УДК 378.147

DOI: 10.12958/2227-2844-2021-2(340)-2-305-315

Хоруженко Тетяна Анатоліївна,
кандидат педагогічних наук, доцент;
доцент кафедри технологічної та професійної освіти
Глухівського національного педагогічного університету
імені Олександра Довженка, м. Глухів, Україна.
horujenkota@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0002-8493-0242>

**ПРОЄКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ
МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ
ТА ТЕХНОЛОГІЙ НА ЗАНЯТТЯХ
З ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН КУЛІНАРНОГО ЦИКЛУ**

Економічні та соціальні зміни в Україні зумовили необхідність реформування системи освіти, зокрема й вищої, що знаходить свій вияв у визначенні методологічних засад, обґрунтуванні нових цілей і завдань освітньої політики, вдосконаленні змісту і методики навчання майбутніх фахівців, активному впровадженні інноваційних освітніх технологій тощо. Наразі метою навчання майбутнього вчителя трудового навчання та технологій є підготовка компетентного конкурентоздатного фахівця, який володіє фундаментальною теоретичною базою фахових дисциплін, новітніми технологіями навчання та навичками їх практичного застосування, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі з організації освітнього процесу, зумовлені закономірностями й особливостями сучасної теорії та методики технологічної освітньої галузі (Освітньо-професійна програма, 2020, с. 4).

Виключне значення у реалізації вищезначених напрямів суспільного розвитку має цикл навчальних дисциплін професійної підготовки, зокрема, вибіркового, які формують передусім фахові компетентності майбутнього вчителя технологічної освітньої галузі. Змістове наповнення вибіркового складника навчальних планів підготовки бакалаврів за спеціальністю 014.10 Середня освіта (Трудове навчання та технології), як правило, має прикладну спрямованість і реалізовується на основі практичних форм і методів організації занять та впровадження проєктно-технологічного навчання, що обумовлює навчально-дослідну діяльність студентів та відбувається у руслі інноваційних навчальних технологій (особистісно-орієнтованого, інтерактивного, диференційованого та проблемного навчання, інформаційно-комунікаційних технологій, технологій критичного мислення тощо). Таким чином, засвоєння змісту вибіркового дисциплін циклу професійної підготовки здобувачів технологічної освітньої галузі

відбувається на основі впровадження методу творчих проєктів, а результатом діяльності на заняттях з фахових дисциплін є проєкт.

Вибірковий складник циклу професійної підготовки майбутнього вчителя трудового навчання та технологій, як правило, визначається закладом вищої освіти із залученням внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів. Вважаємо за доцільне у зміст даного компоненту навчального плану підготовки фахівців за освітнім ступенем Бакалавр включити дисципліни кулінарного циклу, зокрема такі, як «Технологія приготування кулінарних страв», «Технологія приготування кондитерських виробів», «Технологія приготування національних страв» тощо. Такий вибір дисциплін обумовлений передусім змістом програм «Трудове навчання 5-9 класи» та «Технології 10-11 класи. Рівень стандарту», де в базовій школі передбачено вивчення технологій приготування їжі, виготовлення кондитерських виробів, сервірування столу, формування культури споживання їжі (Трудове навчання, 2017), а в старшій – обов'язково-вибіркового модуля «Кулінарія» (Технології, 2017, с. 16). Отже, майбутній вчитель трудового навчання та технологій має бути готовим до організації проєктно-технологічної діяльності учнів закладів середньої освіти по виготовленню кулінарних та кондитерських виробів.

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, методику розробки творчих проєктів в процесі вивчення основ технології обробки харчових продуктів – О. Букатова, Т. Кравченко, Л. Кіросір, С. Ксьонз та ін. Разом із тим, зміст, етапи, види та критерії оцінювання творчих проєктів майбутніх учителів трудового навчання та технологій на заняттях з фахових дисциплін кулінарного циклу, на наш погляд, висвітлені не достатньо.

Метою статті є розкриття сутності проєктно-технологічної діяльності майбутніх учителів трудового навчання та технологій на заняттях з фахових дисциплін кулінарного циклу, а завданнями – окреслення вимог до проєктного навчання здобувачів освіти, висвітлення видів творчих проєктів та особливостей формулювання їхньої тематики з дисциплін кулінарного циклу, виявлення етапів проєктування кулінарних і кондитерських виробів, встановлення критеріїв оцінювання якості проєктів, окреслення вимог до матеріально-технічного та дидактичного облаштування навчальної майстерні з кулінарії.

Невичерпним джерелом при проєктуванні кулінарних та кондитерських виробів на заняттях з фахових дисциплін є культурно-історичні та сучасні традиції: вітчизняні історія і культура, основи побуту українського народу, глибинні національні ідеї, сучасний етап розвитку мистецтва обробки харчових продуктів, який проявляється у розробці нових рецептур, впровадженні новітніх технологій оздоблення

виробів тощо. Основними вимогами проектного навчання при вивченні дисциплін кулінарного циклу є наступні:

- наявність проблеми, завдання, що потребує інтеграції знань, дослідницького та творчого пошуку для їхнього розв'язання (наприклад, вивчення культури харчування українського народу, вибір доцільного варіанту приготування та оформлення кулінарних страв та кондитерських виробів, добір варіантів поєднання страв для сервірування столу до різних свят, розробка меню в залежності від стану здоров'я людини, виду її діяльності, віку тощо, виявлення оптимальних видів і способів приготування кулінарних страв та кондитерських виробів, розрахунок собівартості та енергетичної цінності приготовлених страв тощо);

- теоретична та практична значущість проектної діяльності (наприклад, дослідження негативного впливу на здоров'я людини газованих напоїв, фастфуду, кондитерських виробів, способи зменшення їхньої калорійності та шкідливості, виявлення українських національних традицій сервірування столу на повсякдень та до свят, сумісне приготування кулінарних страв та кондитерських виробів тощо);

- почергова зміна видів самостійної діяльності студентів в залежності від виконуваної роботи (індивідуальної, парної чи групової);

- виділення структурних частин проекту та окреслення його поетапних результатів;

- впровадження дослідницьких методів навчання: визначення проблеми, окреслення завдань, висунення гіпотез, обговорення методів дослідження, проведення емпіричних досліджень, аналіз отриманих даних, оформлення кінцевих результатів, підбиття підсумків, проведення корегування, формулювання висновків.

Під час вибору тематики проектів по виготовленню кулінарних та кондитерських виробів викладачам слід урахувувати здібності студентів, брати до уваги їхні власні пропозиції, а для підтримання інтересу до виконуваної діяльності – використовувати різні види проектів (інформаційні, творчі, практико-орієнтовані, ігрові, дослідницькі).

Так, починати проектно-технологічну діяльність з дисциплін кулінарного циклу ми рекомендуємо з інформаційних проектів, які полягають у збиранні інформації, ознайомленні з нею учасників проекту, аналіз та узагальнення отриманих даних. Особливостями таких проектів є добре продумана структура та систематичне корегування роботи студентів. Здобувачам освіти слід ретельно продумати мету проекту та його актуальність, визначитися з методами отримання інформації (вивчення літературних джерел, засобів масової інформації, проведення емпіричних досліджень – бесід, інтерв'ю, анкетування тощо) та обробки інформації (аналіз, узагальнення, порівняння, аргументація, висновки), спрогнозувати результат роботи та визначити форму його презентації (повідомлення на занятті, реферат, доповідь на науковій конференції, наукова публікація тощо). Прикладами інформаційних проектів можуть

бути такі: «Кулінарні страви і кондитерські вироби з продуктів місцевого походження», «Місце солодких страв у харчуванні сучасної людини», «Визначення харчової цінності кулінарних страв і кондитерських виробів», «Сучасні теорії правильного харчування українців», «Розрахунок вартості кулінарних страв і кондитерських виробів» тощо.

На відміну від інформаційних творчі проєкти характеризуються тим, що не мають чітко визначеної структури, а розвиваються у напрямку досягнення запланованого результату. Також заздалегідь передбачений результат роботи мають і практико-орієнтовані проєкти, наприклад, такі, як: сервірування столу до чаю або кави, складання дитячого меню з урахуванням основ правильного харчування; розробка святкового меню (наприклад, до Нового року, Різдва, Великодня або іншого свята), добір святкових кондитерських виробів (створення альбому із замальовками, описом виробів та рецептурою) тощо.

Ігрові проєкти передбачають розігрування його учасниками певних ролей, обумовлених змістом проєкту. Наприклад, якщо проєктування кулінарних страв і кондитерських виробів приурочити до проведення народних або календарних свят, то студенти можуть виступати літературними героями, народними персонажами або реально існуючими особистостями, імітуючи соціальні і ділові стосунки, які ускладнюються вигаданими ситуаціями. Разом із тим, під час гри всі її учасники вирішують певні техніко-технологічні завдання, отримані від викладача. Так, у процесі ігрового проєктування страв до Нового року здобувачів технологічної освіти можна залучити до вивчення технології приготування пряничного тіста, виготовити та оздобити пряники у формі новорічної кулі, ялинки чи фігурки тварини, що є символом наступаючого року.

Найбільш складними проєктами при вивченні дисциплін кулінарного циклу є дослідницькі. Адже вони повинні відповідати логіці наукового дослідження та мати добре обмірковану структуру, чітко сформульовану мету та завдання, аргументовану актуальність предмета дослідження та соціальну значущість для кожного з учасників проєкту, визначені методи дослідження та спрогнозовані результати. Так, прикладами дослідницьких проєктів можуть бути наступні: виявлення традиційних національних страв різних народів світу, приготування кулінарних страв і кондитерських виробів за рецептурами відомих майстрів тощо.

За кількістю студентів, які беруть участь в проєктно-технологічній діяльності, проєкти можуть бути особистісні (сервірування столу до сніданку, здорова родина – складання меню на добу з урахуванням основ правильного харчування тощо), парні («Корисні кулінарні страви та кондитерські вироби у харчуванні сучасної людини» тощо), групові (тематичний захід до Нового року, народні традиції у приготуванні страв до релігійних свят тощо).

За тривалістю в часі проекти з технології приготування кулінарних страв та кондитерських виробів можуть бути короткотермінові (кілька занять), середньої тривалості (до одного місяця) і довготривалі (кілька місяців). Так, прикладами короткотермінових проектів є наступні: приготування та оформлення різних видів кулінарних страв та кондитерських виробів, виготовлення різних видів оздоблювальних напівфабрикатів, розрахунок собівартості приготовлених кулінарних страв та кондитерських виробів, сервірування столу тощо. Прикладом проектів середньої тривалості можуть бути наступні: вивчення способів складання серветок (оформлення альбому), господарська основа харчування сучасної людини (економічні розрахунки), варіанти сервірування десертного (дитячого, святкового тощо) столу (альбом замальовок), торт як святкова страва (реферативні роботи з описом свят, для яких готується торт). Прикладом довготривалих проектів є такі: проектування торта до свята (збір рецептів тортів для різних свят), традиційна гостинність українців (тематичний захід), Паска, Різдво (збір старовинних та добір сучасних рецептів кулінарних страв та кондитерських виробів до вказаних свят тощо).

Слід відмітити, що в практичній діяльності викладача фахових дисциплін кулінарного циклу найчастіше зустрічаються змішані типи проектів. Так, згідно змісту вибіркової навчальної дисципліни «Технологія приготування кондитерських виробів», пропонуємо наступну орієнтовну тематику змішаних типів проектів:

1. Види кондитерських виробів (альбом з ілюстраціями кондитерських виробів, рецептурами, варіантами їх естетичного оформлення та способами подавання).
2. Сервірування столу до сніданку, обіду, вечері, чаю, кави, до свята (альбом замальовок та практична діяльність студентів).
3. Торт як святкова десертна страва (реферативні роботи з описом характерних особливостей тортів, які готуються до різних свят, добір рецептури та способу тематичного оформлення).
4. Види борошняних кондитерських виробів (добір рецептур та виготовлення колекції зразків-муляжів).
5. Кондитерські вироби в меню сучасного українця (дослідження обсягу споживання солодошів в залежності від віку та статі людини, способу її життєдіяльності (анкетування), виявлення шляхів зменшення калорійності кондитерських виробів).
6. Подорож у майбутнє (конкурс-змагання щодо розробки оригінальної рецептури, проектування форми та креативного оформлення кондитерських виробів).
7. Здорова родина (складання меню на добу з урахуванням основ правильного харчування та нормованого споживання солодошів).
8. Кондитерські вироби як основа святкового столу (доповіді по виготовлених кондитерських výroбах, розробка інструкційних та технологічних карт з ілюстраціями поетапного виготовлення виробів).

Важливим критерієм вибору теми для проектування є його значущість для студента (особистісна цінність, корисність для сім'ї, родини, академічної групи, факультету, громади; соціальна зорієнтованість або наявність підприємницького потенціалу). Неприпустимим є проектування та виготовлення виробу тільки для опанування технології чи отримання оцінки. Вироби, які виготовляють студенти у процесі проектно-технологічної діяльності на заняттях кулінарного циклу повинні мати практичне застосування, бути їхньою гордістю, відображати досягнення та творчий потенціал.

Згідно етапів проектно-технологічної діяльності (Методика, 2008, с. 26-29) та з урахуванням специфіки вивчення навчальних дисциплін кулінарного циклу нами виділено такі основні етапи проектування та виготовлення кулінарних і кондитерських виробів:

1) організаційно-підготовчий етап, який передбачає пошук і аналіз проблеми, вибір теми проекту, планування проектно-технологічної діяльності за етапами, збір, вивчення й обробку інформації, дослідження варіантів виконання проекту з урахуванням сучасних вимог гігієни та культури харчування, проведення маркетингового дослідження та виявлення попиту споживачів щодо виду, сировинного складу, харчової цінності та способу оформлення кулінарного або кондитерського виробу, визначення орієнтовної вартості аналогічного виробу та встановлення економічної доцільності його виготовлення, добір моделей-аналогів, їхнє порівняння та розробку клаузури;

2) конструкторський етап, що полягає у розробці ескізу запланованого виробу, доборі рецептури та визначенні кількості необхідних продуктів для його приготування та оформлення, встановленні способу дегустування та подання до столу, виявленні оптимального варіанту сервірування столу тощо;

3) технологічний етап, який передбачає складання плану практичної реалізації проекту, вибір та опис технології виготовлення напівфабрикатів та виробу в цілому, способу оформлення кулінарного чи кондитерського виробу, обґрунтування вибору необхідного обладнання та інструментів, організацію робочого місця та визначення безпечних умов праці, виконання запланованих технологічних операцій, поточний контроль визначення якості виробу, внесення змін та доповнень (за потребою) у технологію приготування кулінарного чи кондитерського виробу, екологічне оцінювання проекту;

4) заключний етап проектування полягає у визначенні собівартості та розрахунку можливої вартості виробу, порівнянні виготовленого виробу із запланованим, встановленні відхилень та аналізу причин, які це спричинили, визначенні шляхів вдосконалення проекту, розробці реклами та захисту проекту. Захист проекту з технології кулінарних та кондитерських виробів передбачає представлення приготовлених страв, їхню дегустацію, визначення оптимальних варіантів сервірування столу,

реалізацію виробу (споживання, виставка, продаж, включення до банку проєктів тощо).

При організації проєктно-технологічної діяльності майбутніх учителів трудового навчання та технологій по виготовленню кулінарних та кондитерських виробів важливим є виявлення критеріїв оцінювання якості проєктів, що дозволяє підвищити ефективність його виконання, усунути можливі труднощі та внести відповідні корективи. Підсумкова оцінка творчого проєкту не тільки підводить підсумок роботи здобувачів освіти, але й має велике виховне значення, вона має визначатися з урахуванням поточної роботи студента, якості виготовленого ним виробу, повноти та правильності оформлення пояснювальної записки, захисту проєкту.

Так, при оцінюванні поточної роботи студентів враховуються: правильність виконання прийомів і способів технологічної обробки харчових продуктів, раціональність організації робочого місця та дотримання порядку на ньому в процесі роботи, економна витрата ресурсів (сировини, електроенергії), дотримання правил техніки безпеки, сумнісність у виконанні поставлених завдань, здійснення об'єктивного самоконтролю. Під час оцінювання якості виготовленого виробу викладачу слід звертати увагу на практичне значення проєкту, оригінальність і закінченість виробу, його естетичне оформлення, ступінь новизни у виконанні завдань проєкту, економічну ефективність виробу, можливість його реалізації, рівень творчості та ступінь самостійності під час роботи над проєктом. При оцінюванні пояснювальної записки аналізу підлягають: наявність необхідних структурних частин, грамотність оформлення, повнота розкриття теми проєкту, чіткість, охайність, правильність і якість виконання схем, креслень, малюнків. Під час оцінювання захисту творчого проєкту враховуються: обґрунтованість вибору теми проєкту, якість доповіді (композиція виступу, повнота подання змісту роботи та висновків, якість електронної презентації), повнота, аргументованість та переконливість відповідей на питання, ділові та вольові якості виступаючого (відповідальне ставлення до роботи, прагнення до досягнення високих результатів) тощо.

Для організації ефективної проєктно-технологічної діяльності майбутніх учителів трудового навчання та технологій по виготовленню ними кулінарних та кондитерських виробів важливо забезпечити необхідне матеріально-технічне та дидактичне облаштування навчальної майстерні. Воно має відповідати таким вимогам:

1) функціонально-педагогічним, адже навчально-виробниче обладнання майстерні повинно створювати можливість показу студентам робочих прийомів виконання тієї чи іншої технологічної операції, надавати можливість застосування всього арсеналу методів навчання технології обробки харчових продуктів;

2) техніко-економічним, які полягають у наявності сучасного обладнання, що забезпечує високу продуктивність праці студентів та характеризується простотою зборки, використання та очищення, відповідністю вимогам техніки безпеки, гігієни праці та протипожежної безпеки;

3) ергономічним, що визначається відповідністю інструментів та обладнання, способів їхнього розташування на робочому місці до психологічних і фізіологічних закономірностей розвитку здобувачів освіти;

4) техніко-естетичним, адже навчальна майстерня та використовувані засоби праці повинні бути не тільки зручними в роботі, але й естетичними, сприяти розвитку у студентів художнього смаку, викликати почуття емоційного задоволення в процесі навчання.

Зокрема, для проєктування та виготовлення кондитерських виробів навчальна майстерня має бути оснащена таким обладнанням, інструментами та інвентарем: електричною духовою шафою, електричним міксером, каструлями, вінчиками для збивання крему, лопатками для замішування тіста, скалками і кухонними дошками, різцями та виїмками для тіста, деками і листами для випікання напівфабрикатів, формами для випічки тіста, відсадочними (кондитерськими) мішками і трубочками, кондитерськими гребінками, терками, ступками, ситами, друшляками, цідилками, спеціальним інструментом для оздоблення кондитерських виробів цукровою мастикою (плунжерами, молдами, вирубками) тощо.

Дидактичне забезпечення навчальної майстерні з кулінарії передбачає її облаштування наочними посібниками, плакатами та довідковими таблицями, інструкційними та технологічними картами, банком навчальних проєктів, інтерактивною дошкою, комп'ютером тощо. Зокрема, серед наочних дидактичних засобів під час проєктування кулінарних та кондитерських виробів можна застосовувати такі: колекції спецій, розпушувачів тіста (соди, вуглекислого амонію, сухих дріжджів), крупів, чаю, кави, какао, ароматизаторів (ванілі, ваніліну, кардамону, есенцій); муляжі кулінарних страв та кондитерських виробів; плакати та довідкові таблиці: правила безпеки праці при роботі в навчальній майстерні з кулінарії, види кулінарних страв та кондитерських виробів, калорійність продуктів харчування, способи оздоблення кулінарних страв та кондитерських виробів, сервірування столу до сніданку, обіду, вечері, чаю, кави, свята тощо, способи складання серветок.

Отже, вимоги суспільства до якості підготовки педагогів з вищою освітою, зокрема й технологічною, вимагають від викладача фахових дисциплін відмовитися від традиційного підходу до організації занять, на яких, переважно, здобувачі освіти працювали на репродуктивному рівні. Так, під час проведення занять з дисциплін кулінарного циклу це проявлялося в тому, що студенти виготовляли кулінарні страви та кондитерські вироби з переліку, запропонованому викладачем,

користуючись при цьому готовими інструкційними та технологічними картами. Наразі ж підготовка творчого та креативного педагога, зі сформованим критичним мисленням та готового до ефективного вирішення різних професійних задач вимагає організацію практичної роботи студентів на заняттях з фахових дисциплін, зокрема й кулінарного циклу, за проектно-технологічним підходом, що передбачає орієнтацію здобувачів освіти на пошук проблеми, яка реально існує і потребує вирішення, на проведення власного дослідження, результати якого дозволять виявити оригінальний варіант розв'язання проблемного питання та творчо втілити його результати в життя.

Список використаної літератури

- 1. Освітньо-професійна** програма «Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика)» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 014.10 Середня освіта (Трудове навчання та технології). Глухів, 2020. 22 с. URL: <http://new.gnpu.edu.ua/uk/ukrainski-materialy/osvitni-prohramy.html> (дата звернення: 22.03.2021).
- 2. Трудове** навчання. 5-9 класи. Програма для загальноосвітніх навчальних закладів / за заг. ред. В. К. Сидоренка. Київ, 2017.
- 3. Технології** (рівень стандарту). Програма для 10-11 класів загальноосвітніх навчальних закладів. 2017. URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/navchalni-programi/navchalni-programi-dlya-10-11-klasiv> (дата звернення: 22.03.2021).
- 4. Методика** трудового навчання: проектно-технологічний підхід: навчальний посібник / за заг. ред. О. М. Коберника, В. К. Сидоренка. Умань: СПД Жовтий, 2008. 216 с.

References

- 1. Osvitno-profesiina** prohrama «Serednia osvita (Trudove navchannia ta tekhnolohii. Informatyka)» pershoho (bakalavrskoho) rivnia vyshchoi osvity za spetsialnistiu 014.10 Serednia osvita (Trudove navchannia ta tekhnolohii) [Educational and professional program «Secondary education (Labor training and technology. Informatics)» of the first (bachelor's) level of higher education in the specialty 014.10 Secondary education (Labor training and technology)]. (2020). Hlukhiv. Retrieved from <http://new.gnpu.edu.ua/uk/ukrainski-materialy/osvitni-prohramy.html> (Last accessed: 22.03.2021) [in Ukrainian].
- 2. Sydorenko, V. K.** (Eds.). (2017). Trudove navchannia. 5-9 klasy. Prohrama dlia zahalnoosvitnikh navchalnykh zakladiv [Labor training. 5-9 classes. The program for secondary schools]. Kyiv [in Ukrainian].
- 3. Tekhnolohii** (riven standartu). Prohrama dlia 10-11 klasiv zahalnoosvitnikh navchalnykh zakladiv [Technologies (standard level). The program for 10-11 grades of secondary schools]. (2017). Retrieved from <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/navchalni-programi/navchalni-programi-dlya-10-11-klasiv> (Last accessed: 22.03.2021) [in Ukrainian].
- 4. Kobernyk, O. M., & Sydorenko, V. K.** (2008). Metodyka trudovoho navchannia: proektno-

tekhnologichnyi pidkhid [Methods of labor training: project-technological approach]. Uman: SPD Zhovtyi [in Ukrainian].

Хоруженко Т. А. Проектно-технологічна діяльність майбутніх учителів трудового навчання та технологій на заняттях з фахових дисциплін кулінарного циклу

У статті розкрито сутність проектно-технологічної діяльності майбутніх учителів трудового навчання та технологій на заняттях з фахових дисциплін кулінарного циклу, зокрема окреслено вимоги до проектного навчання здобувачів освіти, висвітлено види творчих проектів, подано орієнтовну тематику творчих проектів з дисциплін кулінарного циклу, виявлено етапи проектування кулінарних і кондитерських виробів, визначено критерії оцінювання якості проектної діяльності з дисциплін кулінарного циклу, встановлено вимоги до матеріально-технічного та дидактичного облаштування навчальної майстерні з кулінарії.

Ключові слова: проектно-технологічна діяльність, майбутні вчителі трудового навчання та технологій, фахова підготовка, дисципліни кулінарного циклу.

Хоруженко Т. А. Проектно-технологическая деятельность будущих учителей трудового обучения и технологий на занятиях по специальным дисциплинам кулинарного цикла

В статье раскрыта сущность проектно-технологической деятельности будущих учителей трудового обучения и технологий на занятиях по специальным дисциплинам кулинарного цикла, в частности обозначены требования к проектному обучению соискателей образования, освещены виды творческих проектов, представлена ориентировочная тематика творческих проектов по дисциплинам кулинарного цикла, выявлены этапы проектирования кулинарных и кондитерских изделий, определены критерии оценивания качества проектов по дисциплинам кулинарного цикла, установлены требования к материально-техническому и дидактическому обустройству учебной мастерской по кулинарии.

Ключевые слова: проектно-технологическая деятельность, будущие учителя трудового обучения и технологий, специальная подготовка, дисциплины кулинарного цикла.

Khoruzhenko T. Project and Technological Activity of Future Handicraft Teachers at Professional Training Classes of the Culinary Cycle

The article reveals the essence of project and technological activity of future handicraft teachers at professional training classes of the culinary cycle, in particular, the requirements for students' project training are outlined (the problem, the significance of project activity, the variety of independent work

types, the allocation of structural parts of the project, the introduction of research teaching methods); types of creative projects are shown (informative, creative, practice-oriented, game, research, mixed; personal, paired, group; short-term, medium-term, long-term); approximate topics of creative projects of the culinary cycle subjects are given; culinary and confectionery products stages of design are identified (organizational and preparatory, design technological, final); criteria for evaluation the quality of projects in the disciplines of the culinary cycle are defined (current work of students, product quality and explanatory notes, project defense); requirements for material, technical and didactic equipment of the culinary training workshop have been established.

Key words: project and technological activity, future handicraft teachers, professional training, culinary cycle disciplines.

Стаття надійшла до редакції 20.03.2021 р.

Прийнято до друку 30.04.2021 р.

Рецензент – д. п. н., проф. Ваховський Л. Ц.