

Педагогическа технология за проектно обучение по учебната практика „сомелиерство“

Веска Попова

Project based Educational technology in school practice "sommelier"

Veska Popova

Резюме: Туризмът е един от перспективните сектори на българската икономика. Той обединява значителен брой дейности, свързани с хотелиерство, ресторантьорство, селски туризъм, екология, спа, балнеотуризм, сомелиерство, готварство, предприемачество в туризма и др. Важно условие за просперитета на този сектор е качеството на предлаганите услуги. Съвременните изисквания за квалификацията на завършващите, желанието за постигане на максимална ефективност в работата, повишаване активността и творчеството на учениците и разчупване на методите на обучение бяха предпоставка за конструиране на подходяща педагогическа технология. След проучване и анализиране на различни теоретични постановки за понятието „Педагогическа технология“ насочих вниманието си към съставяне на педагогическа технология за проектно обучение по учебния предмет “Сомелиерство“, изучаван в 12 клас. Създадената технология ще повлияе положително на процеса на обучение и активиране на интереса на учениците към часовете по учебна практика“ Сомелиерство“ С прилагането ще се удостовери модела като иновационен, практически полезен и приложим.

Ключови думи Професионално образование , преподаване

Abstract: Tourism is one of the promising sectors in the Bulgarian economy. It brings together a significant number of activities related to hospitality industry, restaurant industry, rural tourism, ecology, SPA, balneotourism, sommelier branch, cooking, entrepreneurship in tourism, etc. An important condition for the prosperity of this sector is the quality of the services offered. Modern requirements for the qualification of graduates, the desire to achieve maximum work efficiency, the increase in the student activity and creativity and the diversification of the educational methods were a prerequisite for the construction of suitable pedagogical technology. After research and analysis of various theoretical formulations for the concept of “pedagogical technology”, I decided to prepare a project based pedagogical technology for the school subject of “Sommelier”, studied in 12th grade. The technology created will positively affect the learning process and attract the interest of student to the classes of the school practice of “Sommelier”. The application will verify the model as innovative, practically useful and applicable.

Key words: professional education, teaching

В условията на пазарна икономика и конкуренция се поставят изключително високи изисквания към професионалната подготовка на изпълнителските кадри. От тях се изисква да притежават солидни знания и съвременни професионална подготовка с развито технологично и евристично мислене, с висок интелект и възможности за творчество, способности да предлагат оригинални идеи и решения, да ги осъществяват настойчиво и последователно в практиката.

В последните години в специализираните педагогически издания у нас , както и в чуждестранни публикации се коментира проблемът за иновиране на обучението в професионалните училища. Обръща се внимание на актуализиране и обновяване на отделни аспекти на учителския труд, така че той да не остава затворен в уроците, а да допринася за реализиране на младите хора в сложните условия на всекидневната практика.

Съвременното образование се нуждае от разчупване на стандартния начин на преподаване и учене. Търсене и прилагане на различни от обичайни те форми, методи и средства на преподаване в професионалните училища, защото основната цел на съвременната професионална подготовка е свързване на теорията с практиката.

Сред основните качества, върху които се гради способността за творчество и за иновации, са мотивираността и инициативността. Нарастващият натиск за разработване на творчески, иновативни и критични умения навежда на мисълта, че традиционните подходи за обучение, основани на пряко или на лекционно обучение, вече не са адекватни. Те се заместват от модели, при които вниманието е повече насочено към учащия, и които са базирани на активното му участие в процесите на осмисляне и тълкуване. Усвояването на знания и придобиване на умения се извършва заедно с другите, като творчески се променят социални практики и навици. Една организационна култура, която подкрепя откритостта и творчеството е жизненоважно предварително условие за успешното обучение и новаторството.

Работата по проект е една от сравнително новите технологии на обучение с „нов тип педагогическо взаимодействие, центрирано към ученика”. (Десев, Л. , 1993)

Когато се планира работата по проект, темата следва да бъде внимателно подбрана и обмислена, да провокира интерес, да показва многообразието на поставения проблем, да стимулира и подкрепя учениците сами да търсят и предлагат начини за неговото решаване.

В най-общ вид реализацията на учебния проект преминава през следните етапи:

- проучвателен – изследване на проблема и формулиране на темата на проекта;
- аналитичен – анализиране на ситуацията, информацията и планиране на изпълнението;
- практически – реализиране на проектния замисъл и дейности;
- презентативен – представяне на продуктите на проекта;

- контролен – оценяване на продуктите и работата на учениците.

Към основните характеристики на проектното обучение . (Полат,Е. 2003., Митова,Д. 2011 , Митова,Д. ,2007, Markham, T., J. Larmer, 2003) могат да се причислят:

- мотивиращите въпроси (driving questions), които служат за организиране и ръководене на обучението;
- активното изследване (active research), което се планира и провежда от учениците напълно самостоятелно;
- автономността (autonomy) на учениците, която ги превръща в организатори и ръководители на собственото си обучение;
- сътрудничеството (collaboration) между ученици, учители и членове на обществото при решаване на общи проблеми и въпроси;
- автентичността (authenticity) на проектите, основана на истински, реални проблеми от живота, приложими и в извънкласната стая;
- реалните продукти (artifacts) и презентацията им (presentation), които са материален резултат от работата по проекти и демонстрират наученото.

Характерни черти на всеки проект са (Петров, П., М. Атанасова,2001), :

- продължителност във времето;
- наличие на етапи (фази) на дейността;
- интегриране на знания и умения от повече от една предметна област със съответните разнообразни дейности (устни, писмени, практически);
- работа в екип, което предполага развитие на определени качества и умения самостоятелно планиране и организиране на дейността от групата;
- наличие на практическа или духовна полза, заложен в конкретния резултат, който може да се види или прочете.

В литературата съществуват различни опити за класификация на проектите (Полат, Е.2003):

1. Според доминиращата в проекта дейност: изследователска, творческа, ролева, практико-ориентирана, познавателно-ориентирана и др.

2. Според предметно-съдържателната област: монопроект (един предмет), междупредметен.

3. Според характера на координация на проекта: непосредствен, с открита, явна координация (един от учениците има роля на координатор); със скрита координация (учител или друг, който директно не участва в работата на екипа).

4. Според характера на контактите (участници от един клас, от едно училище, от един град, област, страна или от различни страни).

5. Според броя на участниците в проекта – индивидуални, екипни (малки групи) или колективни (цял клас или по-голяма група).

6. Според продължителността на изпълнение на проекта – краткосрочни (1–2 часа), средносрочни (от седмица до месец), дългосрочни (няколко месеца).

7. Според тематиката: екологични, здравни и др.

8. Според изследваните противоречия: социални, научни, културни, политически, исторически, интегрални и др.

9. Според приложната им значимост: училищни, регионални, национални, международни.

Оценяването на проектите се явява сложна и трудна задача, защото е необходимо да се оценяват не само придобитите знания, но и различните умения. Трябва да има достатъчно обективни критерии, които, от една страна, да поставят някакви стандарти, а от друга – да не ограничават творческата свобода на учениците.

В литературата, посветена на проектите в училище, се формулират някои изисквания и критерии за оценяването им. Според някои автори (Полат, Е.2003)това са:

- значимост и актуалност на проблема и обвързаност с учебното съдържание;
- активност на всеки ученик, в съответствие с неговите индивидуални възможности;
- колективен характер на взетите решения;
- общуване и сътрудничество в екипите;
- използване на интегрирани знания и умения от други предметни области;
- личен принос и новаторство при разрешаването на проблема;
- оригиналност на проекта;
- компетентност на участниците при защитата на проекта и създаване на интерес към третирания проблем;

- естетическо и техническо оформление *и др.*

Новата роля на учителя при този метод на работа е на консултант, посредник, сътрудник и съветник на учениците

Учителят основно подпомага и организира ученето и неговите функции са:

- теоретична и методическа яснота за целта, същността и технологичното осъществяване на проекта;
- представяне на съдържанието, структурата и начина на подбор на материалите;
- предлагане на източници;
- подпомагане в организацията;
- развиване на стратегии (Десев,Л.1993).

При използването на проектното обучение се очертават следните предимства:

- дава се изключителна възможност на учениците да са в центъра на процеса на обучение като активни участници и откриватели на нов опит и познание, а на учителите – да са съветници и помощници, които създават подходяща учебна среда за самостоятелна и творческа работа на учениците;
- повишават се качеството на образователния процес и мотивацията за учене;
- учениците задълбочават знанията си по конкретна тема;
- планират работата си, съобразно с набеязаната цел;
- работят независимо и в екип;
- съзнават своите силни и слаби страни;
- носят отговорност за изпълнението на поставената задача;
- решават проблеми и преодоляват конфликти.

Предметът „Сомелиерство ” се изучава само в XII клас. Учебната програма по Сомелиерство е предназначена за обучение по професията – Сервитьор-барман, от професионално направление Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг от списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение. В учебната програма е включен учебен материал, с овладяването на който се цели да се усвоят теоретични знания и практически умения за

дегустацията, представянето, продажбата и сервирането на вина в заведенията за хранене и развлечения. През последните години възникна и се развива една нова алтернативна форма на туризъм – винения туризъм. Учениците срещат затруднение, когато трябва да приложат в реални условия наученото в часовете по учебна практика, поради малкия брой часове и трудната терминология.

Именно съвременните тенденции на развитие в туризма, ресторантьорството – качество и форми на обслужване и съвременните изисквания за квалификацията на завършващите ученици, ме мотивира в избора/конструиране / на педагогическа технология за проектно обучение

в часовете по учебна практика „Сомелиерство“, в която да използвам различни методи, които да отразят реалното състояние на проблема, да повиша ефективността на обучението за оптимизиране на образователния процес и да повиши мотивацията на учениците.

С работата по проекта си поставих следните задачи:

1. Проучване и запознаване с историческите факти за развитие на винопроизводството в България.
2. Разработване на презентации за Винените региони в България .
3. Овладяване на основните изследователски методи (анализ на литература, търсене на източници на информация, събиране и обработване на данни, научна аргументация на получените резултати, откриване и поставяне на нови проблеми, предлагане на хипотези и методи за тяхното решаване);
4. Усвояване на знания и умения за предлагане, дегустация и сервиране на вина.
5. Интегриране на технологиите в обучението по Сомелиерство.
6. Изграждане на умения за работа в екип, включващи водене на диалог и обсъждане на мнения и предложения.
7. Изграждане на умения за самоконтрол и самооценка.

Реализирането на проекта преминава в три етапа:

Първи етап:

- Да се изработи и представи презентация на тема по избор - за винените региони в България и Европа. Разпределянето на темите между екипите става по желание.

Втори етап :Практически задачи

- Работа по практическо задание- организиране и участие в учебна дегустация- Винарска изба или дегустационна с участие на професионален сомелиер.

Трети етап:

- Организация и обслужване на тематична вечеря .

Самото обслужване е открита практика пред учители и гости, професионални сомелиери, което дава възможност на учениците да популяризират резултатите от положените усилия.

За изпълнението на проекта са осигурени следните технологични ресурси: Зала с компютър, мултимедиен проектор, екран, търговска зала на дегустационна и ресторант с необходимо оборудване.

Методиката на проведеното изследване и получените резултати ще бъдат предмет на следваща публикация.

Ползвана литература:

1. *Десев, Л. и колектив.* Педагогическа психология. С., ЦИУУРК, 1993.
2. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования (под ред. д-ра проф. Е. С. Полат). М., 2003.
3. *Пейчева, Р.* Дизайн на университетския курс. С., УИ „Св. Климент Охридски”, 2002.
4. *Петров, П., М. Атанасова.* Образователни технологии и стратегии на учене. С., Веда Словена, 2001.
5. *Симон, П.* Практически наръчник за работа на проекти. Варна, Бит и техника. Европа, 2006.
6. *Митова, Д.* Проектно ориентирано технологично обучение: теория и методика, Университетско издание „Неофит Рилски“ - Благоевград, 2011
7. *Митова, Д.* Project Based Science. Science & Children 44, 60–61 (2007).
8. *Colley, K.E.* Project Based Science Instruction: A Primer. Science Teacher 75, 23–28 (2008).
9. *Dickinson, G., I. Jackson.* Planning for Science. Science Teacher 75, 29–32 (2008).
10. *Frank, M., A. Batzilai.* Project Based Technology: Instructional Strategy for Developing Technological Literacy. I. Technol. Educ. 18, 39–53 (2006).
11. *Markham, T., J. Larmer, I. Ravitz.* Project Based Learning Handbook: A Guide to Standards-Focused Project Based Learning for Middle and High School Teachers. BIE, Novato, 2003.
12. *Marx, R.W., P.C. Blumenfeld, J.S. Krajcik, E. Soloway.* Enacting Project Based Science. Elementary School J. 97, 341–357 (1997)

Eng. Veska Popova
Vocational Secondary School of Tourism – Plovdiv, Bulgaria
e-mail: popova_vik@yahoo.ca