

МОДЕЛ ЗА ПРОЕКТНО БАЗИРАНО ОБУЧЕНИЕ В ПРЕСЕЧНАТА ТОЧКА НА ОБЩОТО И ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

Д-р Бистра Таракова

ПГИТ „Проф. д-р А. Златаров“ – Петрич

Резюме. Проектно базираното обучение центрира образованието около личността на ученика. То разчита на познавателната активност, творческото въображение, креативността и скипното мислене на учениците, насочвани от учителите, които са в позицията на мотиватори и фасилитатори. В статията е представен модел за проектно базирано обучение, който осъществява междупредметни връзки между общото и професионалното образование, съчетава елементи на формалното и неформалното образование, активното и интерактивното учене и въвлича учениците в една истинска учеща общност. Учебният проект *Enchanté de faire votre connaissance, Monsieur Onéguine* даде възможност за обогатяване на образователната среда, изнасяне на обучението извън класната стая, нови роли на учителя и учениците, педагогическа иновация, усъвършенстване на професионалните компетентности на учениците и изграждане на нагласа за учене през целия живот.

Ключови думи: проектно базирано обучение; професионално образование; компетентност; учене през целия живот; литература; културология; конективизъм; роля на учениците; роля на учителя; иновации

Обучението по литература в професионалните гимназии е истинско предизвикателство и това е повече от педагогическо клише. Учениците по презумпция отдават повече време и усилия на заниманията си, свързани с теоретичната и практическата подготовка по избраната от тях професия. Литературата, като общообразователен предмет, остава встрани от техните приоритетни области на знание. Това предпоставя особената актуалност на проблема за търсенето на пресечни точки между общото и професионалното образование в методическата разработка на урока по литература. Във фокуса на педагогическата иновация по отношение на методите на обучение трябва да бъде активизирането на познавателната самостоятелност и на познавателната активност на учениците. Учителят е поставен в нелепата ситуация да търси такова управление на педагогическото взаимодействие, което да създаде групова норма на мотивация, основана върху постиженията на

отличните ученици. Стратегията му трябва да бъде гъвкава, адаптивна и целенасочено да използва външни и вътрешни фактори за активизиране на познавателната дейност на учениците не само в часовете по литература, но и извън тях. На първо място в тази стратегия трябва да стои развитието на познавателната активност на учениците. Динамика в познавателната активност е възможна, когато се използват разнообразни педагогически стимули за развитие на самообразованието, мотивационната сфера на личността на ученика и неговите ключови компетентности.

Ефективен инструмент за активизиране на познавателната дейност на учениците е проектният метод на обучение. Той се основава на вроденото любопитство и естествената потребност на детето от изява, признание и себедоказване. Според изследователите на този метод в родната дидактика той дава възможност за: „проблематизация на учебния материал; познавателна активност и практически ориентирана дейност на децата; връзка на обучението с играта, работата (труда), живота на детето; проектиране и рефлексия“. Дидактическите възможности на метода го причисляват към педоцентричната образователна парадигма, наричана още „невидима педагогика“ и „експресивен“ модел педагогика, защото силно разчупва класно-урочната форма на педагогическо взаимодействие, разчита на персонализация и индивидуализация на педагогическата работа, събужда изследователския интерес, инициативността, креативността и критическото мислене, съчетава учене, игра, дидактическа анимация. Този тип педагогика е обвързана и с компетентностния подход в образованието, който не оставя ученика при „сухото“ и скучно знание, а търси неговото практическо приложение при решаването на реални житейски проблеми и подпомага социализацията на личността. Ученикът се мотивира да полага повече усилия за своето саморазвитие, създава си навици за непрекъснатата самоактуализация по отношение на целите и пътищата за постигането им, разчита на коригиращата намеса на външната оценка (учители, родители, съученици), осъзнава смисъла на самоусъвършенстването и допуска подпомагащата функция на общността. По този начин си осигурява надеждна основа за така актуалното в европейските образователни политики „учене през целия живот“.

Не на последно място, проектният метод ориентира обучението не само към личността, но и към ученическата общност. Познавателната самостоятелност тук е включена в процеса на педагогическа колаборация – от една страна, между учителя и ученика, а от друга страна, между самите ученици, при изпълнение на групови задачи, разрешаването на проблемни ситуации и обработването на бързо променящ се обем от информация. Въвличането на учениците в една учеща общност, която трябва да представи усвоеното знание и усъвършенстваните умения чрез създадени от нея образователни продукти, усложнява връзките между индивидуалното и организационното учене. Благодарение на технологиите се съчетават елементи на формалното и неформалното образование, активното и интерактивното учене, а познавателната дейност се разгръща като мрежова структура, която структурира знанието и предполага висока свързаност между обучаемите за неговото усвояване.

Проектно ориентираното обучение е широко приложимо в професионалните гимназии. Самият характер на професионалното образование предполага търсене на педагогически подходи, методи и инструменти за пренос на знания и умения в реална работна среда. Учебната и производствената практика на учениците са съществена част от тяхната професионална подготовка. Общото образование, в частност учебни предмети като литература, български език, чужд език, история и цивилизации, география и икономика, информационни технологии, би могло да улесни приложимостта на усвоените знания и умения, като създаде условия за междупредметни връзки и интердисциплинарно обучение. Такава беше и нашата обща цел, когато организирахме екип от учители за формулиране и развитие на проектната идея, което според американските експерти е първата крачка към реализацията на даден проект.

В екипа на проекта се включиха учителят по български език и литература Бистра Таракова, по френски език – Ели Янкулова, и учителите по професионална подготовка Мария Илиева и Красимир Илиев. Този екип взе решение за обхвата на проекта и определи очакваните резултати. А в самия дизайн и създаването на оптимална учебна среда се включиха като консултанти учители по история и цивилизации, география и икономика, информационни технологии. Проектът бе осъществен в ПГИТ „Проф. д-р Асен Златаров“ – Петрич, в клас от специалността „Организация на туризма и свободното време“. Нарекохме проекта *Enchanté de faire votre connaissance, Monsieur Onéguine* – име, което провокира и в най-висока степен изразява стремежа ни да превърнем ученето в игра – на думи, нагласи, стереотипи, идеи, срещнали се в полето на литературата. Точно тази странност, антистереотипност, провокативност, експресивност като сърцевина на литературата потърсихме, за да променим оптиката към едно емблематично произведение на руската класическа литература – романа в стихове на А. С. Пушкин „Евгений Онегин“. Макар въведен по-късно в литературната теория, терминът „остранение“ на руския формалист Виктор Шкловски обяснява донякъде нашия стремеж да погледнем на познатото с нови очи, да се освободим от автоматизма на обичайното възприятие и да се опитаме да усилим естетическата наслада при прочитата на творбата, да открием нови смисли, нови, неразчетени до момента послания на автора. Съгласяваме се с писателката Анаис Нин, която в своята книга от 1968 г. „Романът на бъдещето“ споделя: „Функцията на изкуството е да поднови нашето възприятие. Това, което познаваме, преставаме да виждаме. Писателят разтърсва познатата сцена и сякаш като в магия виждаме в нея нов смисъл“. Точно тази способност на литературата като изкуство използваме, за да задвижим проблематизацията на образа на главния герой в романа, като осъществим педагогически диалог, който да надгради общоприетото знание, да го превърне в проблем, а този проблем да допусне появата на нови гледни точки, размисли и действия. Ситуацията на четене на романа се усложнява, контекстът се разширява, критическият анализ се задълбочава.

Известна на всички е оценката на литературния критик В. Белински за романа „Евгений Онегин“ като „енциклопедия на руския живот“ заради всеобхватното изображение на бита от онегинската епоха. В нашия проект обаче потърсихме особено значимостта на бита като знак на културата, който репрезентира светогледа и манталитета на героите. В рамките на проекта организирахме истинско кулинарно пътешествие по страниците на романа, в което учениците, придружени от главния герой, сами създадоха ярка, пълнокръвна, въздействаща на всички сетива картина на различните слоеве на руското дворянство. Така те се докоснаха до душевността, нравите и кулинарните предпочитания на царска Русия от първите десетилетия на XIX век, които им помогнаха да развият рамката на характеристиката на главния герой и да превърнат четенето на романа в „неизчерпаем акт“ (по Пол де Ман). Изхождаме от схващането на френския антрополог Клод Леви-Строс, който разглежда храната като културен код и ѝ отрежда важно място в централната опозиция природа – култура: „Удовлетворявайки потребностите на тялото, кулинарното изкуство осигурява необходимото съчленяване между природата и културата. Поради това, че възниква в тези две сфери, то отразява тази двойственост във всички свои проявления“. Формирането и развитието на вкусовете е свързано с тяхната способност да означават културни нагласи, идеи, ценности. Леви-Строс изследва образите на храната в митологията и достига до извода, че „кулинарията се явява език, непроизволно отразяващ устройството на дадено общество, или изявяващ противоречия, за които обществото не си дава сметка“.

Знаковото присъствие на храната и ритуалите на хранене в романа „Евгений Онегин“ ни даде възможност да открием нов, различен импулс за тълкуване на образите на главните герои, при който любовният сблъсък между Онегин и Татьяна е причинен не само от несходството на характери и душевните нагласи, но и от разминаването на вкусове и навици. Храненето е съществена част от „дворянското поведение“, което според руския семиотик Юрий Лотман има своя система, в която битът и възпитанието са така сковани от „приличия“ и „театрализираните жестове“, че пораждаят естествено противопоставяне – нарушаване на условностите и тежкението към свободна себеизява. Това с особена сила важи за младите аристократи, които поради възрастта и особено си привързаност към „чуждото“ са по-склонни да нарушават реда, да бягат от предопределеното им поведение в изкуството, любовта или гуляите. Тези и други нарушавания на приличието Лотман определя като своето рода битов бунт. И героят на Пушкин е „бунтовно“ настроен в своето поведение и кулинарните му привички го доказват за неоспорим начин.

В работата си по проекта учениците проучиха мястото и ролята на ресторанта в културата на руския град от първата половина на XIX век. Ресторантът, като заведение за обществено хранене, се появява през 70 – 80-те години на XVIII век във Франция, а в Русия през онегинската епоха се възприема като елемент на „чуждото“. Чуждото влияние в руския бит и култура нахлува най-бързо чрез нововъведенията и модата в новата столица Петербург. Не прави изключение и ресторантът,

който все повече съперничи на тържествените обеди в руските дворянски семейства. В романа „Евгений Онегин“ Пушкин описва късния („европейски“) обед на главния герой в ресторант Talon като илюстрация на неговото светско всекидневие. Нещо повече, по общопризнатото мнение на изследователите на онегинската епоха ресторант Talon на „Невски проспект“ е обичано място за срещи на петербургските дендита и „светски лъвове“. За да представят съпричастността на Онегин към руския дендизъм и същевременно да осмислят неговия навик да обядва в ресторант като елемент от ритуализацията и естетизацията на храненето, учениците събират и анализират информация за ресторант Talon и общественото хранене на епохата, като обобщават резултатите в изработен от екипа сайт на ресторанта. В него представят историята на създаването му, архитектурата на сградата, в която се помещава, както и съвременния му събрат наследник ресторант „Талион“ в Петербург. В сайта специално място е отделено на френската кухня – нейните тайнства, еволюцията на вкуса, ренесансовото начало, промените в кулинарния пейзаж през вековете, триумфа на маслото, соса и гъшия дроб, борбата между модернисти и традиционалисти, пътя от ресторанта до книгата и последните кулинарни новости.

Обичаят на Онегин да обядва в ресторант, е част от неговия светски маниер и бит, който го поставя „в страни“ от другите. Това отгласкване от общоприетото е израз на неговия дендизъм – той е нарушител на порядъка, изявен индивидуалист и бунтар, който обаче допуска и съобразяване, „вписване“ в определени нагласи и претенции на обществото. Обстойната характеристика на руския дендизъм на Лотман подчертава, на първо място, неговото ограничаване до повърхностните слоеве на културата, преимуществено в сферата на бита, и после – неговата двойствена природа. Наред с индивидуалистичното поведение се наблюдава и склонност към отстъпки и компромис с обществените порядки. При Онегин тази двойственост се проявява и по отношение на храненето – той предпочита ресторанта като място за срещи и общуване, но когато е в Москва, посещава руските тържествени дворянски обеди, както и празничните угощения в провинциалните имения.

В търсене на нетрадиционно решаване на учебната задача, учениците проблематизират ролята на храненето, храната и кухнята – те трябва да открият тяхното естетическо осмисляне в ролята им на културни знаци. В процеса на търсене учениците достигат до разнообразни социокултурни обстоятелства, които предопределят начина на хранене и като цяло – присъствието на храната и кулинарията в културата на дворянска Русия от първата половина на XIX век. Ролан Барт говори за специфичен език на храната, който прилича на вербалния език. Според френския структуралист храната не е просто набор от продукти, а цялостна система за комуникация, съвкупност от образи, свод от обичаи, ситуации и постъпки. Затова храненето би трябвало да се изучава и чрез косвено наблюдение на душевния живот на дадена общност. В този ред на мисли, кулинарните предпочитания на Онегин, ритуалът на обедното му хранене в ресторант, приобщаването му към трапезата на една или друга дворянска общност говорят за неговите житейски нагласи и свето-

глед толкова красноречиво, колкото и мисленето, речта и действията му. Учениците осъзнават, че обедът на Онегин в ресторант Talon е не просто битов детайл от портрета му, а израз на ергенския му начин на живот, на дендисткия му бунт, на циничното му отношение към обществените условности. Нещо повече, както подчертават изследователите на романа, битът на Онегин (тук се включват и кулинарните му навици) показва културната нееднородност на руското дворянство. Различните „чужди“ влияния личат и в храненето на Онегин. Той обядва във френски ресторант, поръчва си английски ростбиф, трюфели, лимбургско сирене и „strasбургски пирог нетленен“, т.е. консервиран гъши пастет – една странна кулинарна смесица, която е фокусирана в модните храни и ги превръща в знаци на „чуждостта“, която преобладаващо присъства в ритуализацията на бита на младия дворянин от онова време. Самите наименования на някои от ястията в романа са написани на латиница – beef steak и roast-beef – и заради асоциацията на фонетично равнище, и като израз на дендизма. Усложненото вписване на храната в светския портрет на Евгений Онегин насочва учениците в ролята им на читатели към възможността на езика да изразява светогледни идеи и ценности, да формира стереотипи, да възпроизвежда и съхранява културни концепти. Взаимодействието на езика и културата се осъзнава чрез т.нар. галомания на руското дворянство – един от феномените в руския обществен живот в периода XVIII – XIX век. Става ясно, че галоманията обхваща не само бита, но и образованието, литературата, езиковите навици, политиката. Лингвокултурологичният ракурс към възприемането на романа „Евгений Онегин“ обогатява не само литературните компетенции на учениците, но и тяхната мултикултурна компетентност, свързана с диалога на културите и отражението му върху живота на отделния индивид.

Каго част от дейностите по проекта, екип от ученици изработиха лого на ресторант Talon и меню, като за тяхното оформление използваха възможностите на онлайн графичния редактор Canva. Изследователският момент тук е в подбора на символични знаци, които да насочват към спецификата на ресторанта като заведение за хранене и същевременно място за срещи и приятно прекарване на времето от светската младеж в Петербург. Изработването на менюто, от своя страна, трябва да бъде съобразено с концепцията на ресторанта, наличността и избора на продукти, гастрономическите правила и кулинарната мода. При съставянето на менюто учениците осъзнават неговата роля на производствена програма за ресторанта и внимателно премислят детайлите – от подреждането и остойностяването на ястията до дизайна на хартиения носител. Особено прецизни бяха в измислянето на дизайна, водени от необходимостта менюто не само да информира клиентите, но и да рекламира и продава. При изработването на менюто учениците изпълниха последователните стъпки по планиране и графично оформление, подготовка на снимков материал, избор на шрифт и на хартия, персонализация на шаблона, съчетание на цветовете, за да постигнат единно внушение на рекламното послание. По този начин съставянето и изработването на менюто се осъзнават като значим елемент от

предварителната подготовка за обслужване в заведенията за хранене. Учениците прилагат на практика т.нар. „инженеринг на менюто“ (menu engineering) – понятие, въведено през 1982 г. от преподаватели в Школата по хотелски и ресторантски услуги към Мичиганския университет, което вече е и академичен предмет в някои университети. Инженерингът на менюто съчетава психологическите предпоставки за избора на храна от клиентите с принципа на удоволствието, който е един от водещите принципи в хранителния маркетинг. По този начин професионалното изготвяне на ресторантското меню има съществен принос за успешния туристически маркетинг и работещия хотелски мениджмънт. В изработването на менюто учениците надграждат знания и усъвършенстват умения, придобити в часовете по учебна практика „Кулинарни техники и технологии“. Изработването на меню се основава на решаването на реален проблем от бъдещата им професионална дейност – как да използват психологическите теории, за да изработят функционално меню, което да удовлетвори изискванията на клиента и да подпомогне развитието на бизнеса, като привлече нови клиенти и ги превърне в почитатели на ресторанта.

Ученето чрез правене, прокламирано от Джон Дюи и влязло като философия за образованието в множество образователни парадигми, дава възможност на учениците да си взаимодействат със средата, да се адаптират към нея и да учат по естествен път. То води до по-дълбоко разбиране на теоретичното знание и развива умения за съвременния начин на живот, като решаване на проблеми, критично мислене, подобрена комуникация и управление на знанието. Учениците са по-мотивирани да учат, когато виждат практическия резултат от своите знания. Доказа го и нашият проект, в който отделни работни групи подготвиха традиционни ястия от френската и руската национална кухня и аранжираха маси за тяхното сервиране. Това им помогна да получат директен професионален опит, който същевременно работи за интерпретацията на един литературен текст и в по-широк план – за придобиване на знания в сферата на културната антропология, разширяване на интелектуалния хоризонт на учениците и тяхната социализация в един мултикултурен свят.

Съпоставката на вкусове и кулинарни традиции дава възможност на учениците да проследят значимите различия и точките на сближаване и заимстване, които формират гастрономическия етикет на онегинската епоха. Показното използване на храната във френския ресторант като маркер на разгулно поведение, непокорство и различие се съизмерва с шумния и в същото време изискан ритуал на гостоприемство в старата столица Москва, както и със засилената театралност на празничните угощения в провинциалните дворянски имения. Учениците създават образователен продукт, който не просто се гледа и „хапва“, но репрезентира материална култура, социални отношения, духовни нагласи и ситуации на общуване. Приготвянето на храната, като използвани продукти, технология на предварителната обработка и при същинското готвене на ястията, организация на работата в кухнята служат като отправна точка за осмисляне на церемониалността при поднасянето и консумирането на храната, което, от своя страна, кара учениците да не пренебрегват

детайлите от бита, а да ги използват като коментатори на човешки състояния, културна специфика и в крайна сметка – като ключ към образната система на художествената творба. По такъв начин се съизмерват ценности, социални практики, светогледни различия, за да се постигне задълбочено тълкуване на художествения смисъл. Такъв интегративен подход превръща учениците в изследователи, които отварят по-широко завесата на литературната антропология, осъзнават механизма на „неп прякото говорене“ (М. Бахтин) в литературата и увеличават собствената си естетическа наслада от четенето.

Практико-приложният етап от развитието на професионалната компетентност на учениците допълва и обогатява технологичния етап на развиващите се компетентности в различни области на дисциплини от общото образование. Още един пример в тази посока е осъществяването на интегративни връзки между теоретичното и практическото обучение в симулационната игра „Обслужване на клиент в ресторант“, в която учениците съчетаха собствените си наблюдения и практически опит, като изиграха ролите на *maître d'hôtel* в ресторант Talon и на Евгений Онегин. Задълженията на *maître d'hôtel* в ресторантите са свързани с координиране дейностите на обслужващия персонал – това съответства на съвременния управител на ресторант. Това е първият човек, който посреща клиента в ресторанта, придружава го до масата, запознава го с менюто и винения лист, съветва го за избора на ястия и му дава подробна информация за тях. Той се ползва с доверие от страна на клиентите и от страна на собственика на ресторанта, защото има специалната мисия за представи по забележителен начин уникалната услуга, която ресторантът предлага. В симулационната игра, част от презентирането на резултатите от проекта, учениците имаха възможност да симулират собственото си поведение и да осъществят всички връзки между компонентите на симулираната ситуация на общуване. Те следваха изискванията на професионалния речев етикет и избраха речева стратегия, която отговаря на знанията им за пресъздадената ситуация, придобити в часовете по литература, френски език и разширената професионална подготовка.

Диалогът в симулационната игра се води на френски език. Френският е езикът на руското дворянство от онегинската епоха и недвусмислено се възприема като белег за социална принадлежност. В глава първа на своя роман Пушкин подчертава, че Онегин „можеше тъй благородно на френски да се обясни“. В своите коментари към романа Ю.М. Лотман уточнява, че френският език е отличителен признак, по който светският елит на онова време се отграничава от „чуждите“. В симулационната игра френският език допълва професионалните знания и спомага за по-силно и активно въвлечение на участниците в речевата ситуация. Френският език дава възможност за творческо използване на професионалните знания и умения с цел откриване на работещо комуникативно решение, адекватно на комуникативните намерения на говорещия и съответстващо на комуникативните очаквания на слушащия. В диалогичното общуване на чужд език се води разговор по позната тема, изразяват се непосредствени желания и потребности, установява се кратък

социален контакт. Развитието на ключовата компетентност умение за общуване на чужд език се обогатява и надгражда в хода на симулационната игра и съдейства за усъвършенстването както на професионалните компетентности, така и на литературните, комуникативните и социокултурните компетентности. Учениците осмислят ролята на френския език в руската култура на XIX век не само като социална парола (Лотман), но и като особена игра между „свое“ и „чуждо“, които постоянно сменят местата си и се оглеждат едно в друго, за да отключат нови смисли и нови превъплъщения на материалната култура като духовна и обратно.

Играта между „свое“ и „чуждо“ се прехвърля от културата към литературата и поставя пред изпитание възприемателските нагласи на съвременния читател, още повече когато той не е руснак. Кулинарният код в романа „Евгений Онегин“ е видим участник в тази игра, той имплицира съотнасянето на традиции, нововъведения, забрани и предпочитания. Сложните взаимоотношения между „свое“ и „чуждо“ впитат кулинарията в когнитивните модели, езиковото поведение, комуникативните нагласи и допълват представата на съвременния читател за светския начин на живот в царска Русия през онегинската епоха. В дейностите по проекта бяха включени проучване на руската национална кухня от онова време, анализ на „кулинарната картина на света“ и изготвяне на презентация за представяне на резултатите, която учениците озаглавиха „Хлебосолната Москва“. Заглавието на презентацията препраща към игровото взаимодействие между свои и чужди образци. Учениците от екипа достигат до знаковото присъствие на продукти, ястия, технологии на приготвяне, аранжиране на масата и сервиране на ястията, както и на ритуала на храненето. Откриват се вторичните значения, вложени в съчетаването на тези елементи, за да се изгради кулинарният код на руската култура, представен и на страниците на романа чрез описаните угощения в Москва и провинциалните имения. Старата столица, както наричат Москва, неслучайно е известна като „столицата на провинцията“ – това назоваване вербализира общата привързаност на московчани към руските традиции, разпознато от учениците и в литературния текст. Метафоричният епитет „хлебосолна“ отразява не само гостоприемството на московчани, но и символното присъствие на хляба и солта като мерило за благосъстояние, ситост и щастие. По мнението на изследователите руската национална кухня се установява най-вече в средата на московското дворянство и в руското село. Затова учениците насочиха вниманието си към специфичните „московски“ ястия (супите щци, уха, ботвиня, ястия от домашни птици, млечни каши), като специално внимание отделиха и на чаената култура в Русия.

В урока за обобщаване на резултатите от проекта бяха подготвени две маси за следобеден чай в руски и във френски стил – от детайлите в аранжирането до избора на чаши и презентациите на пригответените закуски към чая (блини, сушки, баранки за руския чай и тарталети за френския). Пиенето на чай е още една от разликите между двете руски столици – в Петербург предпочитат кафето, като „европейска“ напитка, а в Москва – чая, който съвременниците на Пушкин употребяват

повече от всички европейци: „Буквално всеки час, по всяко време на годината у истинския московчанин чай се предлага на всеки гост, така че в много домове, освен обичайните два пъти, сутрин и вечер, чай се пие толкова, че загубваш броя им“ (И. Т. Кокорев). Пиенето на чай е любимо занимание на московчани, което учениците доказват чрез проучване и на етикета на общуване – вербален и невербален – при чаената церемония. Събира се допълнителна информация за посудата и приборите на чайната маса, сгъването и разположението на салфетките, декорацията, разположението на гостите. Определя се спецификата в пиенето на чай, която отразява привързаността и на французите, и на руснаците към тази напитка и е показателна за културните различия. Докато в Русия чай пият не само дворяните, но и търговците, занаятчиите и като цяло, представителите на средната класа, във Франция от началото на XIX век пиенето на чай е елитарно занимание, разпространено предимно сред старомодните възрастни хора. Типично френска притурка е поднасянето и на други напитки, като ликьор, коняк, а в тържествени случаи – и шампанско.

Как шампанското „се втурва“ в светския живот на царска Русия, учениците разбират не само от светския ден на Евгений Онегин, но и от изследователското дирене на причините за широката популярност на тази напитка, забележителен израз на галоманията в знатните руски семейства. Наред с изготвената презентация по темата в часовете за извънкласни занимания по сомелиерство се усвоява технологията на сервиране на шампанското. В урока за презентирането на проекта един ученик направи демонстрация на овладените умения. Изготвен бе и винен лист, който допълни обслужването на Онегин при посрещането му в ресторант Talon, част от симулационната игра.

Шампанското в романа „Евгений Онегин“ играе същата роля на социална парола (Лотман) като общуването на френски език. Петербургският франт Онегин пие шампанско при обедата си в изискания френски ресторант Talon, а в имението Ларини на именинния ден на Татьяна му поднасят руското пенливо вино „Цимлянско“, повод за ироничното му отношение към привичките на провинциалната аристокрация. Според пушкинистите шампанското е ключов детайл в културата на храненето в царска Русия, видима и по страниците на романа „Евгений Онегин“, и това личи в споменатите от Пушкин марки „Мадам Клико“, „Моет и Шандон“, „Аи“. Те се радват на широка популярност в Петербург – поднасят се както на празненства, така и на помени, а са и любима напитка на разгулната младеж. Знанията и уменията, придобити от учениците в извънкласните занимания по сомелиерство, им помагат да вникнат в културния смисъл на ритуала при поднасяне и пиене на шампанско. Скъпата аристократична напитка е поднасяна в замразена бутилка, силно охладена, като тапата се изстрелва, за да излезе струята под налягане и да образува пенлива корона при наливане в чашата, да засили аромата и да концентрира потока от мехурчета. На страниците на романа ритуалът на поднасяне и страстта към шампанското, която „събужда“ вкуса към съкровени разговори, личат от изрази като „Мадам Клико“ или „Моета“/ благословените вина“,

„охладено за поета/ и пълно с ясна светлина“, „святка като Ипокрена/ и буди мисъл вдъхновена/ със своята пяна и игра“, „шеги сред винените пари“, „шеги сред мил на чаши звън“, „виното със пяна шумна“. За пореден път учениците като читатели попадат в играта „свое“ – чуждо“, сега по отношение на шампанското, предпочитано от „чуждия“ на консервативната провинциална култура Онегин. Пиенето на шампанско, което той предвидливо е подсигурил, напускайки Петербург с определено количество от любимата си напитка, е израз и на дендизма на Евгений – то напълно съответства на позата на разочарование и преситеност, така характерна за дендисткия светоглед.

Учебният проект *Enchanté de faire votre connaissance, Monsieur Onéguine* среща конструктивистки идеи за обучението и компетентностния подход, заложен в учебните програми на няколко предмета от общообразователната и професионалната подготовка в средното училище. Той даде възможност на ученици и учители да преодолеят ограниченията на класно-урочната форма и да изградят собствена концепция за ефективно учене, което е път към модернизирани на съвременното образование. В тази концепция своето място намериха множество иновативни методи, техники и инструменти за педагогическа колаборация – учене чрез преживяване, учене чрез проучване, учене чрез правене и проблемно базирано учене. Използвани бяха индивидуалните интереси и творческите възможности на учениците, стимулирано беше тяхното критично мислене при преноса на теоретичните знания към реални житейски ситуации. Този проект бе ориентиран към бъдещата професионална реализация на учениците, насърчена беше тяхната мотивация за учене през целия живот чрез усъвършенстване на педагогическата им самостоятелност в една обърната класна стая. В образователните продукти, които учениците създадоха, проличаха тяхната предприемчивост, въображение, креативност, екипност и нагласа за себедоказване в педагогическото взаимодействие, превърнато от учителите наставници в истинско предизвикателство. Учебното съдържание беше обогатено чрез поставянето на христоматиен шедьовър на руската класическа литература в широк културологичен контекст, което увеличава насладата от четенето, задава нови рецептивни траектории за романа и нови, мултикултурни ориентации за бъдещето пред неговите читатели.

БЕЛЕЖКИ

1. <https://cyberleninka.ru/article/n/kody-kultury-i-ih-uchastie-v-sozdanii-yazykovoy-kartiny-mira-na-primere-gastronomicheskogo-koda-v-russkoy-i-frantsuzskoy-lingvokulturah>
2. https://books.google.bg/books?id=4FhtDwAAQBAJ&pg=PA254&lpg=PA254&dq=%D0%9E%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F+%D0%BC%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B0&source=bl&ots=isvk8i48y_&sig=ACfU3U2cQiCKbztTe19K1he-XZjnQZ6L0Q

&hl=bg&sa=X&ved=2ahUKEwjIj53D1ZbnAhWP66QKHQm5D0kQ6AEwAXoE
CAgQAQ#v=onepage&q=%D0%9E%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D0%B8%D
0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BC%D0%BE%D1%81
%D0%BA%D0%B2%D0%B0&f=false

ЛИТЕРАТУРА

- ИВАВОВ, И., 2004. *Теории за образованието*. Шумен: Еп. Константин Преславски.
- Высочков, Л., 2005. *Шампанское в культуре Петербурга в XIX — начале XX в. Петербург в мировой культуре*, 147 – 155. Санкт Петербург: Изд-во С.-Петерб. ун-та.
- ДОБРЕНКО, Е., 2009. Гастрономический коммунизм: вкусное vs здоровое. *Неприкосновенный запас: дебаты о политике и культуре*, 2, 155 – 173. <http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9-pr.html>
- ДОРМИДОНТОВА, О., 2009. Коды культуры и их участие в создании языковой картины мира (на примере гастрономического кода в русской и французской лингвокультурах). *Вестн. Тамбовского ун-та. Сер. Гуманитар. Науки*, (9), 201 – 205.
- КОКОРЕВ, И., 1959. *Очерки о Москве – чай в Москве*. Москва. <http://poesias.ru/proza/kokorev-ivan/kokorev1007.shtml>
- ЛАВРЕНТЬЕВА, Е., 1999. *Культура застолья XIX века. Пушкинская пора*. Москва. https://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/lavr/02.php
- ЛЕВИ-СТРОСС, К., 2006. *Мифологики: сырое и приготовленное*, 372, 377. Москва: Флюид.
- ЛОТМАН, Ю., 1994. Беседы о русской культуре. Быт и традиции русского дворянства (XVIII – начало XIX века). СПб. https://www.gumer.info/bibliotek_Buks/History/Lotman/14.php
- ЛОТМАН, Ю.М., 1980. *Роман А. С. Пушкина „Евгений Онегин“*. Ленинград: Комментарий.
- НИКОНЕНКО, В., 2007. „Евгений Онегин“: философия романа. *Альманах русской философии и культуры*, 18. Санкт Петербург. <http://philosophy.spbu.ru/userfiles/rusphil/Veche%20%E2%84%9618-3.pdf>
- ПИЛЬЩИКОВ, И. & ДОБРДОМОВ, И., 2008. *Лексика и фразеология „Евгения Онегина“*. *Герменевтические очерки*. Москва: Языки славянских культур.
- ТОЦЕВА, Я., 2016. Проектно базирано обучение – технология и возможности за използване в българското училище. *Reports awarded with “Best paper” Crystal Prize*. Ruse, Silistra, Razgrad. <http://ytotseva.blogspot.com/2017/02/blog-post.html>
- BARTHES, R., 1961. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, (0 0), 977 – 986.

- NIN, ANAÏS, 1968. Copyright (Third Printing 1976)). “2: Abstraction”. *The Novel of the Future*, 25. Collier Books: A Division of Macmillan Publishing Company, New York. <https://archive.org/details/novelloffuture00nina/page/25>
- SIEMENS, G., 2005. Connectivism: A Learning Theory for the Digital Age. *International Journal of instructional technology & distance learning*, **2**(1).
- BELL, S., 2010. Project-Based Learning for the 21st Century: Skills for the Future. *The Clearing House: A Journal of Educational Strategies, Issues and Ideas*, **83**(2), 39 – 43. <https://doi.org/10.1080/00098650903505415>
- Gaer, S., 1998. *What is Project-Based Learning?* <http://members.aol.com>

REFERENCES

- BARTHES, R., 1961. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, (0 0), 977 – 986.
- BELL, S., 2010. Project-Based Learning for the 21st Century: Skills for the Future. *The Clearing House: A Journal of Educational Strategies, Issues and Ideas*, **83**(2), 39 – 43. <https://doi.org/10.1080/00098650903505415>
- DOBRENCO, E., 2009. Gastronomicheskiy kommunizm: vkusnoe vs zdravoe. *Neprikosnovenniy zapas: debati o politike I culture*, **2**, 155 – 173 <http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9-pr.html> [in Russian]
- DORMIDONTOVA, O., 2009. Kodi kulturi i ih uchastie v sozdanii yazikovoy kartini mira (na primere gastronomicheskogo koda v russkoy i frantsuzskoy lingvokulturah). *Vestn. Tambovskogo un-ta. Ser. Gumanitar. Nauki*, **9**, 201 – 205 [in Russian]
- GAER, S., 1998. *What is Project-Based Learning?* <http://members.aol.com>
- IVANOV, I., 2004. *Teorii za obrazovaniето*. Shumen: Ep. Konstantin Preslavski [in Bulgarian]
- KOKOREV, I., 1959. *Ocherki o Moskve – Chay v Moskve*. Moskva <http://poesias.ru/proza/kokorev-ivan/kokorev1007.shtml> [in Russian]
- LAVRENTIEVA, E., 1999. Kultura zastolya XIX veka. Pushkinskaya pora. Moskva https://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/lavr/02.php [in Russian]
- LEVI-STROS, K., 2006. *Mifologiki: siroe I prigratovlennoe*, 372, 377. Moskva: ID “Flyuid” [in Russian]
- LOTMAN, Yu., 1994. *Besedi o russkoy kulture. Bit I tradicii russkogo dvoryanstva (XVIII-nachalo XIX veka)*. Sankt Peterburg https://www.gumer.info/bibliotek_Buks/History/Lotman/14.php [in Russian]
- LOTMAN, Yu., 1980. *Roman A.S. Pushkina “Evgeniy Onegin”*. Leningrad: Kommentariy [in Russian]
- NIKONENKO, V., 2007. “Engeniy Onegin”: Filosofiya romana. *Almanah russkoy filosofii I kulturi*, **18** <http://philosophy.spbu.ru/userfiles/rusphil/Veche%20%E2%84%9618-3.pdf> [in Russian]

- NIN, ANAÏS, 1968. Copyright (Third Printing 1976)). “2: Abstraction”. *The Novel of the Future*, 25. New York: Collier Books: A Division of Macmillan Publishing Company <https://archive.org/details/noveloffuture00nina/page/25>
- PILSHTIKOV, I. & DOBRODOMOV, I., 2008. *Leksika I frazeologiya “Evgeniya Onegina”*. *Germenevticheskie ocherki*. Moskva: Yaziki slavyanskih kultur [in Russian]
- SIEMENS, G., 2005. Connectivism: A Learning Theory for the Digital Age. *International Journal of instructional technology & distance learning*, 2(1).
- TOTSEVA, Ya., 2016. Proektno-bazirano obuchenie – tehnologiya I vazmozhnosti za izpolzване v balgarskoto uchilishte. *Reports awarded with “Best paper” Crystal Prize*. Ruse, Silistra, Razgrad <http://ytotseva.blogspot.com/2017/02/blog-post.html> [in Bulgarian]
- VISKOCHKOV, L., 2005. *Shampanskoe v kulture Peterburga v XIX — nachale XX v. Peterburg v mirovoy culture*, 147-155. Sankt Peterburg: Izd-vo S.-Peterb. un-ta [in Russian]

MODEL FOR PROJECT-BASED TRAINING AT THE INTERSECTION POINT OF GENERAL AND VOCATIONAL EDUCATION

Abstract. Project-based learning centers education around the student's personality. It relies on the cognitive activity, creative imagination, creativity and team thinking of students, guided by teachers who are in the position of motivators and facilitators. The article presents a model for project-based learning, which makes interdisciplinary links between general and vocational education, combines elements of formal and non-formal education, active and interactive learning and involves students in a real learning community. The educational project “Enchanté de faire votre connaissance, Monsieur Onéguine” provided an opportunity to enrich the educational environment, outsource learning, new roles for teachers and students, pedagogical innovation, improving students' professional competencies and building an attitude to learning in whole life.

Keywords: project-based learning; vocational education; competence; life-long learning; literature; culturology; connectivism; students' role; teacher's role; innovation

✉ **Dr. Bistra Tarakova**
Headmaster
Vocational School of Economics and Tourism “Prof. Dr. Assen Zlatarov”
Petrich, Bulgaria
E-mail: bistratr@gmail.com