

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет педагогічної освіти
Кафедра технологічної та професійної освіти

«Допущено до захисту»

Завідувач кафедри

_____ Цись О.О.
«___» _____ 2024 р.

Реєстраційний № _____
«___» _____ 2024 р.

ФОРМУВАННЯ ПРОЄКТНО-ТВОРЧОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ УЧНІВ У
ПРОЦЕСІ ПРОФІЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ (НА МАТЕРІАЛІ МОДУЛЯ
«КУЛІНАРІЯ», 10 КЛАС)

Кваліфікаційна робота студента
групи ТНм-23
ступінь вищої освіти «магістр»
спеціальності
014.10 Середня освіта (Трудове
навчання та технології)
Дегтяренко Анастасії Олександрівни

Керівник кандидат педагогічних наук,
доцент Кулінка Ю. С.

Оцінка:
Національна шкала _____
Шкала ECTS _____ Кількість балів _____
Голова ЕК _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

Члени ЕК _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| ВСТУП | 3 |
| I. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПІДГОТОВЧИЙ ЕТАП | 5 |
| 1.1. Актуальність дослідницької роботи..... | 5 |
| 1.2. Мета та завдання дослідження..... | 7 |
| 1.3. Предмет інформаційного пошуку та вибір оптимального варіанту вирішення проблеми..... | 7 |
| II. ДОСЛІДНИЦЬКО-ПОШУКОВИЙ ЕТАП | 8 |
| 2.1. Розробка початкових ідей..... | 8 |
| 2.2. Поетапний пошук з виділенням проміжних результатів..... | 15 |
| 2.3. Аналітична робота над зібраними фактами..... | 21 |
| III. ПРАКТИКО-ПІДСУМКОВИЙ ЕТАП | 25 |
| 3.1. Коригування первинного направлення..... | 25 |
| 3.2. Подальший пошук інформації..... | 28 |
| 3.3. Аналіз нових фактів..... | 29 |
| 3.4. Узагальнення інформаційного пошуку..... | 39 |
| ВИСНОВКИ | 45 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ | 47 |
| ДОДАТКИ | 52 |

ВСТУП

Актуальність роботи визначається сучасними викликами, що ставить перед суспільством потреба у формуванні творчого покоління молоді, здатних до самостійного мислення, генерації оригінальних ідей та прийняття нестандартних рішень. Динамічні зміни в усіх сферах життя обумовлюють необхідність спрямування освітнього процесу на формування у здобувачів освіти якостей, що забезпечать їхню успішну самореалізацію та активну участь у соціальному розвитку суспільства.

Сучасна освіта повинна зосередитися на забезпеченні гармонійного розвитку фізичних, інтелектуальних, соціальних та духовних якостей учнів, акцентуючи увагу на індивідуальних та творчих можливостях кожного. Основною метою такого підходу є формування особистостей, здатних до саморегуляції, передбачення, конструювання власної життєвої стратегії та реалізації її на практиці.

Зміни в освітніх пріоритетах зумовлюють переорієнтацію з державоцентрованого підходу до особистісноцентрованого, де головним завданням стає розвиток особистості, здатної мобільно реагувати на виклики сучасності, ефективно вирішувати завдання та зберігати високу моральність і духовність. При цьому розвиток творчого мислення та здатність до інновацій стають ключовими критеріями успішності.

Однак нинішня система освіти стикається з низкою труднощів у забезпеченні цілеспрямованого розвитку творчих здібностей. Відсутність науково обґрунтованих підходів і методичного забезпечення призводить до уповільнення процесу особистісної трансформації освіти. Це підкреслює потребу в упровадженні сучасних педагогічних технологій, зокрема проєктної технології, що відповідає запиту на формування особистісно-орієнтованого освітнього процесу.

Одним із пріоритетів технологічної освіти є формування ключових компетентностей, серед яких проєктно-творча компетентність посідає чільне

місце. Вона сприяє інтеграції знань з різних галузей та технологій, розвитку вмінь вирішувати практичні завдання та підготовці учнів до реального життя. Формування проєктно-творчої компетентності розвиває в учнів здатність до творчості, самостійного прийняття рішень, планування й аналізу власної діяльності, що є важливими складниками успішності в сучасному суспільстві.

Проєктна та творча підготовка учнів на уроках технологій є багатовимірним і багатокомпонентним процесом, що значною мірою визначається змістовим наповненням технологічної галузі, взаємозв'язком її складових елементів та реалізацією міжпредметних зв'язків. У контексті дослідження проблем формування проєктно-творчої компетентності учнів основою є дослідження таких науковців: Ю. Кулінка, Т. Мачача, А. Нікуліна, А. Терещук, Н. Слюсаренко, В. Харитоновна, С. Ящук та ін.

Саме тому дослідження в галузі проєктно-творчої компетентності є вкрай важливим для модернізації технологічної освіти, спрямованої на розвиток творчої особистості, здатної ефективно адаптуватися до умов сучасного світу. Тому **темою кваліфікаційної роботи** було обрано «Формування проєктно-творчої компетентності учнів у процесі профільної підготовки (на матеріалі модуля «Кулінарія», 10 клас)».

Отже, **об'єктом** інформаційно-дослідницького пошуку є:

1. Вивчення особливостей творчої діяльності учнів при проєктуванні.
2. Обґрунтування можливостей впровадження проєктної технології на заняттях у процесі профільної підготовки учнів за модулем «Кулінарія».
3. Вибір найоптимальніших об'єктів проєктування при вивченні модуля «Кулінарія» у 10 класі.

I. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПІДГОТОВЧИЙ ЕТАП

1.1. Актуальність дослідницької роботи

Сучасні проблеми змісту технологічної освіти в Україні активно досліджуються низкою провідних науковців, серед яких Л. Березівська, Н. Бібік, О. Борисевич, В. Вдовченко, Л. Кільдерова, О. Коберник, Ю. Кулінка, Т. Мачача, М. Піддячий, Л. Савченко, В. Стещенко, А. Тарара, А. Терещук, Б. Терещук, В. Тименко, В. Титаренко, В. Туташинський, В. Юрженко, С. Ящук та ін. Їхніми зусиллями визначено концептуальні основи та наукові підходи до організації технологічної освіти, триває робота над розробленням і вдосконаленням її змісту.

Дослідники застосовують різні підходи до визначення змісту освіти:

- *компетентнісний* – акцентує увагу на формуванні ключових і предметних компетентностей, необхідних для сучасного суспільства;
- *особистісно зорієнтований* – спрямований на врахування індивідуальних особливостей учнів і розвиток їхнього потенціалу;
- *діяльнісний* – підкреслює важливість залучення учнів до практичної діяльності, яка сприяє набуттю реальних умінь;
- *культурологічний* – забезпечує інтеграцію знань із різних галузей, формує цілісний погляд на світ і виховує культурно обізнану особистість.

Учені дедалі частіше доходять висновку, що зміст освіти потребує не лише вдосконалення, а й кардинального проектування, що відповідало б сучасним потребам особистості й суспільства. Такий підхід дозволяє створити інноваційне освітнє середовище, здатне формувати у молоді необхідні для життя компетентності, творчий потенціал і здатність до адаптації в умовах глобальних змін.

Відповідно до Закону України «Про освіту», мета загальної середньої освіти полягає у всебічному розвитку, вихованні та соціалізації особистості, здатної до життя в суспільстві, взаємодії з природою, самовдосконалення та навчання впродовж життя. Особистість має бути готовою до свідомого

життєвого вибору, відповідальної трудової діяльності, громадянської активності та самореалізації. Досягнення цієї мети забезпечується через формування ключових компетентностей, необхідних для успішної життєдіяльності.

До ключових компетентностей належать: вільне володіння державною мовою та здатність спілкуватися іншими мовами; математична компетентність, а також компетентності у галузі природничих наук, техніки й технологій; інноваційність, екологічна компетентність і інформаційно-комунікаційна грамотність; навчання впродовж життя, громадянська й соціальна компетентність, зокрема, ідеї демократії, справедливості, рівності, прав людини та здорового способу життя; культурна компетентність, підприємливість і фінансова грамотність.

Основою формування компетентностей є особистісні якості, досвід учнів, їхні потреби та інтереси, а також знання, уміння та ставлення, що набуваються в освітньому середовищі й реальному житті.

Зважаючи на швидкі зміни в системі освіти й на ринку праці, перелік ключових компетентностей може адаптуватися під час оновлення Державного стандарту освіти. У цьому контексті особливого значення набуває формування *проектно-технологічної компетентності* учнів у процесі профільного навчання. Такий підхід відповідає сучасним викликам і забезпечує інтеграцію знань, розвиток креативності, практичних умінь і готовності до вирішення актуальних завдань у галузі технологій.

Проте включення учнів у виконання реальних проєктів і творчих завдань сприяє розвитку навичок проєктної діяльності, умінь планування, аналізу та командної роботи. Процес технологічної підготовки спрямований на розвиток здатності працювати з сучасними технологіями. Тому розвиток творчих здібностей та певна креативна мобільність також відіграють важливу роль у профільній підготовці учнів. Все це сприяє залученню учнів до проєктної та творчої діяльності та забезпечує формування проєктно-творчої компетентності учнів.

1.2. Мета та завдання дослідження

Мета кваліфікаційної роботи полягає у дослідженні особливостей формування проєктно-творчої компетентності учнів у процесі профільної підготовки при вивченні модуля «Кулінарія» у 10 класі.

Завдання дослідження:

- розглянути етимологію понять «проєктна діяльність», «творча діяльність», «проєктно-творча компетентність»;
- обґрунтувати особливості профільної технологічної підготовки учнів;
- розкрити методичні особливості формування проєктно-творчої компетентності учнів при вивченні модуля «Кулінарія» на уроках технології у 10 класі;
- запропонувати і описати творчі завдання з проєктування за модулем «Кулінарія» у 10 класі.

1.3. Предмет інформаційного пошуку та вибір оптимального варіанту вирішення проблеми

Об'єкт дослідження є процес профільної підготовки учнів закладу профільної середньої освіти.

Предмет дослідження – формування проєктно-творчої компетентності учнів у процесі профільної підготовки при вивченні модуля «Кулінарія» у 10 класі.

Вибір оптимального варіанту вирішення проблеми передбачає розробку творчих завдань з проєктування за модулем «Кулінарія» у 10 класі.

II. ДОСЛІДНИЦЬКО-ПОШУКОВИЙ ЕТАП

2.1. Розробка початкових ідей

У сучасному суспільстві, що характеризується значною зміною соціокультурних умов, учні отримують доступ до широкого спектру джерел інформації. Це вимагає від них здатності аналізувати різні точки зору, формулювати власну позицію та застосовувати набуті знання у практичних життєвих ситуаціях.

У цьому контексті *компетентнісно-практична спрямованість навчання* стає центральною у сучасній школі, адже саме вона сприяє розвитку творчих якостей особистості. Для реалізації цієї мети ефективними є інтерактивні технології, зокрема, *проектне навчання*, що базується на використанні методу проєктів.

Метод проєктів як інструмент розвитку креативності та практичних навичок учнів був предметом дослідження багатьох науковців. Серед них як вітчизняні, так і зарубіжні вчені, які висвітлили різні аспекти проєктної діяльності. Так, теоретичні та практичні підходи до організації проєктного навчання розглядали Г. Ісаєва [7], С. Сисоєва [34], О. Шевельова [41], В. Шуляк [43] та ін. Особливості використання методу проєктів на уроках технологій розробляли О. Коберник [10], Ю. Кулінка [19], Т. Мачача [23], А. Нікуліна [25], М. Пелагейченкр [27], Л. Савченко [28], А. Тарара [31], А. Терещук [35], В. Харитоновна [39], С. Ящук [44] та інші.

Метод проєктів, запропонований Джоном Дьюї в другій половині XIX століття, став відповіддю на потребу подолання фрагментарності предметного підходу, який не забезпечував цілісного уявлення про світ і взаємозв'язки у ньому. Ідея проєктного навчання була спрямована на інтеграцію знань, їх практичне застосування та розвиток творчих здібностей учнів. У вітчизняній педагогіці цю ідею розвивали такі класики, як А. Макаренко та В. Сухомлинський.

Метод проєктів (від грец. «шлях дослідження») – це педагогічна технологія, що поєднує дослідницькі, пошукові та творчі методи навчання та передбачає, що учні здобувають знання й уміння через планування і виконання практичних завдань, які поступово ускладнюються [6, с. 354].

Як зазначають дослідники (Г. Ісаєва [7], Ю. Кулінка [19]), цей метод орієнтований на інтеграцію знань, їх практичне застосування та самостійну освітню діяльність, що робить його ефективним інструментом формування творчої особистості.

Особливості та переваги методу проєктів:

1. *Міждисциплінарна інтеграція*. Метод сприяє об'єднанню знань із різних галузей, дозволяючи учням формувати комплексне бачення проблеми.

2. *Поєднання індивідуальної та колективної діяльності*. Проєктна робота надає змогу учням співпрацювати, що сприяє соціалізації і розвитку комунікативних навичок.

3. *Самостійність і практичність*. Учні реалізують свої проєкти, отримуючи досвід планування, дослідження, творчого вирішення завдань і практичного впровадження ідей.

4. *Реалізація вікових потреб*. Метод дозволяє учням задовольнити потребу у самостійній діяльності, результатах роботи, що важливо для формування відповідальності та самооцінки.

5. *Залучення до творчих проєктів*. Творчі проєкти сприяють розвитку уяви, мислення та естетичних почуттів, що особливо важливо на уроках технологій.

Згідно з сучасними дослідженнями (О. Коберник [24], А. Терещук [36], Л. Савченко [28]), проєктування на уроках технології кардинально змінює методику технологічної освіти, стимулюючи пізнавальну активність, розвиток самостійного мислення та навичок проєктної діяльності.

Таким чином, *метод проєктів* – це не лише ефективний спосіб навчання, але й інструмент формування ключових компетентностей, що необхідні для успішної реалізації особистості в сучасному світі. Його

застосування в освітньому процесі є потужним засобом для розвитку творчості, критичного мислення та соціальних навичок учнів.

У сучасних наукових підходах існує кілька різних визначень поняття «проектування», проте, це вказує лише на різні аспекти цього питання і не суперечать одне одному.

Проектування – це багатогранний процес, який відображає різні аспекти творчої діяльності та охоплює низку визначень:

А. Тарара та ін. визначає проектування як процес створення опису майбутнього об'єкта на основі початкового опису і можливого алгоритму його функціонування. Воно охоплює дослідження, розрахунки та конструювання, спрямовані на створення нових виробів або процесів, що відповідають певним вимогам [31].

С. Яшук наголошує, що проектування – це науково обґрунтоване конструювання параметрів нового об'єкта, його якісного стану або процесу, включаючи шляхи досягнення цих змін [44].

О. Коберник та ін. підходять до проектування як до діяльності, спрямованої на зміну навколишнього середовища [30].

М. Пелайгейченко бачить проектування як діяльність зі створення образу бажаної системи, що базується на концептуальних і технологічних засадах [27].

Проектна діяльність формується на стику педагогіки і психології та охоплює різноманітні аспекти творчої роботи:

О. Бурлуцька визначає її як творчу діяльність зі створення виробів або послуг, які мають новизну і суспільну чи особистісну значимість [5].

Т. Мачача підкреслює, що сутність проектної діяльності полягає в ідеально-перспективній зміні світу, що базується на евристичності, новаційності, системності та технологічності процесу [21].

Л. Савченко трактує навчання проектної діяльності як організований процес оволодіння студентами проектно-технологічною культурою і

формування готовності створювати вироби чи послуги з об'єктивною або суб'єктивною новизною і соціальною значущістю [29].

Проектна діяльність має інтегративний характер, поєднуючи елементи:

- ігрової діяльності, що сприяє мотивації;
- навчальної діяльності, що розвиває когнітивні здібності;
- пізнавальної діяльності, що стимулює інтерес до нового;
- творчої діяльності, як її головного компонента.

У підсумку, проектна діяльність є ефективним інструментом навчання, спрямованим на розвиток творчого потенціалу особистості, її здатності до інновацій і практичного застосування знань у вирішенні актуальних завдань.

Реалізація проектної діяльності має організовуватися з дотриманням таких дидактичних принципів, як:

- принцип взаємозв'язку навчання, виховання і розвитку (розвиток інтелектуальної, емоційно-вольової, діяльнісно-поведінкової сфери особистості; залучення до різних видів навчально-пізнавальної діяльності з метою цілеспрямованого розвитку загальних і спеціальних здібностей, пізнавальних інтересів та потреб у саморозвитку та самовдосконаленні);

- принцип гуманізації (утвердження особистості учнів як найвищої соціальної цінності, найповніше розкриття їх здібностей, нахилів, уподобань; задоволення особистісних освітніх потреб);

- принцип оптимізації (вибір та реалізація найкращого варіанту організації самостійної навчально-пізнавальної діяльності учнів з урахуванням конкретних умов, необхідних зусиль та їх реальних можливостей для здобуття максимально можливих результатів за мінімально необхідних затрат часу);

- принцип мотивації навчально-пізнавальної діяльності учнів (створення умов, за яких учень займає активну особистісну позицію і найбільш повно розкритися як суб'єкт навчально-пізнавальної діяльності) з огляду вмотивованості до її виконання;

- принцип активності, свідомості та самостійності учнів (спонукання до цілеспрямованої самостійної навчально-пізнавальної активності; формування потреби у здійсненні аналізу результатів власної пізнавальної діяльності; активізація прагнення до пізнавальної самостійності) [50, с. 27].

Визначають чотири етапи проектування: початковий (розробка основних ідей, констатація вивченості проблеми, збір і аналіз даних, обґрунтування актуальності, формулювання гіпотези (припущення, що стосується результатів та способів їхнього досягнення); етап розробки (передбачення виконавця (виконавців), формування груп, усвідомлення завдань, планування діяльності, розробка змісту етапів, визначення форм і методів керування і контролю, корекція з боку педагога); етап реалізації проекту (інтегрування й акумулювання всієї інформації з урахуванням теми, мети; підготовка наочно-графічного матеріалу, розробка аудіо-відео ряду проекту: контроль і корекція проміжних результатів, співвіднесення їх з визначеною метою, керівництво, координація роботи учнів); завершення проекту [41, с. 258].

Необхідною складовою методики здійснення проектної діяльності є складання загальної моделі, що розглядається як умовний образ, схема кінцевого результату проекту.

Як приклад можна навести модель підготовки учнів до проектної діяльності та безпосередню її реалізацію в контексті структурних етапів, базових форм та управління

Залучення учнів до проектної діяльності спрямоване в першу чергу на:

- досягнення конкретних цілей (розвиток аналітичного, критичного, творчого й проектного мислення, стимулювання мотивації на оволодіння знаннями, включення студентів у режим самостійної роботи, опрацювання різних джерел інформації з метою оволодіння новими знаннями, формування вмінь використовувати знання для вирішення нових пізнавально-практичних завдань або життєвих ситуацій тощо);

- розвиток життєвих компетенцій (спільне прийняття рішень, толерантне регулювання конфліктних ситуацій тощо);

- формування дослідницьких умінь (виявлення та формулювання проблеми, висунення гіпотези, збір необхідної інформації, здійснення різних видів дослідницької роботи, аналіз та узагальнення отриманих результатів тощо) [43, с. 8].

Слід також наголосити на тому, що здійснення проектної діяльності може бути реалізоване з використанням різних підходів. Першим із них передбачено виконання завдань навчального проєкту та здійснення презентації кінцевого інтелектуального (матеріального) продукту безпосередньо на заняття або під час проведення серії уроків з певної теми. Іншим варіантом передбачено проведення проектної діяльності в позааудиторний час та презентацію кінцевих результатів безпосередньо на занятті.

Механізм реалізації проектної діяльності складається з п'яти основних компонентів.

1. Перша складова – організація стимулюючого енерго-інформаційного простору (предметного, соціокультурного, освітнього), для розвитку потенціальних можливостей дитини, його внутрішнього світу.

2. Друга складова – організація різноманітних видів діяльності як умова самореалізації кожного учня: соціально-комунікативної, суспільно-корисної, ігрової, фізично-оздоровчої, навчально-пізнавальної, науково-дослідницької, художньо-естетичної, туристсько-краєзнавчої, науково-технічної, декоративно-прикладної, еколого-натуралістичної.

3. Третя складова – організація продуктивного спілкування як умови соціального розвитку учнів, формування позитивної «Я-концепції». Навчити учнів спілкуватись, культурі діалогу – кропітка та трудомістка діяльність, успіху якої сприяють перш за все інтерактивні форми роботи, тобто ті форми та методи, які забезпечують продуктивну реалізацію проектної технології.

4. Четверта складова – психолого-педагогічна підтримка вирішення учнями своїх проблем, допомога їм у самопізнанні, самооцінці, самовизначенні та самоактуалізації.

5. Остання (п'ята) складова – підвищення професійної майстерності, проєктивної культури. Основною рушійною силою в реалізації кожного проєкту є педагог, який усвідомлює свою соціальну відповідальність, постійно турбується за своє особистісне та професіональне зростання [36, с. 12].

Нині застосування проєктної діяльності в освітньому процесі здійснюється у відповідності до загальнодидактичних принципів: природовідповідність, культуровідповідність, гуманізм, науковість, наочність, індивідуальність, системність, зв'язок навчання з життям тощо, та принципів навчального проєктування, дотримання яких забезпечує найбільш продуктивне функціонування системи проєктної діяльності учнів: принцип проживання, педоцентризм, принцип добровільної участі та вільного вибору, особистого розвитку, продуктивності, керованості, цілісності, завершеності тощо, та найголовніший, основоположний принцип проєктної діяльності – виходити з інтересів особистості: інтересів сьогоденного дня, безпосередньо пов'язаних із поточними подіями, практичними та духовними потребами самих учнів, їх близьких та суспільства.

Отже, проєктна діяльність є ефективним засобом навчання, який поєднує наукову обґрунтованість, творчий підхід і практичну реалізацію. Завдяки своїй інтегративній природі, проєктна діяльність забезпечує можливість учням активно застосовувати набуті знання, формувати уявлення про зв'язок між теорією і практикою, розвивати індивідуальні здібності та усвідомлювати власну роль у досягненні спільної мети.

Проєктна діяльність впливає на розвиток творчого потенціалу особистості, готує її до життя в умовах сучасного інформаційного суспільства, яке вимагає інноваційного підходу, гнучкості та постійного самовдосконалення.

2.2. Поетапний пошук з виділенням проміжних результатів

До питання розвитку творчих здібностей особистості та методичного супроводу процесу їх формування зверталися численні педагоги та науковці. Важливу роль у цьому процесі відіграють праці В. Сухомлинського, в яких розглядаються основи теорії та практики навчання й виховання дітей, а також роботи таких педагогів, як Л. Барна [1], О. Буплуцька [5], В. Калошин [8], Л. Кільдерова [9], Т. Мачача [21], Т. Нікуліна [26] та ін., які досліджували умови й методи формування творчості й принципи активності учнів.

Розвиток є якісним процесом, що включає зміни в структурі особистості, виникнення нових форм, що активують потенціал особистості. Цей процес тісно пов'язаний з діяльністю людини, її роботою над об'єктами та їх трансформацією. Формула розвитку виглядає наступним чином: становлення → зміна → рух → розвиток → творчість.

Творчість розглядається як продуктивна форма діяльності, що є результатом наукових відкриттів, винаходів, створення мистецьких творів, а також розв'язання професійних завдань. Сучасна школа повинна стати осередком для розвитку творчих особистостей.

Творчість визначається як процес створення нових духовних і матеріальних цінностей, вищий рівень пізнання. Це розв'язання завдання, що виникає під час натхнення, коли енергетичний потенціал людини виявляє нові, невідомі частини реальності. У творчості важливу роль відіграють психічні процеси, такі як увага, пам'ять і мислення, а також уява, яка активізується в емоційно позитивному середовищі.

Філософи трактують творчість як форму діяльності, процес, тип активності, що включає різні аспекти, такі як творчий потенціал, можливості, мислення, активність, ставлення та ін. Творчість можна й потрібно навчати.

Здібності – це психофізіологічні якості, що визначають успішність навчання і виконання діяльності [6]. Згідно з концепцією креативності Дж. Гілфорда, до творчих здібностей належать такі компоненти, як здатність

до постановки проблем, генерування ідей, гнучкість мислення, оригінальність, удосконалення об'єктів і здатність до аналізу й синтезу.

Розвиток творчих здібностей учнів передбачає впровадження гуманістичних підходів, де в центрі освітнього процесу знаходиться особистість учня з його потребами та інтересами. Вчителі повинні діяти як каталізатори, сприяючи творчому розвитку учнів.

Метод проєктів дозволяє реалізувати особистісно-діяльнісний та особистісно-орієнтований підходи, інтегруючи знання і вміння, здобуті на різних етапах навчання. Це сприяє позитивній мотивації, диференціації навчання та активізації самостійної творчої діяльності учнів.

У сучасних наукових працях поняття творчості трактують як продуктивну діяльність людини [8, с.105], як сукупність особистісних рис, що визначають ставлення особистості до світу та до самої себе [21, с. 122], як необхідну форму існування людини для повноцінного життя [32, с. 51], як взаємодію суб'єкта і об'єкта, спрямовану на вирішення діалектичних протиріч [33, с. 21], а також як процес творчої діяльності, її продукт, здатність до цієї діяльності, різні типи мислення і розумової діяльності, що впливають на результат творчості [45]. Деякі вчені зазначають, що творчість може виражатися в рекомбінації існуючих елементів або бути руйнівною щодо них [42, с. 441].

Поділяємо думку тих вчених, які вважають творчість багатограним явищем. Так, С. Сисоєва розглядає творчість окремої особистості в двох аспектах: як сутність якості особистості, яка відображає ставлення людини до себе і світу, а також як спосіб самоствердження; і як діяльність, що виявляється в найвищому ступені активності людини, спрямованої на подолання суперечностей для досягнення мети [33, с. 21].

Л. Баран трактує творчість як діяльність особистості, що створює матеріальні та духовні цінності, які мають значення не лише для самої особи, а й для суспільства. Вона розглядає творчість як процес досягнення результату,

в якому особистість реалізує свої потенційні можливості, розвивається і самореалізується [1].

В основі творчості лежить, як правило, трудова діяльність людини. Праця – єдиний засіб перетворення людини в творчу особистість. Творчі ідеї самі собою не народжуються, а виникають тоді, коли людина відчуває потребу щось змінити, вдосконалити. До творчості людину спонукають як соціальні мотиви, так і її фантазії, мрії.

Процес творчості поєднує традиції та новаторство. Абсолютно нового у творчості не буває. Суб'єкт творчості може реалізовувати свій розум лише враховуючи результати попередньої діяльності людей, закріплені у формі традицій. Щоб створити щось нове, треба зруйнувати старе та, використовуючи його окремі конструктивні елементи, утворити нову конструкцію.

Результати творчості можуть мати об'єктивну чи суб'єктивну новизну. Об'єктивною вважають новизну у контексті історії культури, а суб'єктивною – новизну, що має відношення тільки для автора творчої розробки (О. Борисевич [4], О. Кривильова [13]). Творчість не можлива без вивчення досвіду суспільства і має його у своїй основі. «Творчість починається там, де інтелектуальні й естетичні багатства, засвоєні, здобуті раніше, стають засобами пізнання, освоєння, перетворення світу, при цьому людська особистість немовби зливається зі своїм духовним надбанням» [13, с. 66].

Слід зазначити, що якості творчої особистості розвиваються завдяки системі педагогічних дій, спрямованих на формування у студентів прагнення до засвоєння нових знань, нових способів діяльності. О. Кривонос підкреслює, що, виховуючи творчі здібності, треба увести студента у всі моменти творчості, такі як: вибір теми, збирання матеріалу, фіксація його, створення мистецьких типів, мистецьке експериментування та ін. [14]. Дослідженню механізмів формування творчої діяльності учнів присвятили свої роботи В. Калошина, Л. Кільдеррової, Т. Мачачі та ін.

В. Калошин та ін. виділяє чотири механізми творчої діяльності:

- 1) пошук невідомого через механізм аналізу, через синтез;
- 2) пошук невідомого за допомогою асоціативного механізму;
- 3) пошук невідомого через взаємодію індуктивного і логічного;
- 4) пошук невідомого за допомогою евристичних методик [8, с. 83].

Творчу навчально-пізнавальну діяльність пропонуть розглядати не тільки як діяльність, в ході якої вирішуються окремі творчі задачі, а як суттєву характеристику цілісного процесу навчання, що проявляється на всіх етапах процесу, у всіх його складових частинах.

На думку багатьох дослідників, для учнів доцільно обрати перший та третій механізм творчої діяльності. Механізм аналізу через синтез є основою таких операцій мислення, як: порівняння, узагальнення тощо. Формуючи механізм аналізу через синтез, можна добитися необхідної для творчої діяльності єдності інтелектуально-операційних і особистісно-мотиваційних компонентів діяльності. Пошук невідомого через взаємодію індуктивного і логічного будується за принципом створення умов, що сприяють виникненню індуктивного рішення, тому що розробка таких задач на логічній основі неможлива.

А. Ковінько виділяє фактори, що зумовлюють природу та виникнення творчих здібностей: природні задатки і індивідуальні особливості; вплив соціального середовища на розвиток і прояв творчих здібностей; залежність розвитку креативності (творчий прояв) від характеру і структури діяльності [12, с. 392].

Вона підкреслює, що творчі здібності закладені та існують у кожній особистості. Творчість – це природна функція мозку, що проявляється і реалізується у діяльності відповідно до наявності спеціальних здібностей до тієї чи іншої діяльності.

Таким чином, у самому загальному виді визначення творчих здібностей виглядає наступним чином. *Творчі здібності* – це індивідуальні особливості якості людини, які визначають успішність виконання ним творчої діяльності різного роду.

Показники творчих здібностей Я. Рудик, являють собою: швидкість і гнучкість думки, допитливість, оригінальність, точність і сміливість. Вони можуть бути вродженими або розвиватися протягом життя [32]. З цього приводу Е. Торренс, творець системи вимірювання творчих здібностей, відзначав, що успадкований потенціал не є найважливішим показником майбутньої творчої продуктивності.

А. Терещук наводить так показники креативності: наявність інтелектуальної і творчої ініціативи, широта асоціативного ряду, швидкість мислення, «гнучкість» мислення, оригінальність мислення [35].

Поділяємо думку С. Сисоевої, яка підкреслює, що для формування творчої особистості, необхідно розвивати такі здібності: проблемне бачення; здатність до висування гіпотез, оригінальних ідей; здатність до винахідництва; здатність до дослідницької діяльності; вміння аналізувати, інтегрувати та синтезувати інформацію; розвинене уявлення, фантазію; здатність до виявлення протиріч; здатність до подолання інерції мислення; здатність до виділення основного; здатність до всебічного опису явищ, процесів; здатність пояснювати, доводити, обґрунтовувати; здатність робити висновки; вміння переносити знання та досвід у нові ситуації; вміння встановлювати причинно-наслідкові зв'язки, скриті взаємодії; здатність до самоуправління; здатність до міжособистісного спілкування; здатність долати конфліктні ситуації [34, с. 21].

С. Сисоева для визначення розвитку творчих здібностей виділяє три рівні: високий, середній, низький. Під високим рівнем вона розуміє постійний прояв показників, що характеризують розвиток творчих здібностей у діяльності студента. Середній рівень – коли якості проявляються у половині ситуацій, за якими спостерігали. Низький рівень – відсутність чи мінімальний прояв показників. Визначення рівнів розвитку креативності здійснюється експертами за методикою [34].

Швидкість досягнення відповідного рівня розвитку творчої особистості залежить як від індивідуальних психофізіологічних особливостей людини, так

і від соціального оточення та умов творчої діяльності. Тобто досягти високого рівня людина може як у дитинстві, так і у похилому віці [40].

О. Шульга виділяє мотиви доцільності розвитку творчих здібностей учнів: творча діяльність є найефективнішим стимулом і засобом розвитку усіх без винятку психічних якостей особистості; необхідність правильно оцінити себе та обрати адекватну до своїх можливостей професію; реалізація одного з головних аспектів гуманістичного принципу організації освіти – свободи індивідуума; зацікавленість держави в творчому розвитку своїх громадян; зацікавленість у розвитку творчих здібностей індивідуумів людського суспільства в цілому тощо [42, с. 441].

Таким чином, творчі здібності – це індивідуальні особливості якості людини, які визначають успішність виконання ним творчої діяльності різного роду. Одним із ефективних засобів формування та розвитку творчих здібностей є проєктна діяльність, що забезпечує інтеграцію теоретичних знань із практичними навичками.

Проєктна діяльність – це навчальна методика, що передбачає активну участь учнів у створенні кінцевого продукту через дослідження, аналіз і реалізацію ідей..

Переваги використання проєктної діяльності: підвищення мотивації учнів до навчання через залучення до практичної діяльності; розвиток здатності працювати самостійно та відповідально ставитися до результатів своєї роботи; залучення емоційного аспекту через творчість і самовираження.

Результати застосування проєктної діяльності: учні вчаться створювати нові ідеї, мислити нестандартно та вдосконалювати вже існуючі рішення; формується навичка комунікації, планування й управління часом; зростає впевненість у своїх здібностях, що мотивує до подальшого саморозвитку.

Таким чином, проєктна діяльність є потужним інструментом розвитку творчих здібностей учнів. Вона не лише сприяє оволодінню новими знаннями, а й формує компетенції, необхідні для успішного майбутнього, роблячи навчання цікавим і результативним.

2.3. Аналітична робота над зібраними фактами

Завдяки інтеграції понять «проектна діяльність» і «творча творча» формується багатогранна основа для розвитку здатності до творчої діяльності. Це охоплює генерування ідей, створення проектного образу, а також розробку технології формування проектно-творчої компетентності у процесі профільної підготовки.

На основі цього поєднання обґрунтовано поняття «проектно-творча компетентність» учнів. А. Нікуліна це поняття визначається як інтегративну здатність, спрямовану на досягнення прогресивних соціально-особистісних результатів у процесі створення нових об'єктів. Воно базується на технологічних знаннях, використанні сучасних технологій, інструментів проектування, особистісних якостях і професійному досвіді [25, с. 33].

Проектно-творча компетентність учнів включає:

- здатність створювати бажаний або можливий образ об'єкта;
- уміння збагачувати цей образ за допомогою креативних рішень;
- динамічність, що відображає постійний розвиток творчого потенціалу учнів.

Ця компетентність характеризується багатокомпонентністю, спирається на знання предметів технологічного циклу і тісно пов'язана зі специфікою творчої діяльності, а також із потребами та схильностями тих, хто навчається.

У системі профільної підготовки проектно-творча компетентність об'єднує:

- базові та професійні знання;
- спеціальні уміння, такі як гностичні, проектувальні, конструктивні й організаційні;
- практичний досвід, що включає відомі способи діяльності, творчий пошук і вирішення нових проблем;
- особистісні якості, необхідні для розвитку творчої особистості.

Особливістю проєктно-творчої компетентності є її багатогранний підхід. Вона включає знання з дисциплін графічного, мистецтвознавчого, історичного, етносоціального та природничого циклів. Для її ефективного формування важливими є творчі здібності, естетична культура, розвинуте творче мислення, уява та прагнення до створення нових об'єктів при проєктування.

Проєктно-творча компетентність також передбачає розвиток мотивації до творчої діяльності, що включає усвідомлення цінностей і прагнень, саморегуляцію професійного становлення та оцінку особистісних якостей майбутнього педагога.

Також проєктно-творча компетентність є важливим складником підготовки учнів в процесі профільної підготовки. Адже під час профільної підготовки у процесі опанування основ кулінарії учні розвивають обчислювальні, вимірювальні та дослідницькі вміння, а також здобувають навички планування трудової діяльності, користування технологічною документацією й спеціалізованою літературою. Вони засвоюють технологію приготування кулінарних страв, опановують прийоми їх естетичного оформлення та подачі до столу, а також навчаються самоконтролю та аналізу власних результатів.

Крім того, учні вчать працювати з інструментами, пристосуваннями й обладнанням, організувати своє робоче місце, дотримуватися правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних норм під час виконання трудових завдань.

Проєктно-творча компетентність формується шляхом поєднання знань, умінь, творчого мислення та практичної діяльності, спрямованої на створення інноваційних кулінарних виробів і рішень. Учні повинні не лише вивчати теоретичні основи кулінарії (технології приготування, харчові властивості продуктів, кулінарну термінологію), а й активно застосовувати ці знання на практиці, створюючи страви, які відповідають сучасним запитам споживачів. Процес приготування страв стає простором для реалізації творчих ідей. Учні

можуть експериментувати з рецептами, комбiнувати iнгредiєнти, адаптувати традицiйнi технологiї до сучасних вимог.

При цьому проєктна дiяльнiсть дає змогу учням працювати над комплексними завданнями, наприклад:

- розробка меню для тематичного заходу;
- створення кулінарного бренду або концепції ресторану;
- розробка iнновацiйного рецепту з урахуванням нацiональних традицiй та сучасних трендiв.

Пiд час виконання проєктiв учнi вчаться розробляти рецептури, розраховувати кiлькiсть iнгредiєнтiв, обирати вiдповiдний iнвентар, дотримуватись технологiчної послiдовностi, презентувати результати своєї роботи.

Етапи формування проєктно-творчої компетентності

1. Аналіз і планування: учнi вивчають завдання, аналізують наявнi ресурси (продукти, обладнання), визначають мету і планують свої дiї.

2. Творче розв'язання задач: учнi застосовують творчий пiдхiд для вирiшення кулінарних завдань: модифiкацiя класичних рецептiв; адаптацiя страв до дiєтичних потреб або сучасних гастрономiчних трендiв; створення унiкального способу подачi.

3. Практична реалiзацiя: виконання проєкту з дотриманням технологiй приготування страв, що включає органiзацiю робочого мiсця, використання сучасного обладнання, дотримання технiки безпеки.

4. Презентацiя результатiв: пiдготовка й презентацiя створених страв (пiд час конкурсiв, ярмаркiв, дегустацiй) iз поясненням технологiї їх приготування та творчих iдей, що лежать в основi.

5. Рефлексiя і вдосконалення: учнi оцiнюють свої досягнення, аналізують помилки, пропонують шляхи вдосконалення.

Результати формування проєктно-творчої компетентності

- умiння створювати новi кулінарнi вироби з урахуванням технологiчних, економiчних і естетичних вимог;

- розвиток естетичної культури, творчого мислення та вміння працювати в команді;
- підготовка до самостійної професійної діяльності у сфері кулінарії.

Проектно-творча компетентність є ключовою складовою навчального процесу в кулінарії, оскільки вона сприяє розвитку творчої ініціативи, професійної майстерності та готовності до вирішення складних задач у майбутній професійній діяльності.

При проектуванні під час вивчення кулінарії в учнів формуються такі навички:

- *обчислювальні* – формуються під час розрахунку необхідної кількості продуктів для приготування визначеної кількості порцій страви;
- *вимірювальні* – формуються під час виконання практичних робіт: робота з рецептурою, інструкційно-технологічною картою тощо.
- *дослідницькі* – виконання практичних робіт з визначення доброякісності продуктів, визначення якості приготованих страв, проведення аналізу допущених помилок;
- *користування технологічною, довідковою документацією* – під час приготування кулінарних страв учні використовують інструкційно-технологічні карти, рецепти чи технологічні схеми;
- *планування трудового процесу* – під час приготування кулінарних страв та розрахунку продуктів на одну порцію;
- *виконання технологічних операцій з обробки харчових продуктів* – приготування кулінарних страв та виробів [15, с. 43–45].

Таким чином, формування проектно-творчої компетентності учнів під час вивчення кулінарії є важливим аспектом професійної підготовки, що сприяє розвитку їхнього творчого потенціалу, практичних умінь і професійних навичок. Цей процес забезпечує інтеграцію теоретичних знань і практичних дій, формує вміння використовувати сучасні технології та методи проектування для створення кулінарних виробів.

III. ПРАКТИКО-ПІДСУМКОВИЙ ЕТАП

3.1. Коригування первинного напрямлення

Сучасна освіта орієнтується на формування в учнів не лише базових знань, а й практичних умінь і навичок, які сприяють успішній адаптації до швидких змін у суспільстві та на ринку праці. У цьому контексті профільна технологічна підготовка учнів набуває особливого значення, адже вона забезпечує розвиток практично спрямованих компетенцій, що необхідні для свідомого вибору професійного шляху.

Інтеграція профільного навчання з елементами технологічної освіти дозволяє сформувати у школярів цілісний підхід до освоєння сучасних технологій, сприяє їх творчому і критичному мисленню, допомагає розвивати практичні здібності та залучає до створення конкурентоспроможних продуктів.

Профільна технологічна підготовка учнів є складовою загальноосвітнього процесу, яка спрямована на розвиток практичних умінь, технологічної грамотності та професійної орієнтації школярів.

Основні особливості профільної технологічної підготовки:

1. *Інтеграція теорії та практики.* Учні не лише вивчають теоретичні основи технологій, а й опановують їх на практиці, що дозволяє сформувати стійкі навички виконання робіт і розуміння виробничих процесів.

2. *Проектна діяльність.* Значна увага приділяється виконанню проектів, що сприяє розвитку самостійності, творчості, вміння працювати в команді та вирішувати нестандартні задачі.

3. *Орієнтація на ринок праці.* Профільна підготовка враховує сучасні запити суспільства та потреби економіки, що дозволяє школярам здобути затребувані компетенції.

4. *Індивідуалізація навчання.* Учні можуть обирати профіль відповідно до своїх інтересів і здібностей, що сприяє більш глибокому залученню до процесу навчання.

5. *Використання сучасних технологій.* Освітній процес активно інтегрує цифрові інструменти та обладнання, що відповідають стандартам сучасного виробництва.

Таким чином, профільна технологічна підготовка не лише розвиває професійно важливі якості учнів, а й сприяє формуванню ключових компетентностей, необхідних для успішної реалізації в сучасному суспільстві. Вона стає важливим елементом освітнього процесу, який забезпечує підготовку учнів до подальшої освіти та професійної діяльності.

Технологічна профільна підготовка здійснюється за модулями, що спрямовані на здобуття професійних навичок у різних галузях та сферах. Тому важливо для формування проєктно-творчої компетентності учнів проаналізувати модуль «Кулінарія», 10 клас [38].

Модуль «Кулінарія» спрямований на: формування в учнів практичних навичок з кулінарної обробки продуктів; розвиток творчих здібностей у кулінарії через створення та презентацію готових страв; виховання культури харчування, естетичного сприйняття кулінарного мистецтва; навчання організації робочого місця та дотримання правил безпечної праці.

Основні завдання модуля: засвоєння теоретичних знань із технологій кулінарної обробки продуктів; розвиток компетенцій, необхідних для самостійного приготування та сервірування страв; формування умінь працювати з технологічною документацією.

Програма має таку *структуру*:

Розділ 1. Вступ до професії

Розділ 2. Фізіологія харчування

Розділ 3. Естетика харчування

Розділ 4. Основи обліку та калькуляції

Розділ 5. Товарознавство харчових продуктів

Розділ 6. Технології первинної обробки продуктів, виготовлення напівфабрикатів.

Розділ 7. Технології приготування страв Зміст і структура всіх розділів програми створюють умови для самостійної пізнавальної діяльності учнів під час підготовки реферативних виступів.

Учні повинні оволодіти навичками підготовки рефератів у відповідності до встановлених вимог, а реферативні виступи – розвивати вміння сформулювати проблему, мету, виступати перед аудиторією, аргументовано доводити свої думки, робити висновки [38, с. 4].

Модуль передбачає: теоретичні заняття: ознайомлення з основними поняттями та технологіями; практичні заняття: самостійне приготування страв, опрацювання технік; проектна діяльність: створення авторських кулінарних виробів; демонстрації: показ технологій приготування та обробки; групова робота: спільна підготовка страв і організація дегустацій.

Для досягнення мети використовуються такі *методи*: практичні (відпрацювання навичок приготування їжі); проектні (створення кулінарних виробів); інтерактивні (майстер-класи, мозкові штурми, обговорення); демонстраційні (приклади сервірування та презентації страв).

У результаті учні повинні:

знати: основи раціонального харчування та особливості технологій приготування страв; техніки безпеки та правила гігієни;

уміти: використовувати технологічну документацію; планувати та готувати різноманітні страви, оформлювати та подавати їх; оцінювати результати своєї діяльності та вносити корективи;

володіти: навичками роботи з інструментами й обладнанням; прийомами креативного підходу до створення кулінарних виробів.

Таким чином, модуль «Кулінарія» є важливим компонентом технологічної освіти, що дозволяє формувати в учнів не лише практичні навички, але й естетичний смак, культуру праці та відповідальність. Завдяки інтерактивним формам навчання й акценту на творчій діяльності, опанування даного модуля сприяє всебічному розвитку учнів і готує їх до самостійного життя.

3.2. Подальший пошук інформації

Календарно-тематичне планування за модулем «Кулінарія», 10 клас [38]

| №п/п | Тема уроку | Дата | Примітка |
|------|--|------|----------|
| 1 | Проект «Приготування страв із м'яса» Вступний інструктаж із правил безпеки. Визначення теми та завдань проекту. Планування роботи | | |
| 2 | Приготування м'ясних напівфабрикатів | | |
| 3 | Кулінарний інвентар, посуд та обладнання для виконання проекту | | |
| 4 | Методи проектування. Робота з інформаційними джерелами (історія, цікаві факти, тощо) | | |
| 5 | Чинники, які впливають на якість виконаної роботи за технологією (хімічні, фізичні, біологічні показники) | | |
| 6 | Добір технологій та технік для реалізації проекту. Термінологія кулінарних робіт. Правила сервірування стола | | |
| 7 | Кулінарна обробка м'яса | | |
| 8 | Добірка рецептів. Підготування необхідних інгредієнтів, кухонного інвентаря та посуду. Інгредієнти, які впливають на здоров'я споживача | | |
| | тематична | | |
| 9 | Організація робочого місця. Визначення послідовності реалізації проекту | | |
| 10 | Правила безпечної організації процесу виготовлення кулінарного виробу | | |
| 11 | Приготування страв із смаженого м'яса | | |
| 12 | Приготування із запеченого м'яса | | |
| 13 | Економічне обґрунтування виробу. Значення приготування домашніх страв для бюджету сім'ї | | |
| 14 | Маркетингові дослідження. Реклама виробу | | |
| 15 | Захист проекту | | |
| 16 | Узагальнення вивченого матеріалу | | |
| | тематична | | |

3.3. Аналіз нових фактів

Тема: Приготування м'ясних напівфабрикатів.

Мета: дидактична: сформувати знання учнів про м'ясні напівфабрикати, закріпити знання про харчову цінність м'ясних продуктів, сформувати вміння та навички готувати м'ясні напівфабрикати, визначати доброякісність м'яса;

виховна: виховати любов до праці, до обраної професії кухара, трудову дисципліну, уміння творчо і самостійно працювати, охайність, обережність під час обробки харчових продуктів;

розвиваюча: розвивати координацію рухів, фізичну силу, творчі здібності, логічне мислення, окомір, естетику праці.

Тип уроку: формування вмінь та навичок.

Наочність: плакати «Правила техніки безпеки з інструментами», «Приготування м'ясних напівфабрикатів», інструкційні картки, таблиці, муляжі.

Інструменти і матеріали: посуд, кухонний інвентар, м'ясо яловиче, свиняче.

Профорієнтація: на професію кухара.

Міжпредметні зв'язки: спецтехнологія, товарознавство, трудове навчання.

Місце проведення: майстерня ліцею

Хід заняття

I. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ

На початку заняття викладачу необхідно привітатися, перевірити відсутніх, призначити чергових, перевірити готовність учнів до заняття.

II. ПЕРЕВІРКА ДОМАШНЬОГО ЗАВДАННЯ

Учням було надано завдання знайти рецептуру страв із м'яса української національної кухні. Учні за бажанням розповідають рецептуру страв, що були знайдені ними у літературі. Проводиться конкурс на кращий допис з цієї теми.

Актуалізація опорних знань

На цьому етапі уроці проводиться гра «Загадковий конверт». Учні виконують завдання на дидактичних картках. У цих картках їм необхідно визначити технологію приготування страв із м'яса різними способами теплової обробки. Група поділяється на дві команди. Кожна команда виконує своє завдання.

Мотивація пізнавальної діяльності

Сьогодні стало популярним детально знайомитися з кухнями різних народів світу. В наш час є можливість відвідувати заклади громадського харчування, що відповідають традиціям іноземних країн. Наприклад, по всій Україні розповсюджені такі заклади, як «Картопляна хата», «Макдональдз», «Челентано», різноманітні китайські, японські, французькі ресторани, заклади, що спеціалізуються на вірменській, грузинській, італійській кухнях тощо. Але перш ніж приступити поринути у світ іноземних культур необхідно переконатися, що рівень знань про традиції власного народу є на високому рівні. Згадаємо крилатий вислів великого кобзаря «Чужому наuczайтесь і свого не цурайтесь!». Українська кухня є, також, однією з найцікавіших кухонь, особливо зараз вона привертає увагу європейців, тим більше сьогодні українські тенденції є досить модними і користуються великою популярністю. Не дивуйтеся, якщо, подорожуючи, дивлячись телебачення, ви потрапите на заклади в закордонних країнах, що відповідають традиціям нашої кухні. Особливо в Європі вони дедалі розповсюджуються. В нашій країні досить яскравим прикладом є мережа їдальнь вищого класу «Пузата хата», що стилізована по кращим національним традиціям, захоплює своїм інтер'єром і різноманітністю українських страв. Популярними є страви з м'яса. Як ви знаєте, м'яса частіше всього подають порційно. А як готувати порційні напівфабрикати ми розглянемо на сьогоднішньому занятті. Отже, тема уроку: «Приготування м'ясних напівфабрикатів».

Завдання уроку: навчитись обирати м'ясо для приготування напівфабрикатів та навчитись готувати порційні напівфабрикати.

III. ВИКЛАДЕННЯ НОВОГО МАТЕРІАЛУ

Великокускові напівфабрикати. Після обпалювання і зачищення туші отримують великокускові напівфабрикати. Їх кулінарне використання залежить від міцності з'єднувальної тканини.

Кулінарне використання великокускових напівфабрикатів з яловичини

| Призначення | Напівфабрикати |
|--------------------------------------|---|
| Для смаження цілком | Вирізка, товстий і тонкий краї, верхня і внутрішня частини задньої ноги |
| Для тушкування цілком | Верхня і внутрішня, зовнішня і бокова частини задньої ноги |
| Для варіння цілком | Зовнішня і бокова частини задньої ноги, грудинка, лопатка, окрайка |
| Натуральне січення Котлетне м'ясо | Лопатка, окрайка, шия, обрізка. Шия, пахвина, обрізка |

Для смаження використовують усі частини свинячої та баранячої туш: окіст, корейку, лопатку, грудинку, оскільки з'єднувальна тканина неміцна.

Лопатку і грудинку варять і тушкують цілком.

Вимоги, що ставляться до якості великокускових напівфабрикатів.

Після зачищення на кусках м'якоті товстого, тонкого країв і вирізки не повинно бути сухожилків. М'язова тканина має бути без пошкоджень. Кожному куску м'якоті надають однакової товщини, для цього їх злегка відбивають або згладжують сікачем.

Порційні та дрібнокускові **напівфабрикати з яловичини**. Порційні напівфабрикати бувають натуральні і паніровані. Основний прийом теплової обробки для них – смаження, тому використовують м'ясо з невеликим вмістом з'єднувальної тканини. При виготовленні порційних напівфабрикатів застосовують нарізування або порціювання, відбивання, змочування у льезоні, панірування (при виготовленні порційних панірованих напівфабрикатів).

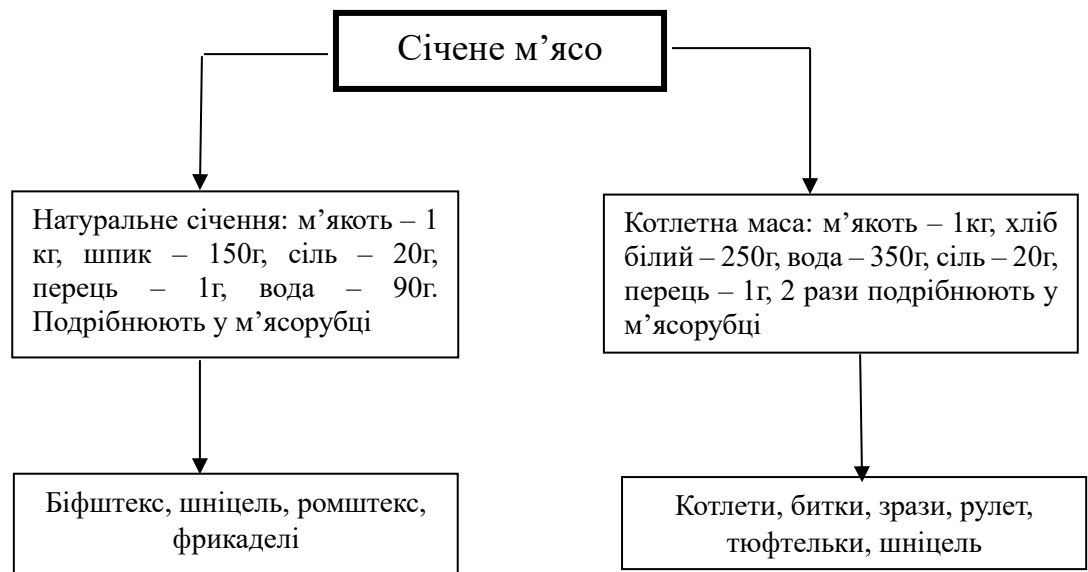
Порційні та дрібнокускові напівфабрикати з баранини, свинини, телятини. Порційні напівфабрикати з баранини і свинини, призначені для

смаження, мають особливість приготування : деякі нарізують з реберною кісткою, а якщо готують шашлик, то м'якоть попередньо маринують.

Вимоги, що ставляться до якості порційних та дрібнокускових напівфабрикатів.

При нарізуванні суворо додержують форми і маси напівфабрикату. Для панірування використовують сухе панірування відповідно до норми. Якщо порційні напівфабрикати готують з кісткою, то її лишають не більше 8 см. Нарізані кусочки дрібнокускових напівфабрикатів мають повністю відділятися.

Січені напівфабрикати. М'ясо, що містить до 80% з'єднувальної тканини, використовують для приготування котлетної маси натуральної і з хлібом. Технологію приготування подано на схемі:



Для приготування котлетної маси м'якоть ріжуть на кусочки по 200...250 г, подрібнюють у м'ясорубці, додають попередньо замочений у воді, а потім віджятий пшеничний хліб, ще раз подрібнюють. Потім додають сіль та перець. Ретельно вимішують.

Хліб до котлетної маси додають без скоринки (з них потім готують сухарі для панірування) і черствий, оскільки він добре вбирає воду і рівномірно розподіляється у фарші.

Характеристика напівфабрикатів із січеної маси натуральної:

біфштекс – форма кругла, не панірований;

шніцель – овальний, плоский, товщина 1 см, змочують у льезоні та обкачують у сухарях;

ромштекс – овальний, плоский, товщина 1 см, змочують у льезоні і піддають червоному паніруванню;

фрикадельки – форма кругла, маса кульки 7...10 г, додають сиру цибулю, сирі яйця.

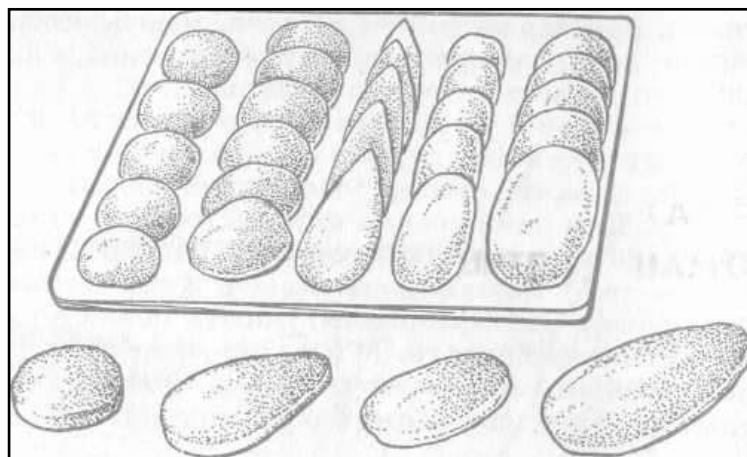
котлети – форма овальна, приплющена, з одним загостреним кінцем. Товщина 1,5...2 см, обкачують у сухарях; битки – форма кругла, приплющена, товщина 2 см, обкачують у сухарях;

шніцель – форма овальна, плоска, товщина 0,6...0,7 см, обкачують в сухарях;

тюфтельки – форма кругла, додають пасеровану цибулю, обкачують у борошні. Відпускають 2 шт. на порцію;

рулет – форма широкого валика на довжину листа, укладають донизу швом. Змащують льезоном, посипають сухарями. зрази – форма цеглинки, фарширують, обкачують у сухарях. Відпускають 2 шт. на порцію;

Характеристика напівфабрикатів з котлетної маси з хлібом:



**Вироби з котлетної маси
(зліва направо):
тюфтельки, битки,
котлети, зрази, шніцелі**

Перед випіканням проколюють, щоб не було розривів.

Вимоги, що ставляться до якості січених напівфабрикатів.

Консистенція має бути однорідною, маса добре перемішаною. Запах, притаманний доброякісній сировині, форма суворо дотримана, з рівномірним паніруванням, без розірваних і ламаних країв.

Картопля із м'ясним фаршем

Норма продуктів на 5–6 порцій: 10–12 картоплин, 1–2 цибулини, 200 г м'ясного фаршу, 3–4 столові ложки олії, 100г твердого сиру.

Картоплю помити, обчистити, зрізавши денце і верхівку так, щоб кожна картоплина мала форму бочки. У кожній картоплині вирізати вертикальний наскрізний отвір. Цибулю обчистити, помити, дрібно нарізати із спасерованою цибулею, посолити. Нафарширувати кожную картоплину. На змащений олією лист поставити вертикально картоплини щільно одна до одної. Зверху кожную картоплину посипати тертим сиром. Запекати у духовці 30–35 хвилин.

Закріплення викладеного матеріалу

Закріплення викладеного матеріалу проводиться у вигляді гри: учням необхідно за розданими у конвертах словами скласти послідовність приготування різноманітних напівфабрикатів із м'яса. Всі уважно слідкують за відповідями команд. Вчитель здійснює поправки, якщо хтось з учнів дає неправильну відповідь. Всі працюють разом. Тим м'яса. Вчитель виставляє оцінки за виконану роботу.

Правила техніки безпеки при користуванні ріжучими інструментами:

1. Під час нарізання продуктів на дошці треба правильно тримати руки. Ніж не дуже високо піднімати над дошкою. Пальці лівої руки тримати лівіше від ножа, на певній відстані від нього.
2. Ніж передавати один одному ручкою вперед.
3. Щоб не пошкодити руки, не слід терти на терці дуже дрібненькі шматочки овочів чи інших продуктів. Потрібно тримати овочі міцно і терти обережно, щоб не вислизнули з руки.

Правила техніки безпеки під час роботи з гарячим жиром:

1. Слідкуй за тим, щоб на сковорідку з розігрітим жиром не попали краплі води – це спричинить появу бризок гарячого жиру.
2. Виливання або накладання продуктів на розігріту сковорідку треба здійснювати над краєм сковороди.
3. Кришку з сковороди знімають на себе.
4. Якщо розігрітий жир бризкає, його необхідно трохи посолити, але так, щоб не змінити смак страви яка готується.

Правила техніки безпеки при користуванні кухонними електричними приладами:

1. Перед вмиканням електричного приладу в мережу перевірити чи не зіпсований електрошнур і чи на ньому немає оголених місць.
2. Вмикати і вимикати прилади тільки сухими руками.
3. Вилку електричного приладу вмикати і вимикати із розеток, тримаючись тільки за її корпус, не тягнути за шнур. Стежити, щоб вилка щільно входила в гніздо розетки.
4. Не залишати ввімкнуті електричні прилади без догляду.
5. Після закінчення роботи вчасно їх вимикати.

IV. ПРАКТИЧНА РОБОТА

Учениці поділяються на бригади, роздається завдання: приготувати страви із січеного м'яса за відповідною рецептурою, що подано у додатках. Для кращого виконання роботи, ученицям роздаються таблиці з послідовністю виконання страв. Також користуються плакатами.

Викладач здійснює обходи робочих місць:

Викладач перевіряє готовність учнів до захисту своєї роботи. Проводять разом дегустацію приготованих страв.

у ході заключного інструктажу необхідно перевірити якість роботи у кожної учениці. Дати завдання ученицям підготуватися до захисту своєї роботи. При цьому врахувати як переваги у роботі, так і недоліки.

Доцільно проводити роботу індивідуально, перевіряючи охайність робочого місця та правильність приготування та оформлення страви.

Пропонуються такі запитання: чи принесла тобі ця робота задоволення? Яку страву з яєць української національної кухні ти хотіла б приготувати? Які складності виникли при роботі над приготуванням страви? З чим вони пов'язані?

V. ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ





Знайти рецепти приготування м'ясних страв української національної кухні. Підготувати рецептуру цих страв. Повторити пройдений матеріал з даної теми.

VI. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ

Доцільно виставити оцінки за виконану роботу, а також, підбивши підсумки, за участь у захисті роботи, а собі відмітити, наскільки учениці працелюбні і з якою відповідальністю відносяться до роботи, що виконується.

VIII. ПРИБИРАННЯ РОБОЧИХ МІСЦЬ

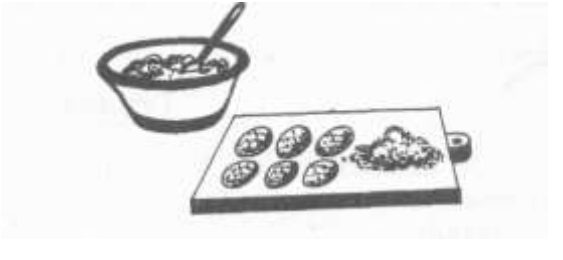
Технологічна схема приготування м'ясних котлет

| | |
|---|--|
| <p>1. Замочити черствий пшеничний хліб в молоці чи воді</p>  | <p>2. М'ясо обчистити, зачистити від сухожил'я. Нарізати на шматки.</p>  |
| <p>3. Перекрутити м'ясо через м'ясорубку.</p>  | <p>4. Замочений хліб віджати, з'єднати з подрібненим м'ясом. Додати сіль.</p>  |

5. Ще раз перекрутити масу через м'ясорубку, додати трішки води



6. Котлетну масу ретельно перемішати і вибити. Сформувати котлети і обкачати їх в сухарях



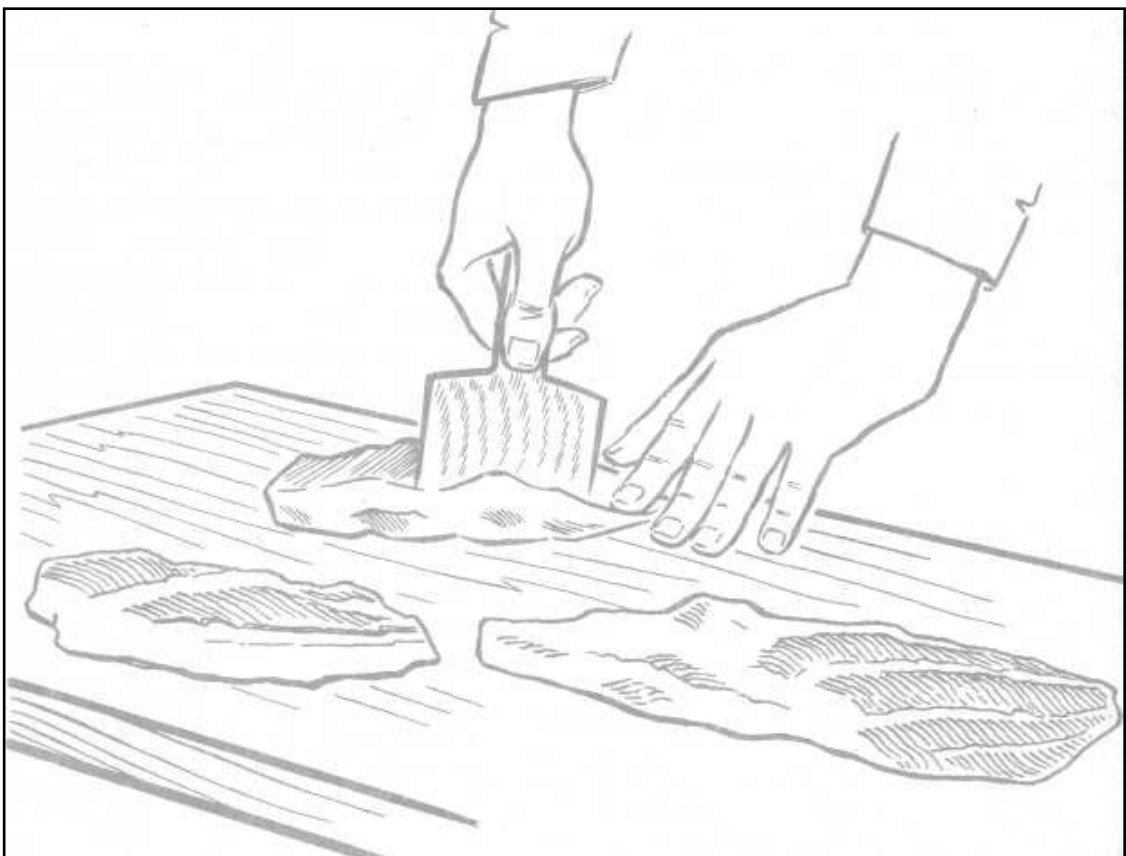
7. Сковорідку з жиром розігріти. Покласти туди котлети і смажити з обох боків до утворення рум'яної кірочки. Перевірити готовність



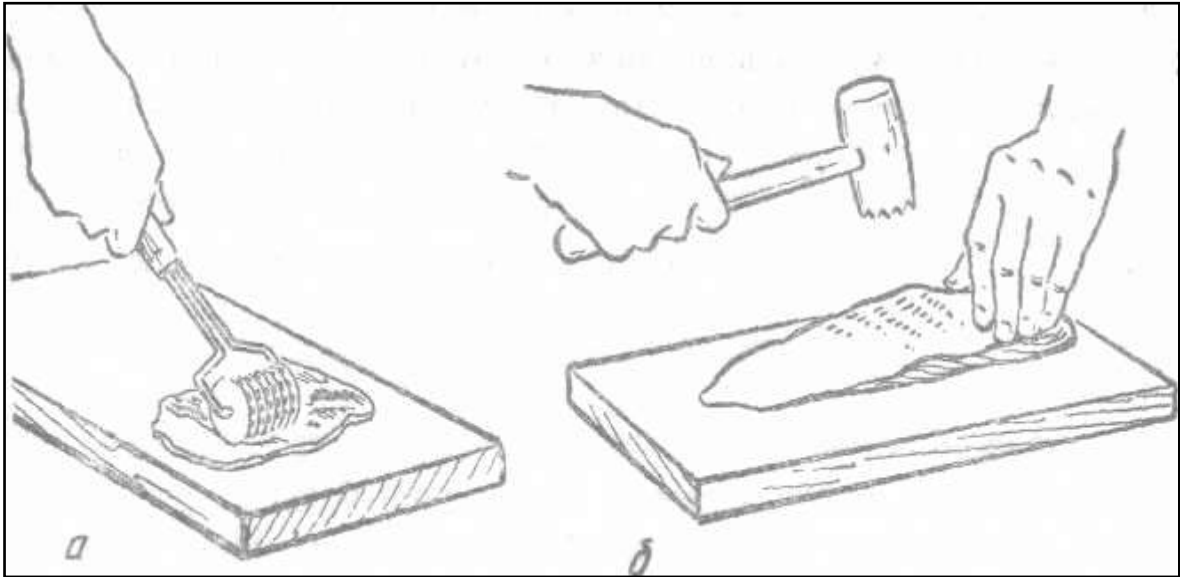
8. Подавати на стіл, розклавши порціями на тарілці.



Відбивання порційного м'яса



а) прокатка (надсічка); б) відбивання тупкою.



Страви із м'ясних рублених напівфабрикатів

Котлети



Тюфтелі



Зрази

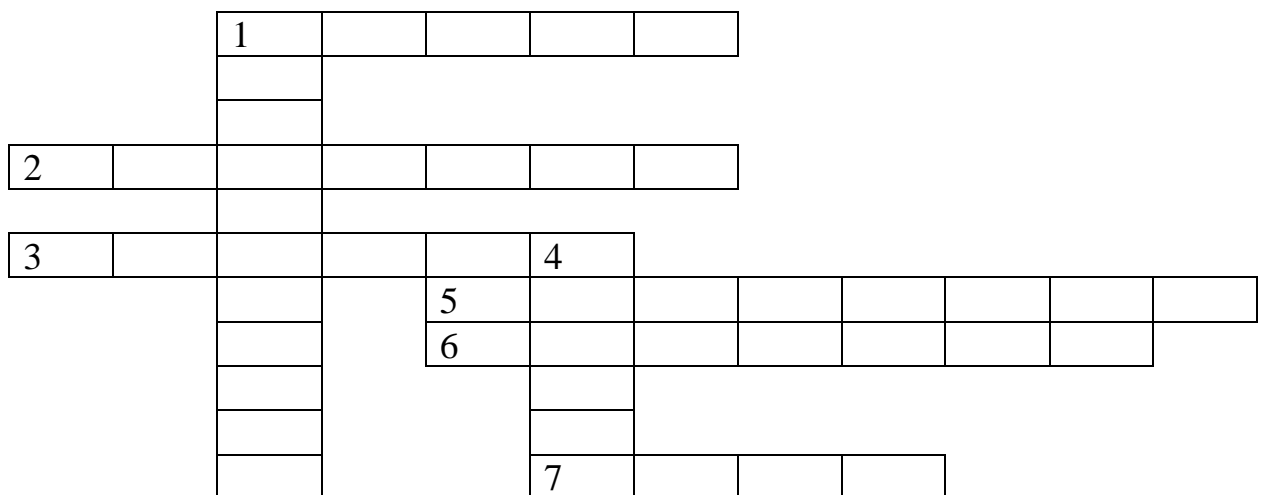


3.4. Узагальнення інформаційного пошуку

З метою формування проєктно-творчої діяльності учням при розробці проєкту «Приготування страв із м'яса» запропоновано серію творчих завдань.

Творче завдання 1. До меню ресторану необхідно включити страву із задньої ноги яловичини. Враховуючи її особливості, продумайте технологію обробки м'яса, щоб покращити його кулінарні властивості, і запропонуйте нову страву, яка могла б увійти до фірмового меню ресторану. Опишіть процес приготування, враховуючи, що м'ясо має стати соковитим і ніжним після обробки. Запропонуйте назву страви.

Творче завдання 2. Розгадайте кросворд «Страви до обіду»



По горизонталі:

1. М'ясний салат, який носить ім'я французького кухаря.
2. Страва із різного фаршу, загорнутого в листя капусти або винограду і тушкована в соусі.
3. Запіканка із сухарів білого хліба з фруктами, солодощами або іншими приправами. Запікають в духовці або спеціальних формах на парі.
5. Один із найпоширеніших овочів на Україні.
6. Страва з тертої картоплі.
7. Страва з суміші дрібних шматочків овочів (м'яса).

По вертикалі:

1. Холодна закуска із риби.
4. Добавка до страв із м'яса, риби, дичини.

Творче завдання 3. Гра «Морський бій». Учні поділяються на дві команди. Кожній з команд дається по 4 запитання, яка команда швидше відповість, та отримує нагородження.

| | а | б | в | г |
|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |

Команда №1

- 1а – яким видам теплової обробки підлягає м'ясо?
- 2б – які речовини виділяються під час смаження м'яса?

- 3в – розкрийте послідовність подачі страв до обіднього столу.
- 4г – як розміщують м'ясо під час смаження на сковорідці?

Команда №2

- 3г – які види смаження застосовують для смаження м'яса?
- 4а – які види м'яса застосовують для смаження?

- 2в – як подають сервірують стіл до обіду?
- 1г – як виконують смаження м'яса у паніровці?

Творче завдання 4. Складіть таблицю, в якій ви класифікуєте частини туші яловичини та свинини за їх кулінарними властивостями (соковитість, твердість, жирність). Укажіть, які страви найкраще готувати з кожної частини.

Для зручності, користуйтеся схемою.



Творче завдання 5. Придумайте авторський рецепт м'ясної страви, використовуючи менш популярні частини м'яса, наприклад, голяшку або грудинку. У рецепті опишіть методи обробки м'яса, які зроблять його ніжним і смачним (наприклад, маринування, томління).

Творче завдання 6. Визначте послідовність технологічних етапів обробки м'яса для приготування страви (наприклад, шніцеля або біфштекса). Опишіть, які інструменти та техніки потрібно використовувати на кожному етапі. Врахуйте ступінь просмаження м'яса.



RARE (з кров'ю, м'ясо 49-55 °C)

MEDIUM RARE (слабо просмажене, м'ясо 55-60 °C)

MEDIUM (середньо просмажене, м'ясо — 60-65 °C)

MEDIUM WELL (майже просмажене, м'ясо — 65-70 °C)

WELL DONE (добре просмажене, м'ясо — 71-100 °C)

Творче завдання 6. Розгляньте 3 різні частини м'яса (наприклад, лопатку, вирізку, ребра). Обґрунтуйте, який метод обробки (запікання, смаження, тушкування) краще підходить для кожної з них.



Творче завдання 7. Виконайте дослідження, як різні техніки (механічна обробка, маринування, використання спецій) впливають на смак і текстуру м'яса. Проведіть експеримент з одним і тим же шматком м'яса, але різними методами приготування, і презентуйте результати.

Творче завдання 8. Проаналізуйте декілька шматків м'яса, визначте можливі дефекти (сухість, жорсткість, неправильно виконана зачистка тощо). Запропонуйте методи, які допоможуть усунути ці недоліки.

Творче завдання 9. Виконайте завдання на малюнку



Творче завдання 10. Розв'яжіть ситуацію: кухар приготував макаронник із м'ясом, але він не тримає форму. Під час нарізування на порції розпадається. Чому? Як можна цьому запобігти?

Творче завдання 11. Скласти схему приготування котлет по-київські, по-житомирські. Скласти технологічні картки на страви.

Творче завдання 12. Скласти таблицю «Підбір соусів, гарнірів до страв з м'яса порційними шматками».



Творче завдання 13. Дослідіть історію відомих м'ясних страв (біфштекс, ростбіф, шашлик тощо) і створіть сучасний варіант однієї з них із використанням локальних інгредієнтів.

Творче завдання 14. Придумайте страву з м'яса, яку можна приготувати за 20 хвилин, використовуючи лише 5 інгредієнтів. Категорію м'яса оберіть самостійно. Опишіть технологію та подачу.

Творче завдання 15. Зробити розрахунки сировини для приготування страв:

- плов із свинини – 4 порції;
- яловичина духова – 4 порції;
- яловичина в томатному соусі – 4 порції.

Визначити вимоги до страв із запеченого м'яса.

Творче завдання 16. Розгляньте малюнки страв і визначте інгредієнти та технологію приготування.



Метод «мозкової атаки» з теми «Кулінарна обробка м'яса»

Мета: розвинути уяву та критичне мислення учасників, активізувати знання з теми, знайти нові підходи та рішення у процесі кулінарної обробки м'яса.

Етапи проведення:

Підготовчий. Визначення теми проектування «Інновації та креативність у кулінарній обробці м'яса». Поділ учасників на команди (2-4 особи в кожній). Матеріали (дошка, маркери, нотатки).

Основна частина. Запропонуйте кілька питань або завдань, які стануть основою для генерування ідей:

I. Генерування ідей. Запитання для обговорення:

1. Які нові способи обробки м'яса можна придумати, щоб зберегти його соковитість?
2. Які спеції або маринади могли б зробити страву унікальною?
3. Як перетворити звичайну страву з м'яса на гастрономічний шедевр?
4. Чи можна знайти альтернативні екологічні методи обробки м'яса?

Запропонувати виконати вправи: 1. «Маринад майбутнього»: уявіть, що через 10 років існуватимуть нові технології маринування. Якими вони можуть бути? 2. «Шеф у космосі»: уявіть, що ви готуєте м'ясо в умовах невагомості. Як ви його оброблятимете? 3. «Еко-обробка»: запропонуйте способи приготування м'яса без використання газу чи електроенергії.

II. Класифікація ідей. Запропонувати власні ідеї за категоріями: техніки приготування, інгредієнти, інновації, екологічність. Обрати 3-5 найцікавіших ідей для детального опрацювання.

III. Розробка стратегії. Розробити короткий план, як реалізувати обрану ідею на практиці (необхідне обладнання, інгредієнти, етапи приготування).

Висновки. Представити результати кожної команди. Обговорити та обрати найцікавішу ідею. «Мозкова атака» сприяє відкриттю нових ідей, закріпленню теоретичних знань і формуванню практичних навичок учасників.

Запропоновані творчі завдання та методи використовуються і процесі проєктно-технологічної діяльності та спрямовані на формування проєктно-творчої компетентності учнів під час профільної підготовки при вивченні модуля «Кулінарія» в 10 класі.

ВИСНОВКИ

У ході наукового пошуку було встановлено:

1. У ході дослідження було розглянуто етимологію та зміст понять «проектна діяльність», «творча діяльність» і «проектно-творча компетентність». З'ясовано, що проектна діяльність передбачає створення інноваційних ідей із використанням системного підходу, а творча діяльність акцентує увагу на оригінальності й креативності. Інтеграція цих понять формує поняття «проектно-творча компетентність», яка охоплює знання, вміння, досвід і особистісні якості, необхідні для створення нових продуктів.

Проектно-творча компетентність визначається як інтегративну здатність, спрямовану на досягнення прогресивних соціально-особистісних результатів у процесі створення нових об'єктів і базується на технологічних знаннях, використанні сучасних технологій, інструментів проектування, особистісних якостях і професійному досвіді.

2. Обґрунтовано, що профільна технологічна підготовка учнів сприяє їхньому всебічному розвитку, забезпечує формування ключових компетентностей, зокрема проектно-творчих, та адаптацію до вимог сучасного суспільства. Основними характеристиками профільної підготовки є її практична спрямованість, інтеграція знань із різних предметів і орієнтація на розвиток самостійності та відповідальності учнів.

3. Виявлено, що формування проектно-творчої компетентності під час вивчення модуля «Кулінарія» в 10 класі потребує використання інтерактивних методів навчання, проектної діяльності, практичних занять і творчих завдань. Особливу увагу слід приділяти організації процесу навчання, який включає етапи аналізу, планування, реалізації та презентації результатів діяльності.

Учні не лише опановують технології приготування страв, а й розвивають навички самостійного планування, критичного мислення, самоконтролю та естетичного підходу до оформлення результатів своєї праці. Завдяки використанню проектних методів навчання, вони стають здатними до

творчого пошуку, генерування нових ідей і їх реалізації в кулінарній сфері, що є ключовим для їхньої подальшої професійної самореалізації.

4. Розроблено творчі завдання, які спрямовані на формування в учнів проєктно-творчої компетентності.

У результаті інформаційно-дослідницького пошуку з'ясовано:

Творчість у проєктуванні є основою для розвитку креативного мислення, ініціативності й самостійності учнів. Проєктна діяльність дозволяє учням реалізовувати власні ідеї, аналізувати та вдосконалювати результати своєї праці, формуючи навички самоконтролю й самооцінки. Особливостями творчої діяльності є її етапність, інтеграція знань із різних галузей і орієнтація на практичний результат.

Проєктна технологія має значний потенціал для використання в навчанні за модулем «Кулінарія». Вона забезпечує інтерактивний підхід до навчання, сприяє розвитку проєктно-творчої компетентності учнів. Упровадження проєктування дозволяє залучати учнів до вирішення практичних завдань, таких як створення рецептів, розробка меню, організація подачі страв тощо, що підвищує мотивацію та якість навчання.

У результаті аналізу визначено, що найоптимальнішими об'єктами для проєктування є кулінарні вироби, які дозволяють застосовувати теоретичні знання на практиці та розвивати творчі здібності учнів.

Отже, реалізація проєктної технології при вивченні модуля «Кулінарія» сприяє розвитку творчої діяльності учнів, їхній профорієнтації та формуванню ключових компетентностей, необхідних для подальшого професійного спрямування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Баран Л. І. Розвиток творчих здібностей учнів на уроках трудового навчання. Бібрський ОЗЗСШ І-ІІІ ступенів імені Уляни Кравченко 2021. 42 с.
2. Березівська Л., Бібік Н., Бурда М. Концепція профільного навчання в старшій школі: Затв. рішенням колегії М-ва освіти і науки України від 25.09.03 № 10/12-2 [АПН України. Ін-т педагогіки] / Уклад.: Л. Березівська, Н. Бібік, М. Бурда та ін. *Інформ. зб. М-ва освіти і науки України*. 2003. № 24. С. 3–15.
3. Біляк Б. М., Дуда О. Д. Про організацію профільного навчання в загальноосвітніх навчальних закладах. Педагогічна думка. 2003. №3. С. 26–28.
4. Борисевич О.М. Реалізація змісту трудового навчання засобами сучасних педагогічних технологій. *Актуальні питання економічного розвитку в сучасних умовах: збірник наукових праць за матеріалами V Всеукраїнської науково-практичної конференції*. Харків : книжкове вид-во ФОП Вишемирський В.С., 2020 С. 385–387.
5. Бурлуцька О.І. Розвиток творчих здібностей учнів на уроках трудового навчання». Кам'янець-Подільський, 2017. 54 с.
6. Бусел В.Т. Великий тлумачний словник сучасної української мови. Київ ; Ірпінь : ВТФ «Перун», 2001. 1440 с.
7. Ісаєва Г.М. Метод проектів – ефективна технологія навчання учнів сучасної школи. *Метод проектів: традиції, перспективи, життєві результати*. Практико зорієнтований збірник. Київ :Департамент, 2013. С. 207–211.
8. Калошин В. Ф., Гоменюк Д. В., Сушенцева Л. Л. Розвиток творчості учнів : методичний посібник. Харків : Основа, 2008. Вип. 8 (68). 112 с.
9. Кільдерова Л. В. Особливості процесу формування та розвитку творчої діяльності учнів на уроках технологій. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія*

№17. *Теорія і практика навчання та виховання*. Випуск 19: зб. наукових праць. Київ : Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова, 2011. С. 32–39.

10. Коберник О. М. Дидактичні основи сучасного уроку трудового навчання. *Трудова підготовка в закладах освіти*. 2003. № 2. С. 3–7.

11. Коберник О. М., Ящук С. М. Методика організації проектно-технологічної діяльності на уроках трудового навчання: навчально-методичний посібник. Умань, 2001. 82 с.

12. Ковінько А. В. Суть поняття «творчий потенціал школяра». *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. 2017. Вип. 52 (105). С. 391–397.

13. Кривильова О. А. Підготовка майбутніх учителів до творчої діяльності : монографія. Донецьк : ТОВ «Юго-Восток, ЛТД», 2008. 200 с.

14. Кривонос О. Б. Творчість і професійно-творчі уміння спеціаліста. *Педагогічні науки : зб. наук. праць*. Суми : СумДПУ, 2002. С. 285–293.

15. Кудря О. В. Методика вивчення основ кулінарії на уроках трудового навчання : навч.-метод. посіб. / Полтав. нац. пед. ун-т імені В. Г. Короленка. Полтава: Астроя, 2020. 116 с.

16. Кулінка Ю.С. Методика профільного навчання : навчально-методичний комплекс дисципліни для здобувачів вищої освіти другий (магістерський) рівень спеціальності 014.10 Середня освіта (Трудове навчання та технології). Кривий Ріг : КДПУ, 2020. 54 с.

17. Кулінка Ю.С. Технологія м'ясних січених страв для студентського харчування. *Науковий журнал «Молодий вчений»*. 2016. № 12 (39). Ч. 1. С. 46–50.

18. Кулінка Ю.С. Використання дизайн-орієнтованих завдань на уроках трудового навчання. *Підготовка вчителя трудового навчання в контексті оновлення професійних і освітніх стандартів : колективна монографія / кол. авт. ; наук. редактор : доктор пед. наук, професор В. В. Стешенко*. Слов'янськ, 2020-2021. С. 51–77.

19. Кулінка Ю.С. Професійно-орієнтована проектна діяльність як складова формування дизайнерської культури майбутніх учителів трудового навчання. *Наукові записки*. Випуск 11. Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти. Частина 1. Кропивницький: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2017. С. 165–170.

20. Мачача Т. С. Концептуальні ідеї проектування змісту профільної технологічної освіти учнів загальноосвітньої школи. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені Драгоманова*: зб. наукових праць. Серія № 5 Педагогічні науки: реалії та перспективи, 2015. № 52. С. 169–174.

21. Мачача Т. Розвиток творчих здібностей учнів основної школи в процесі культуротворчого трудового навчання. *Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка*. Серія : Педагогічні науки. 2014. Вип. 131. С. 128–131.

22. Мачача Т. Розвиток творчого потенціалу учнів основної школи у процесі трудового навчання. *Проблеми сучасного підручника*. 2014. Вип. 14. С. 425–435.

23. Методика компетентнісно орієнтованого навчання технологій у професійному ліцеї : методичний посібник / В. І. Туташинський, Т. С. Мачача, А. М. Тарара, В. В. Вдовченко. Київ: КОНВІ ПРІНТ 2021. 141 с.

24. Методика організації проектно-технологічної діяльності учнів на уроках обслуговуючої праці : навч.-метод. посіб. / О. М. Коберник, В. В. Бербец, Н. В. Дубова ін. Київ : Наук. світ, 2003. 92 с.

25. Нікуліна А. В. Формування проектно-творчої компетентності майбутніх учителів технологій у процесі професійної підготовки : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Харків, 2016. 284 с.

26. Нікуліна Т. Взаєморозуміння: проект з організації та реалізації питань розвитку творч. здібностей дітей. *Шкільний світ*. 2012. № 9. С. 9–12.

27. Пелагейченко М. Сутність та етапи проектної діяльності учнів на уроках трудового навчання. *Педагогіка і психологія формування творчої*

особистості: проблема і пошук: Зб. наук. пр. / редкол.: Т.І.Сущенко (відп. ред.) та ін. Київ – Запоріжжя, 2005. Вип. 35. С. 280–285.

28. Проектна діяльність студентів педагогічного університету : методичні рекомендації / упорядники Л. О. Савченко, Ю. С. Кулінка. Кривий Ріг : КДПУ, 2010. 37 с.

29. Проектна діяльність у технологічній освіті:[монографія / Пікельна В. С., Савченко Л. О., Кулінка Ю. С., Літковець О. Д., Кучер З. С., Серьогіна І.Ю., Гура Л. В., Драшко О. М., Лаврентьєва О. О., Яковлєва В. А., Волкова Н. В., Кучер С. Л., Савченко К. Ю. Кривий Ріг : СПД Залозний В.В., 2012. 320 с.

30. Проектно-технологічна діяльність учнів на уроках трудового навчання: теорія і методика: монографія / за заг. ред. О. М. Коберника. Київ :Наук. світ, 2003. 172 с.

31. Проектування змісту профільного навчання технологій у старшій школі. монографія / А. М. Тарара, Т. С. Мачача, В. І. Туташинський, В. В. Вдовченко. Київ : КОНВІ ПРІНТ, 2019. 160 с.

32. Рудик Я. М. Суть та структура творчого потенціалу особистості. *Наукові записки НДУ ім. М. Гоголя. Психолого-педагогічні науки.* 2014. № 5. С. 50–57.

33. Сисоєва С. Творчість як умова самореалізації особистості. *Професійно-художня освіта України : Зб. наук. пр. / Ред. І. А. Зязюн. Вип. II. Київ –Черкаси, 2003. С. 20–26*

34. Сисоєва С. О. Особистісно-орієнтовані педагогічні технології: метод проектів. *Неперервна професійна освіта: теорія і методика: наук. метод. журнал.* Київ. 2002. Вип.1 (5). 230 с.

35. Терещук А. Методи творчої діяльності на уроках трудового навчання. *Трудова підготовка в закладах освіти.* 2006. № 1. С. 19–23.

36. Терещук А., Вдовиченко А. Навчання учнів основних етапів проектно-технологічної діяльності. *Трудова підготовка в закладах освіти.* 2004. № 4. С. 10–13.

37. Технології (рівень стандарту). Програма для 10-11-х класів ЗНЗ.
URL : <https://osvita.ua/school/program/program-10-11/58969>. URL :
38. Технології. Профільний рівень 10–11 класи. Спеціалізація «Кулінарія». Навчальна програма закладів загальної середньої освіти.
<https://lib.iitta.gov.ua/id/eprint>.
39. Харитоновна В. Формування художньо-конструкторської компетентності учнів у процесі технологічної освіти. *Психолого-педагогічні проблеми сільської школи*. 2017. Випуск 56. С. 189–167.
40. Холоденко В. О. Творчий потенціал особистості: зміст, структура та передумови успішної реалізації у мистецькій освіті. *Науковий часопис НПУ імені М.П. Драгоманова. Серія 14. Теорія і методика мистецької освіти*. 2019. Вип. 26. С. 22–28.
41. Шевельова О. Метод проектів: історія розвитку та сучасність. *Інноваційні технології в професійній підготовці вчителя трудового навчання: проблеми теорії і практики*. Зб. наук праць. Вип. 1. Полтава: ПДПУ ім. В. Г. Короленка, 2006. С. 257–260.
42. Шульга О. М. Формування та розвиток творчих здібностей учнів на уроках трудового навчання. *Вісник Чернігівського державного педагогічного університету ім. Т. Г. Шевченка* : зб. Чернігів : ЧНПУ, 2012. Вип. 100. С. 441–442.
43. Шуляк В. Створення і втілення в життя власних проектів. *Трудова підготовка в закладах освіти*. 2004. № 3. С. 8–9.
44. Ящук С. М. Професійна підготовка викладача загальнотехнічних дисциплін: теоретичний аспект : навчальний посібник. Умань: ФОП Жовтий О. О., 2015. 133 с.
45. Savchenko L., Safian K., Kulinka Y., Kharadzhian N., Kopylova O. Future professional education specialists' mastering of project methodology of creating pedagogical situations in the service sector. *REVISTA INCLUSIONES Volumen 7. Número especial. Julio/Septiembre. 2020. ISSN 0719-4706*.
<http://www.archivosrevistainclusiones.com/A%C3%B1o-2020/>.

ДОДАТКИ.

Додаток А

Тема: Кулінарна обробка м'яса

Мета: *дидактична:* ознайомити учнів з класифікацією овочевих культур, навчити розпізнавати різноманітні напівфабрикати для приготування відповідних страв, сформувати знання по використанню м'ясних напівфабрикатів;

виховна: виховувати працелюбність, посидючість, старанність, обережність, любов та відповідальне відношення до праці;

розвиваюча: розвивати творчі здібності учнів, трудову активність, координацію рухів, окомір, фізичну силу.

Тип уроку: набуття нових знань.

Наочність: плакати з різними видами кулінарної обробки м'яса та м'ясних напівфабрикатів, таблиці.

Інструменти і матеріали: зошити, лінійки, кольорові олівці.

Профорієнтація: на професію кухаря та кухаря-кондитера.

Міжпредметні зв'язки: хімія, біологія, виробниче навчання.

Хід заняття

І. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ

На початку уроку вчителю необхідно привітатися, перевірити відсутніх, призначити чергових, перевірити готовність групи до заняття.

Актуалізація опорних знань

Проводиться у вигляді гри «Морський бій». Учні поділяються на дві команди. Кожній з команд дається по 4 запитання, яка команда швидше відповість, та отримує нагородження.

| | а | б | в | г |
|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |

Команда №1

1а – яким видам теплової обробки підлягає м'ясо?

2б – які речовини виділяються під час смаження м'яса?

3в – розкрийте послідовність подачі страв до обіднього столу.

4г – як розміщують м'ясо під час смаження на сковорідці?

Команда №2

3г – які види смаження застосовують для смаження м'яса?

4а – які види м'яса застосовують для смаження?

2в – як подають сервірують стіл до обіду?

1г – як виконують смаження м'яса у паніровці?

Мотивація пізнавальної діяльності

М'ясо та м'ясні продукти широко використовуються у харчуванні людини. Вони є одним із основних джерел повноцінних білків, жирів, вітамінів і мінеральних речовин.

У харчовому відношенні найбільшу цінність представляє м'язова тканина м'яса, яка містить такі білки, як міозин, актин, глобулін і міоглобін. Ці білки відрізняються збалансованим вмістом незамінних амінокислот. Менш цінні білки з'єднувальної тканини – колаген і еластин, оскільки у них відсутні незамінні амінокислоти триптофан і цистин. М'ясо молодих тварин містить

менше колагену, тому воно більш м'яке та ніжне. При більшому вміст колагену у товщі м'яса різко понижується його харчова цінність.

М'ясо містить у середньому до 20% повноцінних білків, вітаміни *A, D, PP*, групи *B* і мінеральні речовини (солі заліза, кальцію, фосфору), жири (до 37%), вуглеводи, екстрактивні речовини і воду. Екстрактивні речовини, що переходять при варінні до бульйону, викликають сильне соковиділення, збуджують апетит.

Повноцінні білки м'яса, що пройшли теплову обробку, засвоюються на 95%. Вони містяться у м'якоті м'язової тканини, здатні розчинятися у воді, переходять у відвар, але швидко скипаються: при температурі +60°C коагулюють і потім втрачають здібність розчинятися – при варінні утворюють пластівці.

Отже, тема заняття: «Кулінарна обробка м'яса». Завдання уроку: вивчити види кулінарної обробки м'яса різного походження, навчитися визначати якість м'ясних напівфабрикатів.

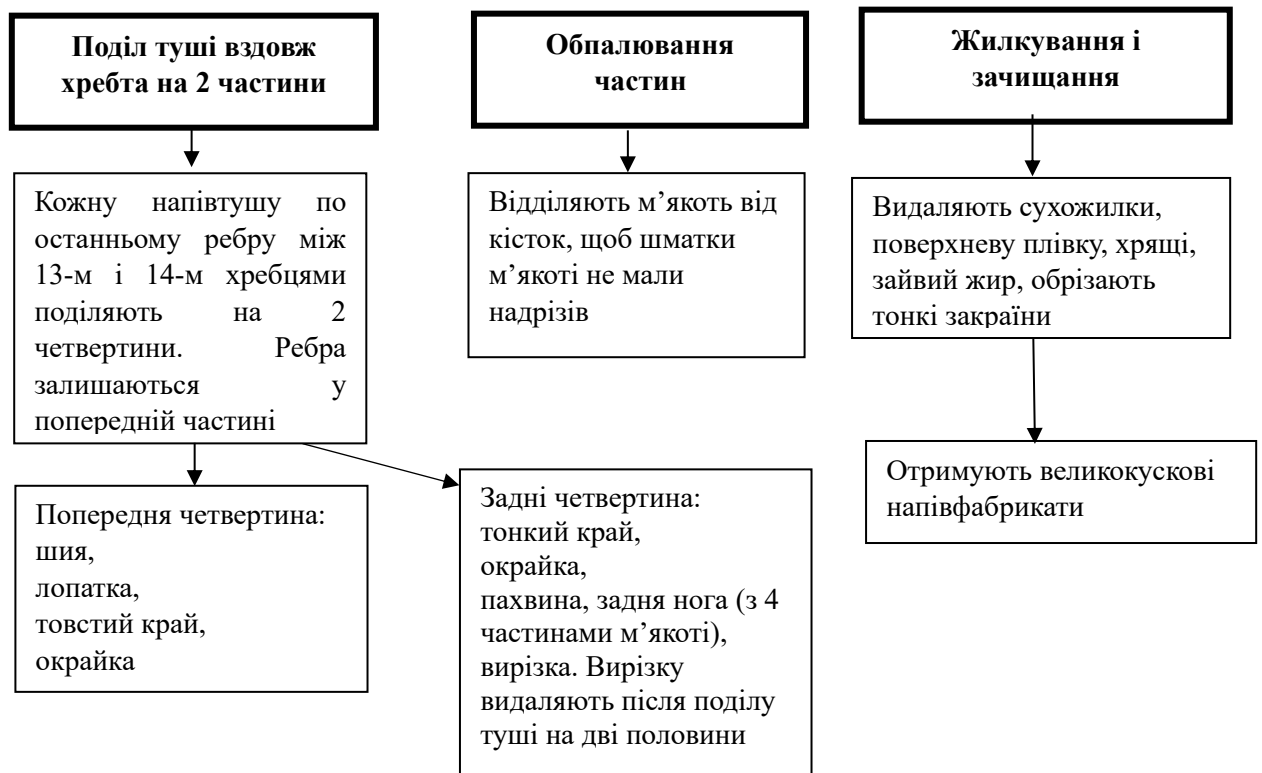
II. ВИКЛАДЕННЯ НОВОГО МАТЕРІАЛУ

М'ясо – це туша або частина її, що утворилася після забою тварини і становить сукупність м'язової, жирової, з'єднувальної та кісткової тканин.

До підприємств громадського харчування надходить м'ясо великої рогатої худоби, дрібної рогатої худоби (баранина, козлятина, телятина), свинина, домашня птиця (кури, гуси, качки, індики, курчата), дичина і кролі. В залежності від цього розрізняють: **червоне м'ясо** (яловичина, ягня, конина); **біле м'ясо** (свинина, телятина, кролик, домашні птахи); **чорне м'ясо** (дичина).

Завдання кулінарної обробки м'яса – повністю відділити м'ясо від кісток і отримати великокускові напівфабрикати.

Кулінарна обробка туші яловичини наведено у додатках. Схематично кулінарну обробку туші яловичини можна подати так:



Кожна частина туші має різне кулінарне призначення. Це залежить від кількості з'єднувальної тканини (таблиця 1.1.) та її стійкості до теплової обробки.

Таблиця 1.1.

Вміст з'єднувальної тканини у частинах туші

| <i>Невелика кількість</i> | <i>Значна кількість</i> | <i>До 80%</i> |
|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|
| Вирізка | Лопатка | Шия |
| Товстий край | Грудинка | Пахвина |
| Тонкий край | Окрайка | Обрізка |
| Верхня частина задньої ноги | Підлопаткова частина | гомілка |
| Внутрішня частина задньої ноги | Бокова частина задньої ноги | |
| | Зовнішня частина задньої ноги | |

У частинах туші, перелічених у першій колонці таблиці 1.1. колаген нестійкий, ніжний, тому для м'яса застосовують процес смаження, при якому 8...10 хв. досить для повного розм'якшення колагену. У частинах туші, перелічених у другій колонці таблиці, колагену міститься більше, він грубіший, тому збільшують термін теплової обробки м'яса і кількість рідини. Частина туші, зазначені у третій колонці, містять багато колагену, і, щоб його розм'якшити, застосовують попереднє механічне подрібнення у м'ясорубці.

Кулінарна обробка туш баранини, свинини, телятини.

Туші спочатку ділять на передню і задню половини, розрублюючи впоперек по контуру задньої ноги і тазової кістки. Потім відділяють лопатки, у баранячих і телячих туш частину відрубують шию, вирубують хребет, грудну кістку і спинно-грудну частину відрубують, що залишилася, ділять на корейку та грудинку.

У сальної свинини після віддалення лопаток зі спини знімають зайвий шпик, залишаючи лише шар в 1 см, потім вирубують хребет. Отримані скиби розрубують на корейку і грудинку. У корейки відділяють шию за лінією між четвертим і п'ятим ребрами. Довжина ребер корейки не більше 8 см. Для задньої ноги відділяють одну від одної, розрубуючи уздовж тазової кістки і хребців крижів. У великих свиней м'якоть ноги ділять на дві частини. Після обробки обвалюють шию, лопатки і задні ноги. Корейку і грудинку залишають з реберними кістками.

Після обвалювання отримують великокускові частини м'яса з малим вмістом з'єднувальної тканини – корейка, окіст (задня нога); із середнім вмістом – лопатка, грудинка, а в свинини – шия; з великим вмістом – шия, обрізки.

При обробці м'яса на м'ясокомбінатах в окрему групу виділяють *субпродукти*: печінку, нирки, легені, серце, мозок, шлунок, голову, губи, вуха, язик, хвіст, ноги, вим'я. На підприємствах громадського харчування охолоджені субпродукти обробляють, а морожені спершу розморожують.

Мозок попередньо замочують (1...2 год.) у холодній воді з додаванням оцту, знімають плівку і видаляють великі кровоносні судини. У **печінки** видаляють жовчні протоки, знімають плівку. **Нирки** розрізують уздовж, вимочують 2-3 год., знімають зайвий жир. **Язики** очищають від забруднень, обмивають. **Вим'я** розрізують на 2-4 частини, видаляють великі судини, жир, промивають.

Хвости очищають від шкурки (чи щетини), промивають і рубають на куски. **Вуха і губи** очищають від волосу, шкребуть, промивають. **Серце** розрізують, вивільняють від згустків крові, промивають. **Ноги** очищають, розрізують уздовж, замочують, на 2-3 год.

Шлунок (рубець) вивертають, ретельно промивають, після чого занурюють в окріп на 4-5 хвилин. Потім за допомогою ножа видаляють слизову оболонку, знову миють.

Від **голови великої рогатої худоби** відрізають губи і опалюють на вогні. Потім видаляють язик, розрубують голову на частини, виймають мозок і ретельно промивають.

Телячі і свинячі голови попередньо ошпарюють, після чого зчищають з них шерсть і потім розробляють так же, як і голову великої рогатої худоби.

Лівер розробляють. **Серце** розрізають, видаляють кров. **Легені** розрізають по бронхам. **Горло** розрізають вздовж. Підготовлені частини ліверу ретельно промивають у холодній воді.

Субпродукти використовують у смаженому, відвареному, тушкованому вигляді, а також для фаршів (легені, серце, вим'я, губи).

Зовнішній вигляд повинен бути сухим, а м'ясний сік, що виділяється при розрізі – прозорий. **Зафарбування** яловичини – червоне, свинини – рожево-червоне, баранини – червоно-коричневе, телятини – світло-рожеве. Це пояснюється наявністю у м'ясі особливої речовини – міоглобіну, який при нагріванні порушується і надає продукту сіре забарвлення.

Консистенцію м'яса перевіряють наступним чином: при надавлюванні пальцем поверхня м'яса швидко вирівнюється, а палець залишається сухим. **Запах** натуральний, без стороннього дурно пахучого відтінку. Консистенція жиру щільна, не липка.

Морожене м'ясо має і товщі температуру від – 5 до – 7 градусів. Тане краще всього на повітрі. При повільному розтаванні м'язові волокна майже повністю всмоктують сік, що виділяється, зберігаючи свої первинні якості. При швидкому відтаюванні вони втрачають багато м'ясного соку до 10%, становиться менш смачним і корисним. **Розморожувати** м'ясо у воді не можна, так як розчинні речовини і вітаміни переходять у воду і харчова цінність і смак погіршуються. При найменшому сумніві у доброякісності м'яса не слід брати його для приготування їжі, так як це може привести до важких наслідків.

III. ЗАКРІПЛЕННЯ ВИКЛАДЕНОГО МАТЕРІАЛУ

Проводиться у вигляді фронтального опитування за запитаннями.

1. Які є основні групи продуктів харчування?

2. На які види поділяється м'ясо?
3. Біля дошки на плакаті показати кулінарну обробку різних видів м'яса? (робота з плакатами).
4. Як використовуються субпродукти м'яса?
5. Як визначити доброякісність м'яса?

IV. САМОСТІЙНА РОБОТА

Учням дається завдання: у зошитах замалювати кулінарну обробку туші баранини, яловичини, свинини. Законспектувати послідовність виконання обробки. Замалювати всі таблиці.

V. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ УРОКУ

Вчитель виставляє оцінки за урок: враховує роботу з картками, виконання домашнього завдання та роботу на уроці.

VI. ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Вивчити теоретичні поняття.