

ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ПРОЕКТОБАЗИРАН МЕТОД И ИНТЕРДИСЦИПЛИНАРЕН ПОДХОД КЪМ УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС В ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

Елена Саянова

Професионална гимназия по туризъм – Разлог

Резюме. Статията разглежда прилагането на проектобазирани обучение за изучаване на конкретен проблем като начин за неговата теоретична или практическа реализация. Показано е използването на този тип обучение за развитие на независима творческа дейност на обучаваните и създаване на краен продукт под формата на нови знания и умения.

Дадени са примери за разработване, провеждане и оценяване на проектобазирани уроци.

Keywords: interdisciplinary approach; project-based methods; vocational subjects; skills; conclusions; interdisciplinary manner

Успешното изграждане на информационното общество в България поставя пред системата на образованието редица принципино нови предизвикателства, сред които едно от най-важните е проблемът за формиране на творчески, изследователски потенциал на личността. XXI век изисква промяна в целите на образованието, насочване не просто към натрупването на енциклопедични знания, а към формиране на определени компетенции, сред които са: умение за работа с непозната информация с нестандартни задачи, комбиниране на логика с интуиция, творчески умения. Динамиката на съвременния свят води до намаляване на реализирането на репродуктивна дейност и се простира до прилагането на иновационните дейности. Способността да се види новото, да се използва въображението и да се разглеждат възможни алтернативи, е важен аспект от процеса на познание. Живеем в един свят, където непрекъснато се ражда нещо ново, измествайки обичайното и традиционното – нови видове оборудване и технологии, нови начини за комуникация и обработка на информацията. Съвременният човек не е просто потребител на научна и технологична революция, а неин пряк участник и създател/разработчик на новите предложения.

Ето защо формирането на творческия потенциал е необходимо днес за всички, а не само на специалистите с висше образование. Моделирането на проучвателска/изследователска и проектна дейност на учениците в средното училище, тестването и внедряването на иновативни модели следва да допринесат не само за промяна на стила на общото и професионалното образование, но също така и да доведат до сближаването на теория и практика, което е особено важно в процеса на формиране на новото поколение като компетентни специалисти.

Проектобазираното обучение включва изучаване на конкретен проблем с цел неговата теоретична или практическа реализация. Целта на метода на проектната работа е развитието на независима, творческа дейност на учещите. Като резултат от творческата си практика, учениците създават краен продукт под формата на нови знания и умения. Освен това този метод има за цел да развие комуникативни умения, тъй като съчетава индивидуална, независима форма на учебната дейност с групови занятия.

Убедени сме, че именно подходът към учебните програми, наречен проектобазирано обучение, може да помогне на училищата в прехода им към преподаване и обучение за XXI век, защото учителите ще разгледат нови, иновативни техники на преподаване, които едновременно ангажират вниманието и предизвикват техните ученици. Също така преподавателите ще създадат възможности за обучение, които изискват творчество и иновации от учениците, и ще намерят начини да им помогнат да свържат обучението си с действителните проблеми от живота.

При прилагането на метода за проектобазираното обучение училищата могат да използват интердисциплинарен подход към учебния процес, като едновременно ангажират вниманието и предизвикват учениците да проявят по-задълбочено разбиране на изследвания проблем.

Проектобазираното обучение води до формирането на така наречените умения за XXI век.

– **Умения за творчество и новаторство** (демонстриране на оригиналност и изобретателност в работата; разработване, осъществяване и предаване на нови идеи на другите; способност да бъдеш отворен и възприемчив към нови, разнообразни гледни точки; действеност по творческите идеи, за да се даде осезаем и резултатен принос към сферата, в която се случва иновацията).

– **Критично мислене и решаване на проблеми** (използване на убедителни доводи в процеса на разбиране; способност да се правят сложни избори и да се вземат сложни решения; разбиране на взаимните връзки между системите; определяне и поставяне на значими въпроси, които изясняват различни гледни точки и водят до по-добри решения; формулиране, анализ и синтез на информация с цел решаване на проблеми и отговор на въпроси).

– **Комуникация и сътрудничество** (ясно и ефективно изразяване на мисли и идеи чрез говорене и писане; демонстриране на способност за ефективна работа в различни екипи; показване на гъвкавост и желание да си по-

лезен, чрез осъществяване на необходими за постигането на обща цел компромиси; приемане на споделена отговорност за съвместна работа).

– **Информационни и технологични умения** (ефективен и ефикасен достъп до информация, критично и компетентно оценяване на информация и внимателно и креативно използване на информацията във връзка с разглеждания въпрос или проблем; притежаване на



основни знания за етичните/правните въпроси, свързани с достъпа до информация и нейното използване; медийна грамотност; правилно използване на дигитални технологии, комуникационни средства и/или мрежи с цел достъп, управление, обединяване, оценяване и създаване на информация, за да е възможно функционирането в икономика на знанието; използване на технологията като инструмент за изследване, организиране, оценяване и предаване на информация; притежаване на основни знания относно етичните/правни въпроси, свързани с достъпа до информация и нейното използване).

– **Гъвкавост и адаптивност** (адаптивност към разнообразни роли и отговорности; ефективна работа в атмосфера на несигурност и променящи се приоритети).

– **Инициативност и самостоятелност** (проследяване на собствените нужди за разбиране и обучение; преминаване отвъд усвояването на основни умения и/или учебна програма с цел изследване и разширяване на собственото обучение и на възможностите за придобиване на експертен опит; демонстриране на инициативност за повишаване нивото на умение до професионално ниво; определяне, приоритетизиране и завършване на задачи без директен надзор; ефективно оползотворяване на времето и управление на работното натоварване; демонстриране на ангажираност към ученето като процес, продължаващ през целия живот).

– **Социални и интеркултурни умения** (извършване на целесъобразна и продуктивна работа с други хора; подобряване на колективната възприемчивост на групата, когато е уместно; внасяне на културни различия и използване на различни гледни точки с цел повишаване иновативността и качеството на работа).

– **Продуктивност и отчетност** (поставяне и постигане на високи стандарти и цели за извършване на качествена работа в срок; демонстриране на прилежност и положителна работна етика (напр. точност и благонадеждност)).

– **Лидерство и отговорност** (използване на междуличностни умения и умения за решаване на проблеми с цел повлияване и насочване на другите към определена цел; подобряване силните страни на другите за постигането на обща цел; демонстриране на почтеност и етично поведение; предприемане на отговорни действия, вземайки предвид интересите на по-голямата общност).¹⁾

Пряката връзка между уменията на XXI век и съдържанието на проектобазирания метод е очевидна и лесно проследима. Така, критичното мислене и решаването на проблеми се формират в процеса на проучване, анализ, синтез и управление на проекти; творчеството и иновациите се осъществяват при създаване на нови идеи и нови истории, намиране на нови решения, разработване на нов дизайн; работа в екип и лидерство се формират в процеса на сътрудничество, намиране на компромиси, постигане на консенсус. Що се отнася за комуникативни умения, компютърната и медийната грамотност, те се създават чрез непрекъснато общуване, анализиране на информацията, ефективно използване на съвременните технологии.

С други думи, прилагането на проектобазирания метод води до създаването на образователна среда, необходима за овладяването на горепосочените умения. Учениците, работещи в екипи, изследват проблеми и нерешени въпроси и на реалния свят, като се изправят срещу съществуващите предизвикателства и намират творчески решения. След това те създават съответните продукти и правят разнообразни презентации, за да споделят какво са открили и научили.

Във фокуса на класната стая, в която се прилага проектобазираното обучение, се намира проект. Образователната среда е конструктивна, без сурови крайни срокове, тясно свързана с реалния свят, колаборативна, творческа, включваща различни видове комуникация, фокусирана върху научноизследователската работа, разполагаща с най-модерните технологии и поставяща в центъра самия ученик, на когото е достатъчно трудно, но интересно и забавно. Ролята на учителя е на треньор, фасилитатор, водач, съветник и наставник.

Разработеният от нас курс „Храна върху платно“ е построен в съответствие с изисквания на проектобазирания метод. Освен това този курс, реализиран като извънкласна дейност, представлява успешен модел за междудисциплинарен учебен проект, в който е налице баланс между дейности от различни тематични области – хранителни технологии, история на изобразително изкуство, музейно образование, информационни технологии, английски език, биология и здравословно хранене. Той се състои от разнообразни дейности както в класната стая, така и извън нея – образователни екскурзии, срещи с интересни личности, посещения на музеи и участие в местни художествени събития и традиционни фестивали. Въздействието на тази програма за обогатяване на развитието на всеки участвал ученик беше значително. Подобно междудисциплинарно обучение определено мотивира учещите и осигурява ясна и логична връзка с техния по-широк житейски опит; очертава сходства

между отделните учебни предмети (по отношение на съдържание на предмета, педагогически методи и похвати), осигурява активно и дори експериментално обучение чрез пряко включване на учениците във всеки етап на учебния процес; развива конструктивно и съдържателно сътрудничество между преподавателите, водещо до по-широк спектър от възможности за преподаване и учене, насърчава когнитивното, личностното и социалното развитие на учениците по интегриран начин; дава на учителите възможност за креативност и иновативност при планиране на учебните занятия. Интегративните тенденции и междупредметните връзки са необходима предпоставка за изграждането на продуктивен познавателен процес на основата на разнообразна умствена дейност на учениците. Процесът на интегриране на знания и умения от различни предметни области е от голямо значение, тъй като това води до хармонично развитие на личността и цялостност на образователните компоненти.

Основната цел на курса „Храна върху платно“ се състои в изучаване на различни периоди и школи в историята на изкуство с перспектива за намиране на художествени произведения, изобразяващи храна. След подробно запознаване с избраните картини и техните автори учениците провеждат допълнителна изследователска работа относно самите храни и ястия от съответното историческо време. Заключителният етап от такава дейност е готвене на тези храни по автентични рецепти и подреждане на изложби. В рамките на този курс се организират образователни екскурзии, които включват посещение на местните, регионалните и националните музеи на изкуството и художествени галерии, за да се открият картини, показващи различни ястия/храна; правене на проучвания с цел идентифицирането на съставките; готвене на ястия от картини; след това те се снимат – подобни дейности се завършват с монтаж на изложби в училищата.

Освен това учениците правят видеоклипове „майсторски класове“, които показват как да се готвят ястия, свързани с изобразеното на картини, като качват видеоклипове в YouTube.

Курсът се базира върху следните теми.

- Изобразяване на храна в праисторически времена (пещерни рисунки).
- Храна, изобразена от древните гърци и римляни.
- Храна в картините на художниците от Възраждането.
- Въвеждане на изобразяване на кухня и улични пазари в живописата от нидерландските художници през XVI – XVII век.
- Храна в картините на художниците от импресионизма (1865 – 1885), постимпресионизма (1885 – 1910) и експресионизма (1900 – 1935).
- Картини, представляващи натюрморти с храна, в кубизма, футуризма и конструктивизма (1905 – 1920).
- Съвременни натюрморт картини с храна – попарт.
- Руско изкуство.
- Американско изкуство.

– Библейските празненства в платната на художниците.

Освен творческо разработване на горепосочените теми програмата на курса предвижда провеждането на семинар „Атрактивно представяне на национално ястие“, включващо приготвянето на храна по традиционни национални рецепти и нейното оформяне като произведение на изкуството. Още една дейност, която може да се реализира по време на курса, се нарича „Цвят и визуални ефекти на храните“ и в рамките на която учениците да се научат да възприемат процеса на производство на храната като изкуство и да създават *foodscapes*, т.е. картини, направени от различни храни – семена, боб и т.н., след което да направят художествени снимки и да подредят изложба.

Друга дейност, включена в настоящия курс, е „Писане на критично есе-анализ на произведение на изкуството, свързано с храните“, като обучаемите биват запознати с конкретни техники за създаване на подобна писмена работа.

Важно място в програмата на курса „Храна върху платно“ заема кампания, която се фокусира върху въпроси, свързани със здравословно хранене. В рамките на това мероприятие под наслов „Информационна кампания за здравословно хранене“ се провежда уоркшоп „Национални хранителни навици сега и тогава“ с изработване на ученически презентации по темата. Инициативата може да включва следното:

- изучаване на картини от национални художници, посветени на земеделие, селскостопански животни, пейзажи, прибиране на реколтата и други аграрни сцени, съчетани с беседи за ползите от яденето на зърнени храни, бобови растения и други подобни;

- изработване на колажи, свързани с храните и изпращащи послание за подобряване на хранителните навици сред младите хора; колажите ще съдържат не само хранителни съставки, но и химически/изкуствени добавки; някои колажи ще бъдат направени като натюрморти с нездравословна храна (например солети, бонбони и бисквити) или с празни опаковки от нездравословна храна;

- изнасяне на кратки беседи, придружени от изложби, в местните начални училища.

Долу е представен примерен модул от учебната програма на курса „Храна върху платно“.

Модул 3. „Храна в ренесансовата живопис“ – 12 часа обучение в класна стая и 4 часа самостоятелна работа.

Тема 1. Ренесанс и барок: идентифициране на концепциите.

Тема 2. Ренесанс и барок: анализ на произведенията на изкуството – Carracci ‘*The Bean Eater*’, Giuseppe Arcimboldo ‘*Vertumnus*’ and ‘*Summer*’, Giovanna Garzoni ‘*The Old man of Artimino*’, Vincenzo Campi ‘*The Fruit seller*’, Georg Flegel ‘*Great Meal*’, Alejandro de Loarte ‘*Poultry Vendor*’, Leandro Bassano ‘*The Feast of Antony and Cleopatra*’, Peter Claesz ‘*Still Life with Turkey*’.

Тема 3. Ренесанс в Холандия – развитие и изменение на националните традиции. Robert Campin – основател на фламандската живописна школа. Все-

кидневният живот като свят на истината. Frans Snyders *'Two Monkeys Stealing Fruit from a Basket'*, Joachim Beuckelaer *'Inside the Kitchen'*, Pieter Aertsen *'The Stall of butcher's shop'* и *'The Cook'*, Abraham van Beyeren *'Still life in the carp'*.

Тема 4. Средиземноморската диета върху платно. Josefa de Obidos и манастирски сладкиши.

Също така предлагаме няколко примера на разработки на проектобазирани уроци в рамките на образователния курс „Храна върху платно“, демонстриращи творчески, без строги изисквания и ограничения, подход на преподавателите и учениците.

Урок 1. Храна в картините, изобразяващи сцените от Стария и Новия завет.

В урока се използва методът на Едуард де Боно – „Мислене с шест шапки“, в който всяко дете заема позиция на една от мислещите шапки.

Цели на проектобазирания урок

Чрез този метод учениците развиват умения за креативно мислене и намиране на творчески решения. Промяната в начина на мислене ще доведе до положителна промяна в начина на живот, правейки света, в който живеем, по-хуманен.

Описание на урока

Предварителна подготовка

1. Учителят започва с кратка основна информация за Стария и Новия завет.
2. Учениците изнасят презентации за празниците, които са представени в картините на следните художници. Презентациите също съдържат кратка информация и за самите художници.

Tintoretto – *'Belshazzar's Feast'*, Giorgio Vasari – *'The Banquet of Esther and Ahasuerus'*, Master of the Gathering of the Manna – *'The Gathering of the Manna'*, Mattia Preti – *'The Feast of Absalom'*, Filippo Lippi – *'The Dance of Salome'* / *'Scenes from the Life of Saint John the Baptist'*, Pieter Aertsen – *'Christ in the House of Martha and Mary'*, Paolo Veronese – *'The Feast in the House of Levi'*, Hieronymus Bosch – *'The Marriage at Cana'*, Pontormo – *'The Supper at Emmaus'*.

3. Разделяйки учениците на 5 групи, учителят предварително определя кой ученик каква шапка ще носи.

Какво всъщност „говорят“ шапките?

– Бяла шапка – **факти**: учениците „бели шапки“ представят пред останалите „шапки“ наличната информация и нещата такива, каквито са. Целта е всеки ученик да открие пропуските, които има в своите знания.

– Червена шапка – **емоции**: „червените шапки“ изразяват чувства и впечатления от картините, възникналата ситуация и споделят какво им харесва и какво не, посочват положителното и недостатъците.

– Черна шапка – **песимизъм**: учениците в тази група виждат нещата от възможно най-лошата страна. Те критикуват картините, забелязват преди всичко недостатъците. Техният начин на мислене е предпазлив и отбранителен.

– Жълта шапка – **оптимизъм**: тези „шапки“ гледат на картините през „розови очила“, отбелязвайки хубавото, ползата от даденото решение. Мисленето с тази шапка помага да продължим напред тогава, когато всичко изглежда мрачно.

– Зелена шапка – **възможности**: представителите от тази „шапка“ разсъждават върху картините откъм възможностите. Това е начин на мислене, позволяващ на учениците свободно мислене без ограничения и без никаква критичност спрямо идеите.

– Синя шапка – **анализ** – ролята на учителя, председателстващ и водещ събитието.

За провеждането на дебатите е изключително важна предварителната подготовка на учениците.

Всяка група разполага с 15 минути, в които разглежда картините и изразява позиция в зависимост от шапката. Учителят дава начало на дебата. Въпросите се формулират в самия ход на дискусията.

Резултатите от тези дебати са многопосочни и имат значение за учениците в перспектива. Те свикват да говорят пред аудитория, да защитават своята теза чрез аргументи и да я отстояват, работят в екип. Учениците в отделните „шапки“ са изправени пред нелеката задача да променят начина си на мислене – фактологичен, емоционален, оптимистичен, песимистичен, креативен, аналитичен.

Въпроси за предварителна подготовка на учениците, необходими за дебатирането:

- Какви са фактите около старозаветната и новозаветната история и предоставените картини?
- Какви ястия са изобразени на картините?
- Откъде идва очарованието в тези картини?
- Кое ви/не ви хареса в картините?
- Какво още е можел да изобрази художникът?
- Кой от ястията се приготвят и днес?
- Какви са символите на храната в изкуството?
- Какви са религиозните символи?
- Каква е поука от историята, вдъхновила художника за нарисуването на картината?

4. Като краен продукт учениците правят портфолио и публикуват информация в блога „Храна върху платната, изобразяващи сцените от Стария и Новия завет“.

5. Оценка

Учителят оценява продуктивните знания на учениците – разбиране на фактите, методи за работа, разбиране; репродуктивни знания и тяхното приложение, принос в решаването на различни задачи; творчески умения, умения за проблематизиране, правенето на изводи и предположения при липса на информация за избора на подходящи методи за научни изследвания, пред-

ставяне на собствена интерпретация по темата; участие в дискусии, анализ и синтез на проблеми – първоначално определени в проекта.

Урок 2. Руският празник Масленица.

1. Идея на проектната работа: проучване на празника Масленица, характеристиките за него ястия, както и картините, които представят този обичай.

2. Цели: придобиване на знания за начина на отбелязване на древната традиция в Русия, за нейното значение за руския народ, умения за презентиране на съответната информация, умения за приготвяне на сладки и солени палачинки.

Умения от ХХІ век	Умения за учене и технологични умения	Преподавателски методи и похвати (стратегии)	Показатели за постижения
Информация и общуване	Образователни: – запознаване с: – обичая Масленица; – начини на празнуване на руския народ; – рецептите на различни видове палачинки; – майсторството на руските художници, изобразяващи позитивните емоции на празнуващите и техния национален колорит. Възпитателни: – подобряване на умения за работа в екип; – формиране на чувство за отговорност при изпълнение на поставените задачи; – усъвършенстване на умения да организира прецизно работата си.	Проучване – ползване на различни сайтове за намиране на необходимата информация по темата Обяснение Беседа Мозъчна атака	Умения за намиране и предоставяне на правилната информация Умения при изготвяне на презентация Умения за правилно съчетаване на компонентите на пригответите ястия
Умения за разсъждаване	– Естетически усет. – Правилен подбор на необходимата информация. – Удовлетворение от извършената работа.	Разработка и изнасяне на презентации	Поставяне на оценка от съучениците
Персонални умения и умения на работно място	– Да разпределя задачите. – Да спазва трудова и технологична дисциплина. – Да приготвя ястия по дадени рецепти. – Да съчетава компонентите на ястията.	– Обяснение – Наблюдение	Оценяване

Цели за изпълнение

Да научат:

- какъв празник е Масленицата;
- кога и как се празнува;
- какви типични ястия се консумират.

Да направят:

- презентации за Масленицата и за картините, в които е изобразена;
- да приготвят сладки и солени палачинки по предварително изготвени рецепти.

Оценяването: оценъчна карта

Основни групови продукти: палачинки.

Основни индивидуални продукти: мед, сладко, плодове, хайвер, сирене, кашкавал.

Оценяване и отразяване на резултатите: работа в екип, критично мислене, решаване на проблеми, устно общуване.

Други методи на оценяване: наблюдения, самооценка, проучване, дискусия.

Поетапно описание на проектобазиран урок

Учителят е разделил предварително учениците на 5 групи. На всяка е поставил конкретна задача.

1 група: как се празнува Масленица в Русия.

2 група: да изброи какви видове палачинки има и да представи рецепта за приготвяне на руски палачинки.

3 група: да представи рецепти за солени палачинки от пшеничено и елдово брашно.

4 група: да представи рецепти за сладки палачинки.

5 група: Масленицата в картините на руските художници.

Учителят дава насоки за протичането на урока и започва с кратка информация за празника Масленица:

Вече много векове гражданите на Русия отбелязват езически празници, като вярват в предания и народни поличби. Християнството е подарило на руснаците празниците Рождество Христово и Великден, а езичеството – Масленицата. Какво е Масленица и защо този празник е така обичан и е станал част от живота на руснаците?

Повечето празници в Русия се празнуват у дома, в семеен кръг. Изключение прави Масленицата – символ на зимата, когато хората яздят, хранят се, пият чай и се веселят сред природата въпреки студеното време.

Масленицата, или т. нар. Сирна неделя, е празник, който славяните са отбелязвали още в древността. Тази традиция се е появила във връзка с изпращането на зимата и идването на дългоочакваната пролет. След приемането на християнството в Русия Масленицата си остава един от най-радостните и свет-

ли празници. Интересното е, че в древността Масленицата продължавала две седмици. През 1698 година патриарх Адриан искал да унищожи този „дяволски празник“, но като не успял, съкратил времето на празнуване на една седмица.

Учениците от първа група дават информация как точно се празнува Масленица в Русия, като в това време представят и презентация на тази тема:

Масленицата се отбелязва през февруари или март. Цяла седмица хората изпращат зимата, приготвят вкусни палачинки, ходят на гости на приятели и близки. През тази седмица православният обичай забранява да се яде месо, може само млечни продукти и риба. Традицията повелява, че който не се весели по време на Масленицата, цяла година няма да е щастлив.

Главното угощение на празника са палачинките – кръгли, горещи, златисти. Те символизират слънцето и зареждат човека с енергия. Палачинките красят трапезата и се предлагат с хайвер, мед, сметана.

По време на празника всички се стараят да забравят неприятностите и грижите, организират вкусни гошавки и подаряват подаръци на приятели и близки. По традиция в първия ден от Масленицата се прави сламено плашило, облечено в женски дрехи, вози се на украсена с рисунки шейна и се закарва на място, от което да може да види идването на пролетта.

Руснаците празнуват с такъв плам, на който е способен само народ, изпращащ дългата зима. Младите хора се пързаят с шейни, теглени от коне, удрят се със снежни топки, палят огньове, които прескачат. А младите момчета устрояват юмручни боеве и състезания.

Масленицата е уличен празник. Всички се събират вкусно да похапнат, да се повеселят и пообщуват. Близко до ледените пързалки продават горещ чай от самовар, сладки, орехи, палачинки.

В последния ден от Сирната седмица, в неделя, изпращат Масленицата. С песни откарват на шейна сламеното плашило извън града и го изгарят. Смисълът на този обичай се състои в това, че зимата не трябва да се меси в идването на пролетта, тъй като народът вярва, че с отиващата си зима си отива и всичко старо. Хората се веселят, танцуват, пеят песни за слънцето, за пролетта, за новата реколта. В този ден е прието да се иска прошка от родители, роднини, приятели и познати и да се вършат добри дела.

След като приключи презентацията, учителят и учениците се впускат в дискусия, в която правят сравнение между празнуването на Масленицата в Русия и подобни празници, които се празнуват в България.

Учениците от втората група изброяват някои от многобройните видове палачинки.

Палачинките може да се предложат като предястие, основно ястие или десерт. Те са любимо ястие на много народи и затова са познати по целия свят. Според продуктите, които се използват, и според различните начини на приготвяне те биват:

- сладки и солени;
- пържени и печени;
- палачинки с пшеничено брашно;
- палачинки с елдово брашно;
- палачинки с ръжено брашно;
- палачинки с оризово брашно;
- палачинки с овесено брашно;
- палачинки с царевично брашно;
- постни палачинки;
- диетични палачинки;
- вегетариански палачинки;
- руски палачинки;
- френски палачинки;
- американски палачинки.

Учениците правят кратка характеристика на изброените видове палачинки и представят рецепта за руска палачинка.

Продукти: 300 г бяло брашно, 3 бр. яйца (XL), 500 мл топло мляко, 200 мл вряща вода, 1 чаена лъжица захар, 1/3 чаена лъжица сол, 3 супени лъжици разтопено краве масло. Още масло за намазване на тигана и на готовите палачинки.

Начин на приготвяне:

1. Разбиват се леко с телена бъркалка яйцата, захарта и солта.
2. След това при постоянно бъркане се прибавя 300 мл от топлото мляко. После на порции – пресятото брашно. Разбива се добре, за да се получи еднородна смес.
3. Постепенно се добавят останалото мляко, врящата вода (на малки дози при постоянно бъркане) и накрая разтопеното масло и се оставя да почине 30 мин.
4. В нагрят тиган, намазан с масло, на умерена температура палачинките се пържат и от двете страни.
5. Поднасят се със сирене, сладко, мед, разбит хайвер, течен шоколад, сладолед, задушени зеленчуци.

След което учениците показват предварително приготвени по горната рецепта руски палачинки с мед.

Учениците от трета група запознават аудиторията с рецепти на палачинки с пшеничено и с елдово брашно (солени).

Палачинки с пшеничено брашно

Продукти: 650 мл прясно мляко, 350 г брашно, 30 г захар, 5 бр. яйца, 5 г сол, 70 мл олио, 15 г краве масло за намазване на палачинките.

Начин на приготвяне:

1. Яйцата се разбиват със захарта.
2. При непрекъснато бъркане се прибавят 1/3 от топлото прясно мляко, брашното, останалото мляко и солта.

3. Полученото рядко тесто се прецежда и от него в нагрят тиган, намазан с мазнина, се изпържват добре палачинките и от двете страни.

4. Готовите палачинки се поставят една върху друга, като помежду им се намазват с краве масло.

5. За плънка се използва сирене, кашкавал, гъби, шунка, кайма, пилешко и свинско месо и др.

Палачинки с брашно от елда

Продукти: 330 г брашно от елда, 300 мл вода, 3 г сол, щипка захар, 1 бр. яйце, олио; за гарниране: 150 г съомга филе, 1 – 2 глави лук.

Начин на приготвяне:

1. Яйцето се разбива със солта и захарта и се добавят постепенно водата и брашното от елда.

2. Ако е необходимо, се коригира количеството на водата или брашното, докато се получи стандартната гъстота на палачинково тесто.

3. Остава се да престои за 10 – 15 минути. През това време се нарязва лукът на полумесеци и се накъсват филетата съомга.

4. Палачинките се пържат и от двете страни в предварително загрят и намазан с олио тиган.

5. Върху всяка палачинка в средата се разпределят предварително запърженият отделно лук и парченца риба. Палачинката се поднася прегъната като плик.

Учениците показват предварително приготвени палачинки с пшеничено брашно с плънка от сирене и кашкавал.

Четвъртата група ученици представят рецепти на сладки палачинки.

Продукти: 250 г брашно, 500 мл прясно мляко, 3 големи или 4 малки яйца, 2 щипки сол, 1 супена лъжица пудра захар, 1 пакетче ванилия, олио за пърженето, 20 г разтопено масло.

Начин на приготвяне:

1. Яйцата се разбива с половината мляко.

2. Прибавят се солта, разтопеното масло, пудрата захар и ванилията.

3. Изсипва се втората половина от млякото. Сместа се похлупва и стои половин час на стайна температура преди пърженето.

4. За да станат много фини палачинки, белтъците се разбиват предварително на сняг.

5. Пържат се на слаб огън от двете страни.

6. Поднасят се поръсени с пудра захар или с плънка от течен шоколад, мед, различни сладка, сметана, плодове.

7. Могат да се направят и други две плънки:

I – слага се конфитюр, залят с ликьор;

II – предварително задушени: 4 настъргани ябълки, 1 супена лъжица пудра захар, 1/2 кафена лъжица канела, 20 г масло, сок от портокал и лимон.

Палачинки с плодове

Продукти: брашно – 250 г, прясно мляко – 500 мл, яйца – 3 бр., олио – 1 супена лъжица, масло – 20 г, пудра захар – 1 супена лъжица, ванилия – 1 пакетче, сол – 3 г, портокали – 100 г, банани – 100 г, киви – 100 г, ягоди – 100 г, сметана – сладка 150 г.

Начин на приготвяне:

1. Смесват се брашното, яйцата и половината от млякото. Бърка се до получаването на гладка смес.
2. Добавят се стопеното краве масло, солта, захарта и втората половина мляко. Разбърква се добре.
3. Похлупва се и се държи на стайна температура 1 час.
4. Тиганът се нагръва, намазва се с растително масло и с черпак се сипва порция от сместа. Палачинките се пържат и от двете страни.
5. При подреждането след всяка палачинка се ръси пудра захар, за да не залепват.
6. Плодовете се почистват, нарязват се на малки кубчета и се смесват. Във всяка палачинка се поставя от нарязаните плодове. Накрая върху всяка палачинка се поставя по една лъжица сметана.

И тук учениците демонстрират предварително приготвени палачинки с плънка от течен шоколад и банани.

Учениците от пета група представят Масленицата в картините на руските художници, правейки презентация.

Масленицата е празник, който съчетава елементи от християнството и от езичеството и е пропит с руски дух, народна душа, национален колорит и много веселие. Всичко това намира отражение в платната на руските художници. Всеки от тях изобразява в своите картини Масленицата по своему. Едни буквално изобразяват веселието на руския народ, предавайки радостта на хората и мразовитата свежест на въздуха. Други представят Великия пост във вид на много кльощав човек, а Масленицата – като дебелак. Картините на тази тематика са достатъчно разбираеми и интересни за гледане. Всичко е предадено толкова простичко, че даже и децата могат да охарактеризират и опишат сюжетите.

Произведенията са посветени на масовите веселби. Те излъчват топлота и радост. Художниците се стремят да отбележат вихъра от емоции. С оптимизъм, дори с хумор представят яркостта на събитията.

Талантливите майстори създават огромно количество картини, които днес могат да се видят в галерии, музеи, частни колекции. По-известни са: Е. Маковский – „Народно веселие по време на Масленица на Адмиралтейския площад в Петербург“, 1869 г.; П. Н. Грузинский – „Масленица“, 1889 г.; Рудолф Федорович Френц – „Масленица“, 1903 г.; Валентин Белый – „Катедра на „Александър Невски“. Масленица“, 1908 г.; В.И. Суриков – „Превземането на

снежния град“; Борис Кустодиев – „Масленица“, 1916, 1917, 1920 г., „Зима“, 1916, 1919 г., „Селска Масленица“, 1920 г.; Н. Метисов – „Широка Масленица“, 1990 г.; Валерий Сыров – „Масленица“, 1998 – 1999 г.; Анатолий Николаевич Шелякин – „Масленица“, 2001 г.; Игор Шаймарданов – Псковски цикъл „Масленица“; Семен Кожин – „Масленица. Изпращане. Русия, XVII в.“, 2001 г.; В.А.Нагорнов – „Панаир“; Анна Черкашина – „Масленица“, 2002 г.; Анна Виноградова – „Масленица“, 2005 г., и мн. други живописци.

В края на урока учителят прави обобщение на представянето на отделните групи ученици и предоставя оценяването на самите тях с оценки по шестобалната система, като всяка група оценява следващата поред.

Урок 3. Джон Сингер Сарджент – „Рожден ден“

1. Идея на проектобазирания урок: изследване на биографията и творчеството на художника John Singer Sargent, съответния исторически период, характерни ястия и традиционни начини за организиране на събитието през този период.

2. Цели: знания за храната през периода на импресионизма – ястия, подправки и напитки. Надграждане на знанията и уменията, получени в часовете по теория и практика.

3. Задачи: формиране на умения от XXI век; формиране на умения за учене и технологични умения (да разпознават хранителните продукти; да извършват подбор на хранителните продукти; да изготвят менюта; да работят рационално и безопасно с технологичното обзавеждане в кухнята; да приготвят ястия за специални поводи; запознаване с технологията на асортиментите за събитието, както и с основни понятия – меню за рожден ден, оферта, мениджмънт на мероприятиято; да направят подбор на необходимите продукти, материали и инвентар; да развиват усет към естетиката).

Учебни материали и оборудване: технологични схеми, рецептурник, оценъчна карта.

Показатели за постижения – дегустация и изготвените финални продукти:

- попълване на таблица с органолептични качества на асортиментите;
- схема на приготвения асортимент;
- изготвяне на оферта за рожден ден;
- схема на подреждане на залата за празнуване.

Цели за изпълнение

Да научат: характерни ястия за периода, продукти и напитки. Технология на приготвяне на асортименти за рожден ден (торта, сандвичи, хапки).

Описание на урока

Групи ученици изнасят две предварително подготвени презентации (Prezi) – едната е посветена на импресионизма и основните представители на това

течение в историята на изкуството, а втората – на Джон Сингер Сарджент и неговата картина „Рожден ден“, последвани от кратка дискусия по темата.

Учениците се разделят на две или три групи. На всяка се раздават продуктите в зависимост от заданията. Групите се състоят от четирима ученици и всеки от тях има определена позиция – главен готвач; помощник готвач; помощник в кухнята; организатор на събитието.

Ученикът, определен за главен готвач, подбира нужните продукти за приготвянето на асортимента и следи за изпълнението на всяка стъпка от технологията. Помощник готвачът приготвя асортимента под ръководството на главния готвач. Ученикът, определен за помощник в кухнята, се грижи за производствената и личната хигиена на членовете на групата и работното място.

Основни групови продукти: брашно, млечни продукти, плодове.

Основни индивидуални продукти: тесто, хляб, кашкавал, колбас.

Оценяване и отразяване на резултатите

Учениците подкрепят специална маса за организиране на рожден ден с необходимите съдове, прибори, чаши и покривки, след което се прави специална украса за съответния повод. Главните готвачи описват технологията на приготвените от групите асортименти и тяхната връзка с картината на Джон Сарджент „Рожден ден“. Учителят допълва или коригира учениците, ако са допуснали грешки, преглежда изготвените оферти и наблюдава работата. Учениците изпълняват ролите на готвачи и организатори на кетърингово събитие, като съчетават знанията по теория и практика. Учителят и други ученици оценяват работата на учениците от всяка група, като се взимат предвид умения за работа в екип, критично мислене, решаване на проблеми (заменяне на основни продукти с подобни), устно общуване, умения за съставяне на технологични карти.

Рецепта: шоколадова торта

Необходими продукти: **шоколад** – 200 г; **масло** – 200 г; **яйца** – 5 броя; **брашно** – 1 ч.ч.; **захар** – 1 ч.ч.; **ванилия** – 1 капсула течна; **шоколад** – течен, за намазване.

Приготвяне

Разтопете на слаб огън натрошения шоколад и маслото в дълбок съд на водна баня. След това го свалете от котлона, прибавете захарта и бъркайте до получаването на хомогенна смес.

Измакайте да истине и започнете да прибавяте яйцата. Бъркайте непрекъснато, а след това добавете брашното и течната ванилия. Изсипете сместа в тавичка и сложете да се изпече в предварително загрята до 190 градуса фурна за около 20 – 25 минути.

След като извадим тортата, я обръщаме на поднос и разрязваме блата на 2 части с помощта на конец. Намажете с течен шоколад между двата блата, а после и цялата торта.

Рецепта: мини сандвичи

Необходими продукти: франзела – 2 бр.; кашкавал – 400 г; пушено сирене – 200 г; топено сирене – 200 г; колбаси, луканка – 250 г; пушено месо – 300 г; шунка – 250 г; маргарин за мазане – 2 кутии.

Украса: домати, краставици, маркови, чушка, магданоз, маслини.

Приготвяне: правят се различни по вид сандвичи с хлебна подложка, колбас, сирена, кашкавал и различна украса.

Образователният курс „Храна върху платно“ може да се реализира в средни училища в рамките на такива предмети като „Занаятчийство и дизайн“ или „Трудово обучение“; като свободноизбираем учебен курс; като вид дейност на училищни клубове, а също и в професионалните училища, които предлагат учебни предмети, свързани с хранителни технологии.

NOTES/БЕЛЕЖКИ

1. Източник: „Партньорство за уменията на XXI век“ (www.21stcenturyskills.org).
2. Разработените учебни материали (на английски език), както и достъпен за всички образователен ресурс – онлайн курс Food & Arts“ могат да бъдат намерени на уеб-страницата <http://foodoncanvas.eu/>.
3. Interdisciplinary Education – Challenge of 21st Century – GUIDEBOOK. <http://www2.chemia.uj.edu.pl/~nest/Proceedings.pdf>
4. <http://www.teachthought.com/learning/project-based-learning/5-types-of-project-based-learning-symbolize-its-evolution/>

REFERENCES/ЛИТЕРАТУРА

- Savage, J. (2011). *Cross-Curricular Teaching and Learning in the Secondary School*. USA / Canada: Routledge.
- Kirk, D., Macdonald, D. & Tinning, R. (1997). The Social Construction of Pedagogic Discourse in Physical Teacher Education in Australia. *The Curriculum Journal* 8:2, 271 – 98.
- Roberts, P. (2006). Nurturing creativity in young people: a report to Government to inform future policy, DfES/DCMS
- Ofsted. (2008). *Curriculum Innovation in Schools*. London: Ofsted.
- Ofsted (2010). *Learning: Creative Approaches that Raise Standards* (a survey that evaluates and illustrates how 44 schools in the UK used creative approaches to learning). London: Ofsted.
- Silvia Malaguzzi (2008). *Food and Feasting in Art, The Paul Getty Museum, Los Angeles*.
- Markham, T. (2011). *Project Based Learning. Teacher Librarian*.

Heick, Terry. (2013). *3 Types of Project-Based Learning Symbolize its Evolution.*

FOSTERING THE PROJECT-BASED METHOD AND INTERDISCIPLINARY APPROACH IN VOCATIONAL EDUCATION

Abstract. The article is devoted to adopting interdisciplinary approach and project-based methods to teaching vocational subjects as the emphasis is on mastering 21st century skills, recognising questions, identifying evidence, critically evaluating conclusions and communicating to others. Today's teachers need to move away from using textbooks as the major source of guidance. The article contents addresses the questions whether teachers are able to teach in an interdisciplinary manner and wheyher teachers can be given, and then make use of, guidance to teach in this way. Undoubtedly, teachers are aware of the need for meaningful learning through student involvement provided by project-based and interdisciplinary teaching. The article presents some teaching materials developed withing the course 'Food on Canvas, which promotes teaching Culinary Arts in the Visual Arts Historical and Cultural Context involving students into various activities related to arts, food consumption and the language acquisition. The course addresses several fields of education and training - Culinary Arts, Art History, English, Health education along with some elements of Museum education. It will lead to enhancing the quality and relevance of the learning offer; fostering the provision and the assessment of transversal skills particularly entrepreneurship, languages and digital skills; promoting take-up of innovative practices in education and training by supporting personalized learning approaches, collaborative learning and critical thinking, strategic use of Information and Communication Technologies.

✉ **Dr. Elena Sayanova**

Vocational High School of Tourism

1, Kalinovo St.

2760 Razlog, Bulgaria

E-mail: esayanova@yahoo.com