліковий урок. Учні розподілені на чотири підприємства ресторанного господарства, причому кожному учневі відведена певна роль. Керівники закладів презентують роботу свого підприємства. Усі завдання пов'язані з вирішенням виробничих ситуацій, які потребують теоретичних знань та практичних Умінь та навичок.

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

Висновок. Використання проектної технології при підготовці кваліфікованих робітників з професії «Кухар» дозволяє: забезпечити високий рівень їх професійної компетентності, уміння самостійно здобувати знання та ефективно застосовувати їх у практичній діяльності; формувати вміння грамотно працювати з інформацією; розвивати кожного учня, як творчу особистість, здатну до практичної роботи; розвивати здатності учнів працювати в команді.

Література:

1. Гончаренко С.У. Український педагогічний словник / С.У. Гончаренко; гол. ред. Світлана Головка. – К. : Либідь, 1997. – 376 с.
2. Енциклопедія освіти / Акад. пед. наук України ; головний ред. В.Г. Кремень. – К. : Юрінком Інтер, 2008. – 1040 с.
3. Інформаційно-комунікаційні технології в професійній освіті: монографія / [Р.С. Гуревич, М.Ю. Кадемія, М.М. Козяр]; за ред. член-кор. НАПН України Гуревича Р.С. – Львів, 2012. – 506 с.
4. Полат Е.С. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования : учебн. пособ. / Е.С. Полат, М.Ю. Бухаркина, М.В. Моисеева, А.Е. Петров. 2-е изд., стереотипное. М. : Академия, 2005. – 272с.
5. Програма Intel® «Навчання для майбутнього». – Режим доступу: <http://www.iteach.com.ua/>
6. 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.