

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ГЛУХІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ОЛЕКСАНДРА ДОВЖЕНКА**

На правах рукопису

Кафедра технологічної і
професійної освіти

**МАГІСТЕРСЬКА РОБОТА
ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ СВІДОМОСТІ
СТАРШОКЛАСНИКІВ В ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ
ОБОВ'ЯЗКОВО-ВИБІРКОВОГО МОДУЛЯ «КУЛІНАРІЯ»**

Спеціальність: 014.10 Середня освіта (Трудове навчання та технології)

Виконала:

Насоненко Ганна Василівна,
магістрантка 626 М-Т групи,
факультету технологічної
і професійної освіти

Науковий керівник: канд. пед.
наук, доцент, ст. викл. кафедри
технологічної і професійної освіти
Борисенко Н.А.

Глухів – 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ СВІДОМОСТІ СТАРШОКЛАСНИКІВ	
1.1. Сутність національної свідомості у сучасних педагогічних дослідженнях.....	10
1.2. Семантика та символіка обрядового весільного хліба.....	16
1.3. Українські традиції випікання короваю.....	24
Висновки до розділу 1.....	32
РОЗДІЛ 2. ПРАКТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ СВІДОМОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ В ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ ОБОВ'ЯЗКОВО-ВИБІРКОВОГО МОДУЛЯ «КУЛІНАРІЯ»	
2.1. Календарно-тематичне планування уроків до викладання обов'язково-вибіркового модуля «Кулінарія».....	34
2.2. Розробка проєкту на виготовлення весільного короваю.....	38
2.3. Методичні рекомендації з формування національної свідомості старшокласників у процесі виготовлення весільного короваю.....	59
2.4. Охорона праці в процесі виготовлення весільного короваю.....	62
Висновки до розділу 2.....	65
ВИСНОВКИ.....	67
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	70
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Сучасна освіта характеризується системними змінами в структурі та змісті. Це зумовило визначення методологічних засад, обґрунтування нових цілей і завдань освітньої політики, вдосконалення змісту і методики навчання окремих предметів, впровадження нових освітніх технологій тощо. Особливу увагу приділяють формуванню таких базових знань, умінь і способів діяльності, які дозволяють виховувати у підростаючого покоління загальнолюдські цінності та стати основою для їхньої практичної підготовки.

Метою Концепції «Нова українська школа» є розроблення нових державних стандартів загальної середньої освіти, які мають ґрунтуватися на компетентнісному та особистісно-орієнтованому підходах до навчання, враховувати вікові особливості психофізичного розвитку учнів, передбачати здобуття ними умінь і навичок, необхідних для успішної самореалізації в професійній діяльності, особистому житті та громадській активності. У Концепції зазначається: «Уміння вчитися протягом життя – це здатність до пошуку та засвоєння нових знань, набуття нових умінь і навичок, організації навчального процесу (власного та колективного), зокрема, через ефективне керування ресурсами й інформаційними потоками, уміння встановлювати навчальні мету, завдання та способи їх досягнення, вибудовувати свою освітньо-професійну траєкторію, аналізувати власні результати навчання» [10, с.11].

Освітня технологічна галузь покликана формувати в учнів життєво важливі основи технічних та технологічних знань і вмінь, вчити застосовувати їх у різних сферах практичної діяльності, наприклад: підприємницької діяльності, професійної, так і побутової з урахуванням економічної, екологічної. Основою для формування таких компетентностей є змістове наповнення освітньої технологічної галузі, яке має чітко виражену прикладну спрямованість і реалізовується головним чином на основі практичних форм і методів організації занять.

Над питаннями впровадження проєктно-технологічного підходу у зміст трудового навчання займається група науковців на чолі з О. Коберником (В. Бербец, А. Терещук та інші), питаннями розвитку технічного мислення, різних компетентностей учнів у процесі трудового навчання та технологій опікується В. Курок, теорія і практика формування естетичної культури майбутніх учителів трудового навчання засобами українських народних промислів висвітлюється С. Білевич, І. Білевич, методичні аспекти вивчення навчальних модулів програми технологій розкривають Г. Воїтелева, Г.Ігнатенко, В.Курок, Т. Хоруженко та ін.

Зміст навчання технологій відображено в Державному стандарті базової та повної загальної середньої освіти, Типових освітніх програмах та Навчальних програмах з технологій. У Державному стандарті освітньої технологічної галузі підкреслено реалізації нового змісту трудового навчання, проєктно-технологічна діяльність, що інтегрує всі види творчого задуму готового продукту. Така діяльність дозволяє вирішувати проблеми розвитку зацікавленості учнів у самостійному освітньому процесі і рефлексивній позиції учнів у ньому, формування вмінь конструювати свою діяльність на основі конкретних практичних вимог, здобувати досвід самостійної творчої діяльності, а також залучатися до активного пошуку та усвідомленого вибору шляхів самореалізації.

За останні роки в підходах до змісту навчального предмету «Технології» та методики його викладання відбулись значні зміни. Наприклад, навчальний предмет «Технології» у закладах загальної середньої освіти вивчається як вибірково-обов'язковий або профільний предмет (за вибором освітньої установи). З 2018/2019 навчального року в освітню практику впроваджено нову навчальну програму «Технологія 10-11 класи(рівень стандарту)», затверджену наказом Міністерства освіти і науки України від 23.10.2017 № 1407. Згідно навчальної програми, основна мета технологічної освіти старшокласників – формування в учнів здатності до самостійного здобування знань і способів діяльності, набуття ними

досвіду у вирішенні практичних завдань. Провідною умовою для досягнення зазначеної мети є проєктна діяльність учнів, яка охоплює проєктну, інтерактивну та навчально-дослідну діяльності, що відбуваються у руслі інноваційних навчальних технологій (проблемного навчання, критичного мислення, технології комбінованого навчання тощо).

Навчальна програма «Технології» сприяє оволодінню старшокласниками провідних засад проєктно-технологічної діяльності, елементами пошукової діяльності, розвитку творчого та критичного мислення, формуванню вмінь не тільки знаходити потрібні знання, але й застосовувати їх на практиці, що є основою будь-якого виду виробничої діяльності людини.

У наш час в технологічну підготовку старшокласників активно впроваджується інноваційне навчання, тобто таке, коли творчість і зацікавленість стають потребою і потенціалом уроку, переосмислюються стосунки вчителя й учня, коли основною метою навчання стає особистісно-діяльнісний підхід кожного учня до процесу навчання, коли учні залучаються до таких активних форм роботи на уроці, які дозволяють їм навчитися думати над шляхами здобуття нових знань та способами застосування їх у новій навчальній ситуації.

Таким чином, особливістю сучасного уроку технологій є навчання учнів не лише конкретним трудовим операціям, але й підготовка їх до життя, формування таких цінностей особистості, які допоможуть стати успішними у виборі свого життєвого шляху. За такого підходу змінюється і роль вчителя: він не стільки контролює вивчення і відтворення учнем певних знань і відповідних вмінь, а з урахуванням особистих здібностей та природних нахилів учня допомагає і підтримує його практичні дії у процесі застосування нових знань на практиці.

Отже, реалізація змісту навчальної програми «Технології» відбувається за проєктною технологією, тобто за активної та інтерактивної діяльності учнів. Навчальні модулі програми обираються з урахуванням

побажань учнів, фахової підготовленості вчителя, регіональних і національних особливостей виробничого середовища, матеріально-технічної бази шкільних навчальних майстерень. Незалежно від профілю навчання учнів, це дає їм можливість оволодіти практичними технологіями, які викликають зацікавленість учнів. Освоєння навчальних модулів має відбуватися на основі впровадження методів творчих проєктів, а результатом діяльності учнів при вивченні кожного модуля відповідно має бути проєкт.

Серед переліку навчальних модулів для вивчення учнями 10-11 класів передбачено модуль «Кулінарія».

Кулінарія – мистецтво приготування їжі, яке складається з різноманітних послідовних прийомів, операцій обробки продуктів. Кулінарія вивчає раціональні способи механічної і теплової обробки продуктів з метою приготування страв і кулінарних виробів, спираючись на традиції народної кухні, досвід кухарів-професіоналів, досягнення сучасної техніки. Це мистецтво одне із найдавніших відомих людству, адже воно почало розвиватися разом із появою людини, а особливо активно – після винайдення вогнища та способів теплової обробки їжі. Поступово людство ускладнювало і розвивало свої смаки і тонкощі приготування їжі і з плином часу склалися так звані «кухні народів світу» – європейська, азійська, американська, а також окремо виділилися національні кухні, серед яких і українська.

Технологію виготовлення борошняних кондитерських виробів досліджували Л.Гордієнко, Т. Горпинко, Г.Зайцева, К. Іоргачова, Г. Коркач, Г. Лисюк, О.Макарова, О. Новікова, методику розробки творчих проєктів в процесі вивчення основ технології обробки харчових продуктів – В. Бербец, Н. Дубова, О. Коберник, Т. Кравченко, В. Харитоновна, Л. Хоменко. Аналізуючи зміст праць вказаних науковців, слід відзначити значний внесок авторів у розкриття технології виготовлення кондитерських виробів, опису інструментів і матеріалів, необхідних для роботи, створення банку

орієнтовних об'єктів проектування, опису сутності основних етапів проектно-технологічної діяльності.

Таким чином, актуальність і соціальна значущість вказаної проблеми зумовили вибір теми магістерського дослідження: «формування національної свідомості старшокласників в процесі вивчення обов'язково-вибіркового модуля «Кулінарія».

Мета дослідження – обґрунтувати теоретично та експериментально перевірити методичні засади вивчення обов'язково-вибіркового модуля «Кулінарія».

Завдання дослідження:

1) розглянути сутність національної свідомості у сучасних педагогічних дослідженнях, семантику та символіку обрядового весільного хліба;

2) дослідити українські традиції випікання короваю;

3) розробити календарно-тематичне планування уроків до викладання обов'язково-вибіркового модуля «Кулінарія»;

4) розробити проєкт на виготовлення весільного короваю;

5) сформулювати методичні рекомендації з формування національної свідомості старшокласників у процесі виготовлення весільного короваю та розглянути охорону праці в процесі виготовлення весільного короваю.

Об'єкт дослідження: освітній процес з технологій у профільній школі.

Предмет дослідження: методика формування національної свідомості старшокласників в процесі вивчення обов'язково-вибіркового модуля «Кулінарія».

Методи дослідження: *теоретичні* – аналіз та узагальнення джерельної бази для з'ясування стану розроблення проблеми; порівняння з метою уточнення понятійно-категоріального апарату дослідження; *емпіричні* – анкетування; тестування; педагогічне спостереження за проектно-технологічною діяльністю старшокласників.

Практичне значення результатів: полягає у розробленні методичного забезпечення, зокрема творчого проєкту, що може бути використаний у процесі організації проєктно-технологічної діяльності на уроках технологій.

Структура роботи. Магістерська робота містить вступ, основну частину з двох розділів, загальні висновки, перелік використаних джерел та додатки.

Апробація результатів дослідження.

Участь у конференціях.

1. Регіональний науково-методичний семінар «Технологічна освіта в контексті концептуальних засад Нової української школи», який відбудеться 22 листопада 2023 року, м. Глухів;
2. Всеукраїнська студентська науково-практична конференція «Дизайн-освіта у професійній підготовці майбутніх фахівців» (26 жовтня 2023 року, м. Полтава);
3. X Міжнародна науково-практична конференція «АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ГРАФІЧНОЇ ПІДГОТОВКИ: ТЕОРІЯ, ПРАКТИКА ТА ШЛЯХИ РОЗВИТКУ», присвяченої пам'яті член-кореспондента НАПН України ВІКТОРА СИДОРЕНКА 24 лютого 2024 року, м. Київ;
4. XIII Міжнародна науково-практична конференція «ТЕХНОЛОГІЧНА ОСВІТА: СУЧАСНІ РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ, присвяченої пам'яті академіка ДМИТРА ТХОРЖЕВСЬКОГО» 23 лютого 2024 року м. Київ;
5. Всеукраїнська науково-практична конференція пам'яті професора Володимира Юрженка «ІНТЕРНАЦІОНАЛІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ: ДОСВІД ТА ПЕРСПЕКТИВИ» 15-16 квітня 2024 року, м. Переяслав;
6. Всеукраїнська науково-практична конференція «Мистецтво української вишивки, життєдайне джерело творчості, присвячена 110-річниці з дня народження майстра народного мистецтва

Олександрі Великодній» (м. Полтава, 23 квітня 2024 р.),

Публікація тез:

Насоненко Г. Вивчення традицій випікання короваю як засіб формування національної свідомості старшокласників на уроках технологій. *Наука та освіта в умовах війни: Глухівський національний педагогічний університет імені Олександра Довженка* : збірник матеріалів звітної науково-практичної конференції здобувачів вищої та фахової перед вищої освіти. За заг. ред. Луценка Г.В. Глухів. 2024. Ч.2. ч. С. 540-542.

Насоненко Г., Борисенко Н. Формування національно-патріотичної компетентності старшокласників на уроках технологій. *Актуальні проблеми організації освітнього процесу в умовах сьогодення*: матеріали Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (Чернігів, 11 квітня 2024 р.) / редкол. : Носовець Н., Белан Т., Пискун О., Джевага Г., Горелько Д.; Навчально-науковий інститут професійної освіти та технологій Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка. Чернігів, 2024. С. 190–191.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ІОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ СВІДОМОСТІ СТАРШОКЛАСНИКІВ

1.1. Сутність національної свідомості у сучасних педагогічних дослідженнях

Актуальність проблеми національної свідомості та самосвідомості обумовлена процесами державотворення України. Це активізувало увагу вчених філософів, педагогів і журналістико-знавців до неї. У дисертаційних дослідженнях сучасних українських педагогів обґрунтовуються такі аспекти цієї проблеми: поняття «національна свідомість», її структура та роль у становленні нації як суб'єкта історії [31]; поняття «національно-політична свідомість», проблеми та шляхи її формування у сучасному українському суспільстві [6]; проблема спадкоємності в національній самосвідомості за умов посттоталітаризму, розвиток чинників і засобів конструктивізації спадкоємних процесів в Україні [7]; сутність поліетнічного соціуму як суспільного феномену та детермінанти у самосвідомості особистості [20].

Увагу привертають дослідження педагогів про зміст та сутність поняття «національна самосвідомість»:

–твори художньої літератури як засіб формування 3 національної самосвідомості [18];

–можливості виховання національної свідомості під час проведення уроків та у позаурочний час [26];

–формування національної свідомості засобами народної музично-пісенної творчості, на творах західноукраїнських композиторів[9; 32], на матеріалі шкільних курсів географії [22], засобами туристсько-краєзнавчої роботи [5] й у процесі позаурочних занять народними ремеслами [28].

Дослідження журналістико-знавців у сфері освіти присвячені або окремим педагогічним виданням кінця XIX – початку XX ст. проблемам вітчизняної системи освіти на матеріалах сучасної педагогічної преси. Однак

сутність національної свідомості у педагогів періоду незалежності України (з 1991 до 2004 рр.) залишається поза увагою науковців.

Сутність досліджень сучасних педагогів показало, що проблема національної свідомості та самосвідомості розкривається на сторінках таких видань: «Рідна школа», «Педагогіка і психологія», «Педагогіка і психологія професійної освіти», «Коледжанин», «Початкова школа», «Урок Української», «Українська література в загальноосвітній школі», «Шлях освіти». Важливо зазначити, що в деяких публікаціях паралельно використовується поняття «національна свідомість» та «національна самосвідомість», тобто вони розглядаються як тотожні [14, 8]. Проте це не зовсім правильно, тому вважаємо за потрібне вказати на їхню відмінність. Різниця між свідомістю та самосвідомістю зумовлюється об'єктом, на який спрямована пізнавальна діяльність особистості. Спрямованість на зовнішній об'єкт визначає зміст свідомості, на внутрішній – самосвідомості. У національній свідомості відображається ставлення людини до всього, що стосується національних феноменів. О.Музальов подає таке визначення: «Національна свідомість – це знання про історичне минуле і сьогодення Батьківщини, її матеріальну і духовну культуру, мову, традиції, усвідомлення національної спільності, її культури серед інших національних утворень і місця свого народу в світовій культурі» [19, 215].

У сучасних умовах розвитку науки проведення педагогічних досліджень вимагає глибокої методологічної підготовки від виконавців, що можна пояснити посиленням зв'язків педагогіки з різними науками, а також спрямованістю, інтеграцією всіх гуманітарних наук на один об'єкт.

Формування національної свідомості педагогічних досліджень відбувається, перш за все, в процесі залучення до соціального і культурного досвіду свого народу та світової культури в цілому. Цей етап А.Фасоля називає первинним рівнем національної самосвідомості, де відчуття національної приналежності проявляється як емоція (закоханість у природу рідного краю, замилювання мовою, звичаями, обрядами тощо). Обов'язковою

умовою вищого рівня є осмислення своїх почуттів, розуміння потреби власної держави і прагнення до державотворення [30].

У педагогічному дослідженні ключовим завданням є виявлення та аналіз внутрішніх суперечностей педагогічних явищ, а також визначення ефективних шляхів і засобів їх подолання. Це сприяє підвищенню якості освітнього процесу, зокрема у закладах вищої освіти. Для досягнення цієї мети необхідно дотримуватись загальної діалектичної схеми пізнання, яка передбачає систематичний підхід до вивчення педагогічних явищ.

Важливим аспектом розвитку педагогічної науки є використання різноманітних методів науково-педагогічних досліджень. Ці методи забезпечують можливість не лише поглиблювати розуміння педагогічних теорій, але й вдосконалювати їх, розширювати сфери їх практичного застосування та підвищувати ефективність освітнього процесу. Таким чином, науково-педагогічні дослідження є важливим інструментом для інноваційного розвитку освітньої системи.

Наприкінці ХХ — першої чверті ХХІ століття у сфері освітніх і педагогічних наук сформувались три основні стратегії педагогічних досліджень. Вони розвивалися відповідно до актуальних наукових проблем і передбачали проведення досліджень через діяльність самого дослідника. До таких стратегій належать:

експериментальна – спрямована на проведення досліджень із використанням кількісних характеристик для вивчення динаміки змін та зростання певної якості серед досліджуваних осіб;

порівняльно-педагогічна – покликана аналізувати найкращі освітні практики зарубіжного досвіду та забезпечувати їх імплементацію в освітні системи інших країн;

історико-педагогічна – зосереджена на дослідженні освітньо-культурного досвіду певної країни з метою збереження національної ідентичності, а також утвердження цінностей культури, освіти та науки.

У європейському науковому просторі особлива увага приділяється розробці стійких методологічних стратегій. Вони базуються на експериментальних дослідженнях, порівняльному аналізі освітніх практик та актуалізації історико-педагогічного досвіду. Такий підхід дозволяє як сприяти збереженню національних традицій, так і адаптувати кращі міжнародні практики для розвитку освіти.

Українські та польські науковці зробили значний внесок у формування сучасних методологічних стратегій педагогічних досліджень. Завдяки їхній співпраці та науковим дискусіям утверджується методологічний плюралізм і відкритість дослідницького простору. Це дозволяє інтегрувати традиції та інновації, розвивати субдисципліни освітніх наук та забезпечувати міждисциплінарний підхід у наукових пошуках.

Розвиток педагогіки як науки безпосередньо залежить від систематичного поповнення її новими фактами, що здобуваються в процесі наукових досліджень. Наукове дослідження у педагогіці є особливою формою пізнавальної діяльності, яка передбачає цілеспрямоване, систематичне вивчення об'єктів із використанням спеціальних засобів і методів науки. Завершується цей процес формулюванням нових знань про досліджувані явища або процеси.

Типи педагогічних досліджень

У педагогіці розрізняють два основні типи досліджень:

1. **Фундаментальні дослідження:**

- спрямовані на розкриття сутності педагогічних явищ та процесів.
- досліджують глибинні основи педагогічної діяльності та науково обґрунтовують їх;
- в Україні фундаментальні дослідження переважно виконуються науково-дослідними інститутами, об'єднаними в Академію педагогічних наук України.

2. **Прикладні дослідження:**

- зосереджуються на вирішенні практичних питань, безпосередньо пов'язаних із реальними потребами освіти;
- їх виконують науково-методичні центри, що займаються питаннями вищої, середньої та професійно-технічної освіти.

Особливості педагогічних явищ і процесів

Дослідження педагогічних явищ і процесів вимагає врахування низки їх специфічних рис.

Неоднозначність перебігу: Результати педагогічної діяльності залежать від одночасного впливу багатьох чинників, що утруднює однозначну інтерпретацію.

Неповторність: Педагогічні процеси унікальні. Навіть при повторному дослідженні умови і «матеріал» змінюються, що ускладнює відтворення експериментів.

Етичні обмеження: У педагогічних процесах беруть участь люди різних вікових категорій. Тому заборонені експерименти, що суперечать моральним і етичним нормам.

Об'єктивність висновків: Для досягнення наукової об'єктивності необхідно проводити багаторазові спостереження та узагальнювати отримані дані.

Таким чином, дослідження педагогічних явищ має відповідати високим методологічним і етичним стандартам, що забезпечує його практичну цінність та наукову достовірність.

Ефективність науково-педагогічного дослідження визначається передусім здатністю отримати нові наукові результати, які сприяють збагаченню теоретичних знань і вдосконаленню освітнього процесу. Це включає вирішення конкретних навчально-виховних завдань, підвищення якості виховання, навчання та розвитку дітей.

Критерії ефективності результатів науково-педагогічних досліджень:

1. **Суспільна актуальність:** Дослідження має відповідати нагальним потребам суспільства та освіти.
2. **Наукова новизна:** Отримані результати повинні відкривати нові знання або підходи в педагогіці.
3. **Теоретична та практична значущість:** Результати мають бути важливими як для розвитку педагогічної науки, так і для впровадження в практику.
4. **Наукова об'єктивність і достовірність:** Дослідження повинно базуватися на перевірених даних і використовувати надійні методи.
5. **Доступність:** Висновки та рекомендації повинні бути зрозумілими та придатними для використання в інших дослідженнях або практичній діяльності.
6. **Оцінка ефективності:** Необхідно визначати межі, умови та міру впровадження отриманих результатів у реальну практику.

Проблеми розвитку науково-педагогічних досліджень:

1. **Централізованість:** Надмірна концентрація досліджень в адміністративних центрах обмежує їхній регіональний розвиток.
2. **Низька мобільність дослідницької системи:** Відсутність гнучкості у впровадженні інновацій та розширенні наукової співпраці.
3. **Ізоляція від міжнародної науки:** Недостатня інтеграція вітчизняних досліджень у світову педагогічну науку уповільнює розвиток нових методологій.
4. **Матеріально-технічне забезпечення:** Брак ресурсів для проведення якісних досліджень обмежує їхній масштаб і результативність.
5. **Низький рівень впровадження результатів у практику:** Отримані дані часто не використовуються належним чином у педагогічній діяльності.

Для подолання цих проблем необхідно вдосконалити організацію наукових досліджень, забезпечити їхнє фінансування, розвивати міжнародну співпрацю, а також активно впроваджувати результати в освітню практику. Це дозволить підвищити як ефективність досліджень, так і їхню практичну цінність.

1.2. Семантика та символіка обрядового весільного хліба

Нині дослідження фольклорно-етнографічних матеріалів певною мірою дає змогу реконструювати давні реліктові явища, зокрема обрядової творчості, що є каталізатором національним менталітетом. Подільський регіональний варіант весілля посідає важливе місце в вивченні родинної обрядовості, ритуалів, є глибоким і цінним прихистком поглядів і вірувань наших пращурів. Особливе місце у весільних обрядах відводиться хлібові у широкому значенні цього слова: хліб повсякденний, коровай, калачі, численні види печива, надає певних ритуальних діях, хлібне зерно й колосся застосовують у різних випадках.

Здавна в українській традиції хліб був ознакою добробуту родини, плодючості і продовження роду. Такий ідейний зміст хліба-короваю існує і тепер в наші часи, хліб наснажує і зберігає людське життя. Тому проаналізуємо коровайний обряд, його міфологічні витoki, з'ясуємо символіку обрядового хліба, висвітлити взаємозв'язок поетичної символіки з обрядовим процесом.

Коровайний обряд посідає чільне місце у структурі традиційного весільного обряду багатьох народів. Шлюбні обряди, магичні дії та ритуали, пов'язані зі вступом у шлюб, мають глибокі корені у давніх традиціях, віруваннях і прадавніх культурах. Вони виконували важливу функцію в культурі та суспільстві, символізуючи не лише союз двох людей, але й інтеграцію їх у спільноту, гармонію зі світом та збереження зв'язку із силами природи.

Основні аспекти шлюбних обрядів

1. Магічний зміст.

- Захист молодят від злих сил за допомогою спеціальних амулетів, заклинань або символічних дій.
- Використання оберегів (наприклад, хліба, вогню чи води) для благословення нової сім'ї.

2. Культ родючості.

- Ритуали, спрямовані на забезпечення плодючості землі, худоби та продовження роду.
- Наприклад, обсіпання молодят зерном чи монетами як побажання багатства і достатку.

3. Шанування предків:

- Обряди, пов'язані з залученням благословення померлих родичів.
- Виконання обрядів у святкових місцях, які вважалися сакральними для роду.

4. Гармонія з природою:

- Вибір часу для шлюбу, пов'язаний із природними циклами (наприклад, весняне чи літнє весілля, коли природа оновлюється).
- Використання природних елементів (зелені вінки, вода, вогонь) у церемонії.

5. Символічні ритуали єднання:

- Зав'язування рук молодят рушником або стрічкою як символ нерозривного союзу.
- Обмін подарунками чи кільцями для закріплення зобов'язань.

Прадавні культу

Багато обрядів базувалися на віруваннях, що кореняться в язичницьких культурах. Вшанування богів родючості, сонця, води та землі знаходило відображення у весільних традиціях. Наприклад: поклоніння божествам шлюбу та любові (у слов'янській культурі — Лада, богиня кохання). Залучення природних стихій для забезпечення благословення шлюбу.

Таким чином, шлюбні обряди об'єднують у собі культурну, соціальну та магічну складові, що забезпечували підтримку молодої пари як на духовному, так і на матеріальному рівні. Вони слугували не лише символами любові, а й оберегами, які гарантували стабільність і процвітання нової сім'ї: сонця, вогню та домашнього вогнища, води, зерна, дерев і рослин.

Крім того, коровай на весіллі виступає жертвним хлібом, одним із символів бога-сонця. Зерно та хліб вбирають у себе сонячну енергію і силу землі, тому обрядовий хліб обов'язково випікався круглої форми і відіграв важливу роль у ритуально-магічній системі.

Перед випіканням короваю тісто «бгали» - розчиняли, замішували. М. Сумцов вважав, що поняття «бгати» походить від слова «бог». М. Нікольський пояснював коровайний обряд як церемонію постулювання зачаття, утробного росту і народження бога Короваю-Вирапаю як бога шлюбу. Коровай уявлявся символом плоду, що росте, тому звідси розподіл короваю міг вважатися як жертвопринесення Божественної дитини.

Як до живої істоти, звертаються жінки-коровайниці до весільного хліба, який має божественне походження, вміє мислити, розмовляти: «Рости, рости короваю, із Божого дару».

Можливо, коровай є образом небесного весілля, де Сонце – наречена, а Місяць – молодий, тому у весільному обряді дві половинки короваю так само символізують молодих.

Є така прикмета, якщо тісто на коровай замішували крутим то у молодих може бути скрутне життя, тому стежили щоб тісто було м'яким.

Коровайне дійство, як невід’ємна частина весільних обрядів, супроводжувалося не лише урочистістю та символізмом, але й низкою строгих заборон, що були покликані забезпечити щасливе подружнє життя молодят. Ці заборони ґрунтувалися на магічних уявленнях і віруваннях, які були важливими складовими народної культури.

Основні заборони коровайного дійства:

1) місити тісто до себе: тісто у дерев’яних ночвах місили виключно «до себе». Це символізувало прагнення до єдності та нерозлучності молодої пари. Такий жест мав забезпечити злагоду, гармонію та єдність у шлюбі.

2) не використовувати гострі предмети: прикраси для короваю не можна було робити ножом — лише тупим кінцем ложки. Це було пов’язано з вірою, що гострі предмети «перерізають» щастя або порушують гармонію між молодими.

3) уникати сварок і негативних емоцій: під час виготовлення короваю категорично заборонялося сваритися або думати про погане. Вважалося, що будь-який негатив може передатися в тісто та зруйнувати шлюб.

4) дотримання чистоти думок і дій: коровайниці — жінки, які готували коровай, повинні були бути заміжніми, щасливими в шлюбі та благочестивими. Їхній життєвий досвід і моральна чистота вважалися запорукою успішного обряду.

5) чітка кількість коровайниць: кількість жінок, які брали участь у випіканні короваю, мала бути парною, що символізувало гармонію і баланс у новоствореній сім’ї.

б) особливе ставлення до прикрас короваю: усі елементи прикрас (квіти, птахи, зірки) повинні були виготовлятися з тіста та мали певне символічне значення. Неправильне їх виконання вважалося поганим знаком.

Символіка та магія дійства

Коровай був не лише святковим хлібом, а й оберегом. Його виготовлення та прикрашання супроводжувалося співами, молитвами й

побажаннями, що мали захисну функцію. Дотримання заборон під час коровайного дійства забезпечувало сакральний зв'язок із традиціями, гармонію в сім'ї та благополуччя молодят.

Коровай садили в піч при зачинених дверях і без сторонніх очей, не дозволялося нікому виходити з хати, стукати дверима, доки коровай в піч не посадять – щоб, як казали у селі Мислятин, «не випустити дух із хати, поки він не вийшов».

За традицією та символікою випікали коровай тільки ті жінки які жили зі своїми чоловіками і виходили один раз заміж, та проживали у злагоді.

Кількість коровайниць на Поділлі коливалися від двох-трьох до меси-десяти, часом чотирнадцяти. У сімейному житті парне на думку М. Сумцова, служило означенням уже здійсненого й завершеного, близького до смерті; непарне – означення того, що здійснюється, росте, далеке [24, с.90]. Непарну кількість жінок доповнює коровай на означення чогось вже здійсненого.

Проте в окремих районах Хмельниччини коровай місили парна кількість жінок на знак подружньої пари. Традиційно весільний коровай могли місити лише молоді господині продуктивного віку.

Оскільки число чотири уособлює землю, цілісність, повноту, а мольований ромб, перехрещений на чотири ділянки на долоні невеличких жінок фігурок часів трипільської культури, - символ плодovitості [9, с.584].

Другого боку, чотири коровайниці, могли втілювати у собі чотири сторони світу, чотири стихії, причетні до сакрального процесу приготування доленосного хліба: воду, вогонь, повітря і землю; чотири пори року.

Вимішування короваю символізувало плідність нареченої, повноцінну родину, щасливе життя в парі. Біля діжі з тістом чотири коровайниці з гори графічно нагадують хрест. Ймовірно, поєднання обох начал повинне було дати поштовх до зародження, початку нового життя.

Ще іноді місили коровай три жінки, що символізувало три стани буття – народження, життя і смерть.

Можна припустити, що з давніх часів в образах коровайниць могли втілювати породіллі – богині дітонародження, жіночої долі і долі новонародженої дитини. За віруваннями, вони оберігають кожну матір та її немовля від нечистої сили як у день, так і вночі, аж поки дитину не похрестять. Коли народжувалася дитина, то в жертву богам справляли бенкет.

Давні вірування та обряди, пов'язані з весільним короваем, мали глибокий символічний зв'язок із культом богинь дітонародження, жіночої долі та захисту новонароджених. У цьому контексті коровайниці, які готували весільний хліб, могли асоціюватися з цими божественними покровительками.

Символіка коровайниць як уособлення богинь:

Культ дітонародження

- Коровайниці виконували роль своєрідних посередниць між земним і божественним.
- Їхня участь у створенні короваю символізувала заклик до богинь, які дарують плідність, достаток і захист нової сім'ї.

2. Богині долі

- За народними віруваннями, жіночі долі перебували під покровительством богинь, які впливали на щасливий шлюб і благополуччя сім'ї.
- Коровай як обрядовий хліб був своєрідним даром, що мав забезпечити прихильність цих божеств.

3. Захист від нечистої сили

- Подібно до богинь, які оберігали породіль та їхніх дітей, коровайниці у своїй обрядовій діяльності слугували захисниками молодят від негативних впливів.
- Вірування свідчили, що богині оберігали дитину до хрещення, а в контексті весільного обряду — молодят у перехідний період їхнього життя.

4. Жертви богам та зв'язок із короваєм

При народженні дитини влаштовували бенкети, що виконували роль жертвоприношення богам родючості та життя.

Весільний коровай, як центральний елемент шлюбного бенкету, також мав сакральну функцію. Він був не лише символом достатку й єдності, а й обрядовим даром вищим силам, що забезпечували продовження роду.

5. Зв'язок із традиціями

Ця паралель між коровайницями та богинями підкреслює уявлення про весілля як про початок нового життєвого циклу. Обряд приготування короваю включав ритуали, що забезпечували родинне благополуччя, гармонію та захист від лихих сил, подібно до обрядів, які супроводжували народження нового життя.

У селах Краси́лівського району на коровай скликали всю родину з усіх усюд, наголошуючи, щоб приходили і багаті і бідні: багатим – величатися, а бідним – посилатися. Борошно для короваю приносили всі члени родини, а за старих часів приносили зерно, мололи у хаті молодої і співали пісні.

На слід обрядового хліба клали навхрест шматки тіста або чотири колосочки, підперезані обручкою з цього ж тіста, - підошву, на неї – велику паляницю з цілого шматка тіста, зверху були прикраси: зірочки, шишечки, гусочки, рожі.

На Поділлі на дно короваю клали копійки, що символізувало добробутом та багатством людини. У селі Карпівці Хмельницького району монети кладуть усі члени родини.

За традицією весільний коровай годиться обв'язувати рушником, прикрашати вінком із барвінку, квітів калини. Вінок, як і коровай має форму кола – символ Матері-землі, її життєдайної сили. Вінок на короваї можна розглядати як відгомін звичаю чіпляти гірлянди з барвінку на жертвних тварин. Подібну лімінальну семантику має рушник, який супроводжує перехідні етапи людського життя і є медіатором між земним і потойбічним світами.

Весільний коровай – символ дівочої честі, незайманості, цноти. Тому хто одружувався вдруге коровай на Хмельниччині не пекли.

Семантика весільного короваю має узагальнювальне значення всіх його компонентів, ознак. Не можна залишити поза увагою й поняття «золота», золотого кольору, що найчастіше зустрічається в подільській обрядових піснях до коси чи короваю, адже кольорова семантика весільної пісні вносить додаткові смислові нюанси у трактування поетичного символу. Зокрема золотий німб обручки міг уособлювати сонце, що символізує чистоту і духовне світло.

Усе, що пов'язує з випіканням хліба, має ідейно-символічний зміст.

Коровайниці виконували роль магичних осіб, були причетні до добробуту нової родини. Коли помивши руки після замішування тіста, вони тією водою вмивалися самі та присутніх, а насамперед батьків і молодих. Воду виливали під солодку вишню або яблуню.

В наш стрімкий урбанізований час цей красивий обряд майже втрачений. Та як би з плином часу не змінювалась шлюбна обрядовість, традиція випікання короваю у с.Полошки на Глухівщині зберігається досі, повідомляє відділ нематеріальної культурної спадщини Сумського центру культури. Ві великі шишки садять посередині, а решту прикрас (шишечки, а у наш час це і стилізовані квіти та ягоди, що почала виліплювати для своїх короваїв Ганна Таптун ще у 80-х роках ХХ століття) розподіляють по всій площі короваю.

Для окрасою застілля, на головне місце на столі ставили коровай після весільних обрядів, який символізує достаток і щастя в родині. А наприкінці святкування розрізали весільний коровай та роздавали всім родичам та гостям.

Отже, у весільних обрядах хлібові належить більше функціональне і символічно-сміслове навантаження, в першу чергу це стосується короваю. Символічний підтекст елементів і мотивів коровайних пісень розвинений, і часом суперечливий. В обрядах та його діях, піснях ми бачимо співіснування

складових та елементів обряду різночасової глибини. Ідеологічний зміст весільного короваю зосереджується навколо прадавніх ідей плідності, продовження роду, пошанування богів, добробуту, щастя молодят і всієї рідні.

Нині традиції обрядового короваю втрачає свою значущість, оскільки коровай усе частіше випікають на замовлення. Проте сам обрядовий хліб є обов'язковим атрибутом весільного дійства, символом родючості, продовження роду, побажання добробуту, любові, щасливої долі молодої пари.

1.3. Українські традиції випікання короваю

Здавна українці надавали хлібу великого значення. Круглу гарну хлібину порівнювали з сонцем — величним світилом, що дарує нам тепло і світло. Урочистий або весільний коровай – це обрядовий хліб, який поширювався ще з народів слов'ян. Коровай є символом українського народу багатьох традицій та обрядових дій, він має особливе значення традицій поколінь.

Ще у давнину багато разів зустрічалися згадки про язичницьку страву і засуджували її офіційними церковними колами. Обрядовий хліб сприяв стійкості та культури, коровай є зміцненням і символом статусу.

Весільний коровай — це не просто хлібний виріб, а священний символ українського весільного обряду, який глибоко вкорінений у традиціях і віруваннях. Він уособлює достаток, родинний затишок, щастя молодих та їхнє благословення на спільне життя. Відсутність короваю на весіллі вважалася свідченням бідності, сирітства чи неповноцінності обряду, а сім'ю без короваю зневажливо називали «безкоровайною».

Символіка короваю

Єдність двох родин. Коровай символізує злиття двох сімей у єдине ціле, їхню співпрацю і гармонію. Спільне принесення продуктів для короваю зміцнювало взаємозв'язки між родинами.

Родючість і продовження роду. Зерно, яким посипали молодих, асоціювалося з родючістю, багатством і народженням дітей. Сам коровай вважався оберегом, що приносить здоров'я і благополуччя майбутній родині.

Магічний оберіг. Випікання короваю супроводжувалося ритуалами, піснями та замовляннями, які мали забезпечити щастя й захистити від злих сил.

Вимоги до коровайниць

1. Особисті якості

- Коровайниці обиралися з жінок, які щасливі у шлюбі, мають гарну репутацію, є доброзичливими й несварливими.
- Вдовам, розлученим чи безплідним жінкам не дозволялося брати участь у випіканні через забобони, що це може перенести нещастя молодим.

2. Дотримання обрядових правил

- Перед випіканням жінки очищувалися: вмивали обличчя, мили руки, надягали хустки та носили натільний хрестик.
- Обов'язковим було читання молитви «Отче наш», що надавало дійству духовного змісту.

3. Парна кількість учасниць

- У випіканні короваю брала участь парна кількість жінок — це символізувало гармонію та баланс у шлюбі.

Прикмети та ритуали випікання

1. Значення форми та якості короваю

- Рівний, пишний, високий коровай обіцяв щасливе і гармонійне життя подружжя.

- Якщо коровай тріскався чи погано піднімався, це вважалося передвісником труднощів або розлучення.

2. Спільна підготовка продуктів

- Коровайниці приносили із собою продукти, щоб підкреслити об'єднання сімей.

3. Пісні та приказки

- У процесі приготування співали обрядові пісні, які додавали магічної сили короваю.

- Пісні та приказки підкреслювали побажання щастя, любові та довголіття молодим.

Історичне значення

Традиція випікання короваю бере початок ще з XVII століття. Він був не лише атрибутом весільного обряду, а й глибоким символом магії та зв'язку з прадавніми культурами. Лише для першого шлюбу дозволялося випікати коровай, що підкреслювало його унікальність і сакральний характер.

Увічнення традиції

Коровай — це не просто частина обряду, а відображення багатовікової культурної спадщини українців. Сьогодні ця традиція залишається важливим елементом весільного святкування, продовжуючи уособлювати благополуччя, любов і єдність.

Після прочитаної молитви коровайниці приступали до роботи і приспівували:

«Тато ходить воду носить,
Мийте руки коровайнички,
Мати ходить рушник носить,
Витріть руки просить»

За традицією перед випіканням мати дарувала кожній коровайниці хустинку.

Процес випікання короваю — це одна з найважливіших частин українського весільного обряду, насичена символікою, магічними діями та глибокими традиціями.

Ритуали, пов'язані з випіканням короваю

Очищення та благословення. Перед початком роботи коровайниці отримували благословення від Бога, батьків, родичів і всіх присутніх. Благословення супроводжувалося триразовими промовами та відповіддю всіх учасників: «Хай Бог благословить».

Підготовка продуктів. Використовували лише найкращі інгредієнти, що символізували багатство та добробут. Наприклад: борошно з трьох млинів, молоко від трьох корів, пшениця з семи ланів, яйця від семи курей і вода із семи криниць.

Підготовка до замішування. Для опари обирали тепле місце, найчастіше її залишали на подушці, посипаній зерном і грошима, що символізувало достаток.

Процес замішування тіста

Парність дій. Усі дії виконувалися парною кількістю коровайниць, що символізувало єдність і гармонію молодої пари. Тісто місили по черзі, але завжди вдвох.

Особливості замішування. Коровайницям заборонялося допускати злі думки чи негативні емоції, оскільки вважалося, що це може вплинути на якість короваю та майбутнє життя молодят. Тісто вимішували лише долонями, бо кулаки асоціювалися з агресією і сварками в родині. Не додавали солі, адже вона символізувала труднощі та сльози.

Примовляння та пісні. У процесі замішування коровайниці співали пісні, примовляли жартівливі й обрядові слова, що створювало радісну та доброзичливу атмосферу. Наприклад, говорили: «Вимішуйте тісто гарненько, але не крутенько», щоб життя молодят було рівним і спокійним.

Магічна символіка обряду

Вода після короваю. Воду, якою мили руки коровайниці, виливали під плодове дерево (вишню, яблуню), щоб молоді були плідними й щасливими.

Примовляли:

*«Вишеньку підлила,
Щоб вишенька родила,
Щоб молода молодого любила».*

Парні символи

Зерно та гроші, якими обсипали молодих, підкреслювали бажання багатства, родючості й гармонії.

Заключний етап. Коли тісто було готове, коровай ставили в піч і продовжували співати, молитися та бажати добра молодят.

Успішно випечений коровай — пишний, рівний і без тріщин — обіцяв щасливе, гармонійне життя молодій парі.

Коровай як символічний центр весілля

Коровай об'єднував у собі сакральні елементи обряду та матеріальні прояви достатку. Його створення — це цілий ритуал, сповнений турботи, добра і магічної сили, що передається через покоління, залишаючись важливим символом української культури.

Коли весільна мати бачила, що коровайниці зголодніли і треба підкріпитися, вона наливала їм по чарці, кожна з них бажала щоб коровай вдався і життя молодих склалося як найкраще. Вино до краплі не випивали, а залишали щоб вилити в тісто.

Обряд випікання короваю був не лише кулінарною справою, але й сакральною дією, сповненою символізму, ритуальних правил і магічних вірувань. Цей процес вважався важливою частиною весільного дійства, адже коровай символізував добробут, щастя і злагоду новоствореної сім'ї.

Останні етапи приготування короваю

Підготовка до вироблення короваю

Хрещення тіста: Щойно тісто було замішане, його «хрестили» — клали свячену вербу на край ночовок, а зверху накривали вишитим рушником.

Співи: Коровай супроводжували пісні з легкими жартами, примовками.

Наприклад:

«Робили ми діло, аж чоло врїло, на Бога гляньте, нам горілочки дайте».

«Де ж та стара мати, обіцяла горілки дати, обіцяла троякої, не дає ніякої».

Пригощання: Господиня частувала коровайницю, а старша коровайниця слїдкувала, щоб радість не переросла в надмірність.

Вироблення форми короваю

Відбір тіста: Тісто для хліба відбирали батьки або хресні, що символізувало їхню опіку над молодими.

Прикрашання короваю:

Основні елементи:

Калина — молодість, щастя, краса.

Виноград — добробут і достаток.

Пташки — вірність і відданість.

Лебеді — символ любові та вірності.

У простішому варіанті робили тістяну сітку або прикраси з дірочками, але різати ніж для цього не дозволялося — лише зворотній бік ложки, щоб уникнути сварок у сім'ї.

Магія форми: На дно форми клали хрест із тіста, посипаний житом і парною кількістю монет.

Правила випікання. Коровай садив у піч одружений чоловік при закритих дверях, щоб «дух короваю» залишився в хаті. Під час випікання в

домі панувала тиша — будь-які різкі звуки могли «зіпсувати» коровай. Зверху на тісто клали мокрий папір, щоб уникнути підгоряння.

Оцінка результату. Гарний коровай — рівний, пишний, без тріщин — обіцяв щастя і гармонію в родині.

Недоліки короваю

Підгорівший коровай вважали поганим знаком, що віщував труднощі. Тріщини прикрашали барвінком, але новий коровай не пекли.

Прикрашання та подача короваю. Прикраси з тіста та рослин. Остиглий коровай прикрашали калиною, барвінком, колосками пшениці, стрічками та паперовими квітами. Гілки плодкових дерев символізували плідність і добробут.

Намісто з тіста. Робили маленькі кульки з тіста, смажили їх у фритюрі, нанизували на нитку і прикріплювали до паперових квіток.

Традиційна подача. Коровай клали на вишитий рушник, його боки обгортали папером і перев'язували стрічками.

Символіка та магія короваю

Коровай виступав уособленням життєвого достатку, злагоди та любові. Процес його випікання об'єднував родини молодих, символізував початок нового етапу життя, сповненого гармонії, взаєморозуміння та радості. Цей сакральний обряд відображає багатство української культури, де кожен елемент, навіть найдрібніший, має своє значення та символіку.

Обряд випікання та поділу короваю є центральною частиною українського весільного ритуалу. Він символізує єдність нової родини, завершення періоду юності молодят і їхнє благословення на щасливе подружнє життя.

Додаткові хлібини та короваєць

Коровай і короваєць. Окрім короваю, часто випікали короваєць, призначений для символічних ритуалів. Якщо хресних було небагато (або лише один), то пекли чотири хлібини, щоб вистачило для всіх гостей.

Ритуальне використання короваї та короваєць. Коровай молоді залишали в церкві як знак благословення. Коровай молодого обходив все весілля і повертався додому. Його ділили в понеділок на святковій страві — крученій юшці.

Поділ короваю.

Обдаровування короваєм. Поділ короваю був фінальним етапом весільної церемонії, що символізував закінчення юності молодят.

Найбільший шматок (шишку) віддавали молодим, як побажання добробуту та щастя.

Нижню частину короваю вручали музикантам за їхню працю.

Прикраси з короваю роздавали незаміжнім дівчатам, побажаючи їм швидкого заміжжя.

Роль весільного дружби. Поділ короваю виконував весільний дружба, але перед цим проходив жартівливий обряд «гоління». Обряд обтанцювання короваю.

Ритуальне виношування короваю. Коровай вносили свати, пританцювуючи під музику. Його тричі ставили на стіл, чекаючи дозволу від молодят. Окрім короваю, виносили інші торти та весільні хліби, подаровані гостями.

Жартівливе гоління дружби. Перед тим як розділити коровай, дружбі проводили «гоління»:

Мило — сажа.

Ніж — великий кухонний.

Парфуми — самогон.

Пудра — борошно.

Цей обряд символізував очищення дружби від будь-яких негативних думок. Після завершення дружба вмивався, вмивав руки й урочисто запитував благословення в Господа, батьків і гостей для поділу короваю.

Поділ короваю серед гостей.

Процес роздачі. Кожному гостеві вручали шматок короваю під звуки музики. Свати виконували танець із короваєм, додаючи святковості моменту. Кожен гість, отримавши свій шматок, висловлював побажання молодят.

Розбивання тарілок. Після завершення обряду тарілки, на яких розносили коровай, розбивали на щастя, що символізувало завершення весільного ритуалу.

Цей обряд об'єднував магію, традиції та жартівливість, створюючи неповторну атмосферу, яка закарбовувалась у пам'яті всіх учасників весілля. Коровай виступав не лише символом достатку та єдності, а й основним елементом, що підкреслював спільність і значимість події для всієї громади

Висновки до розділу 1

Отже, в розділі «Теоретичні засади формування національної свідомості старшокласників» було з'ясовано стан проектно-технологічної діяльності старшокласників у закладах загальної середньої освіти. В основних, розглянутих нами визначеннях дослідження традицій випікання традиційного хліба, проектування відзначаються зовсім різні боки цієї діяльності, від творчого характеру проектування до прийняття рішень процесу, що вимагає глибокого психологічного аналізу.

Отже, проектно-технологічна діяльність учнів на уроках технологій привчає їх самостійно орієнтуватися у науковій, методичній і довідковій літературі, вчить здобувати потрібну інформацію самостійно; розвиває основні види мислення учнів; сприяє розвитку їхніх інтелектуальних здібностей, навчає мислити від абстрактного до конкретного; дозволяє учню усвідомити себе творцем своєї діяльності; розвиває уяву, що є стимулом народження нових ідей.

У весільних обрядах хлібові належить більше функціональне і символічно-сміслові навантаження, в першу чергу це стосується короваю.

Символічний підтекст елементів і мотивів коровайних пісень розвинений, і часом суперечливий. В обрядах та його діях, піснях ми бачимо співіснування складових та елементів обряду різночасової глибини. Ідеологічний зміст весільного короваю зосереджується навколо прадавніх ідей плідності, продовження роду, пошанування богів, добробуту, щастя молодят і всієї рідні.

Нині традиції обрядового короваю втрачають свою значущість, оскільки коровай усе частіше випікають на замовлення. Проте сам обрядовий хліб є обов'язковим атрибутом весільного дійства, символом родючості, продовження роду, побажання добробуту, любові, щасливої долі молодої пари.

Опрацювавши джерела різних авторів у дослідженні традицій обрядового хліба, доходимо висновку, що дослідження та проектування весільного короваю є видом діяльності, яке синтезує в собі елементи ігрової, пізнавальної, ціннісно-орієнтаційної, перетворювальної, професійно-трудова, комунікативної, навчальної, теоретичної і практичної діяльності. Його завдання полягає в збиранні й уточненні інформації, пошуку та оціненні рішень.

РОЗДІЛ 2. ПРАКТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ СВІДОМОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ В ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ ОБОВ'ЯЗКОВО-ВИБІРКОВОГО МОДУЛЯ «КУЛІНАРІЯ»

2.1. Календарно-тематичне планування уроків до викладання обов'язково-вибіркового модуля «Кулінарія»

Основною метою у змісті навчальної програми «Технологій (рівень стандарту)» є метою технологічної освіти учнів певне значення знань технологій та визначені способи діяльності для їх вивчення і відтворення, формування в учнів до самостійного конструювання знань та способів діяльності їх особистісних якостей, професійно-зоєринтованих та життєвих намірів, самостійного набуття досвіду у вирішенні практичних завдань.

Саме це покликаний розв'язувати навчальний предмет «Технології».

Починаючи з 2018/2019 навчального року предмет «Технології» відноситься до вибірково-обов'язкових навчальних предметів. Він може вивчатися за такими схемами:

а) тільки в 10 класі (або тільки в 11 класі) по 3 години на тиждень;

б) по 1,5 години на тиждень і в 10 і в 11 класах;

в) 2 год в 10 класі та 1 год в 11 класі і навпаки.

Навчальна програма «Технології 10-11 класи» затверджена наказом Міністерства освіти і науки України від 23.10.2017 № 1407. Програма з технологій для учнів 10-11 класів зазнала суттєвих змін як за структурою й змістом, так і підходами до викладання предмета в школі. Особливостями нової програми є такі:

- орієнтація змісту програми на формування ключових і предметних компетентностей;
- визначені наскрізні змістові лінії;
- ґрунтується на основі проектно-технологічної діяльності учнів;
- змінено підходи до опанування змісту проектно-технологічної

діяльності учнів на уроках трудового навчання: формування технологічної діяльності, здійснювати на основі об'єктів проєктної діяльності, але не технологій, вибір теми проєкту для виготовлення виробу, та вивчення відповідних технологій обробки матеріалів;

- передбачено зміст очікувальних результатів навчально-пізнавальної діяльності учнів відповідно до компонентів: знаннєвий, діяльнісний та ціннісний;

- відсутній зміст програмового матеріалу;

- можливе передбачення в змішаних класах вивченню різних технологій на одному уроці за умов спільної теми при виконанні проєкту;

- закладено достатньо високий рівень академічної свободи вчителя.

Навчальна програма «Технологій» старшокласників має модульну структуру обов'язково-вибіркових навчальних модулів: «Дизайн предметів інтер'єру», «Техніки декоративно-ужиткового мистецтва», «Дизайн сучасного одягу», «Кулінарія», «Ландшафтний дизайн», «Основи підприємницької діяльності», «Основи автоматики і робототехніки», «Комп'ютерне проєктування», «Креслення». Учні, спільно з учителем, обирають для вивчення лише три модулі.

На вивчення обраних навчальних модулів відводиться 105 годин.

На вивчення кожного з обраного модуля відводиться кількість годин, що учитель визначає самостійно з урахуванням особливостей проєктної діяльності учнів. матеріальних можливостей школи тощо. Планувати вивчення модулів можна різними варіантами: два модулі в одному класі і один в іншому; один модуль може мати проєкт з двох самостійно завершених частин тощо.

Завершальний навчальний проєкт навчального модуля визначає вчитель, його можуть виконували учні колективно або за іншою формою, за своїм змістовним наповненням. В окремих випадках (за наявності відповідної матеріально-технічної і кадрової бази) навчання старшокласників виготовленню кулінарних та кондитерських виробів

здійснюється за програмою «Технології 10-11 класи (профільний рівень, спеціалізація «Кулінарія»). Проаналізуємо зміст навчального модуля «Кулінарія», наведеного у програмі «Технології обов'язково вибіркового модуля Кулінарія 10-11 класи (рівень стандарту)».

Кулінарія – мистецтво приготування їжі, яке складається з різноманітних послідовних прийомів, операцій обробки продуктів. Кулінарія вивчає не лише раціональні способи механічної і теплової обробки продуктів, а ще й дотримання всіх санітарних норм з метою приготування страв і кулінарних виробів, спираючись на традиції народної кухні, досвід кухарів-професіоналів, досягнення сучасної техніки. Це мистецтво одне із найдавніших відомих людству, адже воно почало розвиватися разом із появою людини, а особливо активно – після винайдення вогнища та способів теплової обробки їжі. Поступово людство ускладнювало і розвивало свої смаки і тонкощі приготування їжі й з плином часу склалися так звані «кухні народів світу» – європейська, азійська, американська, а також окремо виділилися національні кухні, серед яких і українська.

Очікувальні результати навчально-пізнавальної діяльності учнів за результатами вивчення навчального модуля «Кулінарія» подано у вигляді трьох компонентів: знаннєвого, діяльнісного та ціннісного. Кінцевий результат навчально-пізнавальної діяльності учнів – це кінцевий результат, на який зорієнтований освітній процес. Реалізація очікуваних результатів навчально-пізнавальної діяльності учнів є провідним завданням учителя. Шлях досягнення результатів визначає учитель відповідно до матеріально-технічних можливостей шкільної майстерні, інтересів і здібностей учнів, фахової підготовки самого учителя. Також очікувані результати навчально-пізнавальної діяльності учнів мають бути досягнуті на кінець навчального року. Вчитель має планувати поетапне їх досягнення при виконанні окремих проєктів.

Компоненти очікуваних результатів навчання

Знаннєвий компонент передбачає формування базових теоретичних знань.

Технології створення кулінарних виробів: знання рецептів, інгредієнтів, послідовності дій.

Кулінарний інвентар, посуд та обладнання: знайомство з асортиментом необхідного для приготування страв.

Фактори якості: розуміння впливу хімічних, фізичних, біологічних чинників на якість готових виробів.

Терміни та правила: засвоєння кулінарної та кондитерської термінології, зокрема іноземної, правил сервірування.

Діяльнісний компонент спрямований на розвиток практичних навичок.

Використання **методів проєктування** для створення кулінарних виробів.

Вибір рецептів та розрахунок **кількості інгредієнтів**.

Використання необхідного **кухонного інвентарю та посуду**.

Приготування страв відповідно до **технологічних карток** з дотриманням санітарних та безпекових норм.

Презентація результату: сервірування столу, презентація проєкту.

Розрахунок орієнтовної **вартості** страв і можливостей їх реалізації.

Ціннісний компонент формує усвідомлення значення кулінарії для особистого і суспільного життя.

Критичне ставлення до **вибору інгредієнтів**, враховуючи їх вплив на здоров'я.

Усвідомлення **екологічної складової** та значення якісних продуктів.

Розуміння важливості **домашнього приготування страв** для економії сімейного бюджету.

Дотримання безпеки праці та культури приготування їжі.

У змісті навчального модуля «Кулінарія» також наведено орієнтовний перелік об'єктів проєктно-технологічної діяльності учнів. Це такі навчальні

та творчі проєкти учнів, як кенді бар (різні кондитерські вироби – наприклад: шоколадні цукерки, печиво, зефір, маршмеллоу, мармелад, мафін, макарон, кейк попс, лоліпоп, меренги та інші солодощі тощо), закуочні страви (закуочні кульки, шпажки, профітролі, тарталетки, бутерброди, блини, асорті тощо), корисні страви (фіто батончики, корисні напої, соки, смузі, молочних коктейлів тощо), страви до свят (до Різдва, до Нового року, до Великодня тощо), вироби з тіста (дріжджове, прісне, бісквітне, заварне, пряничне листове тощо).

Важливим критерієм вибору для проєктування є його значущість для учня (особистісна цінність; корисність для сім'ї, родини, класу, школи чи громади; соціальна зорієнтованість або наявність підприємницького потенціалу, тобто можливість реалізації виробів на шкільних ярмарках, аукціонах, тощо). Неприпустимим є проєктування та виготовлення виробу тільки для опанування технології. Вироби, які учні виготовлятимуть у процесі проєктної діяльності, мають бути їхньою гордістю, показником їхніх досягнень, мати реальне практичне застосування, а не викидатися в кошик для сміття.

2.2. Розробка проєкту на виготовлення весільного короваю

Як показали дослідницькі ініціативи, Сумщина багата на самобутні прояви нематеріальної культурної спадщини. Виявлені елементи доводять, що джерело традиційної культури живе та повноводне. А наше завдання незмінне – продовження пошуків, виявлення, збереження та популяризація живих традицій свого краю.

Мета проєкту полягає у комплексному дослідженні коровайного обряду Сумщини визначенні його структури, локальних особливостей, семантики обрядових дій, типових фольклорних текстів, що були вживані в обряді.

Завдання проєкту:

Опрацювати джерельну та науково–теоретичну базу, вивчити історію дослідження проблеми;

узагальнити інформацію про використання хліба у весільній обрядовості, дослідити технологічні процеси виготовлення короваю як обрядового хліба;

дослідити структуру коровайного обряду Сумщини, функціональне значення та семантику його окремих етапів, учасників, атрибутів і фольклорних текстів;

зібрати, опрацювати та популяризувати польові етнологічні матеріали, що презентують локальну специфіку коровайного обряду Сумщини;

провести історичну реконструкцію елементів коровайного обряду Сумщини;

визначити стан збереженості традиційного коровайного обряду у наш час.

Об’єкт дослідження: коровайний обряд як частина весільної обрядовості Сумщини, що поєднує традиційні звичаї та матеріальну і духовну культуру.

Предмет дослідження: структурні елементи обряду, семантика дій, особливості приготування короваю, фольклорні тексти, що супроводжували обряд.

Хронологічні межі. Дослідження охоплює кінець XIX — середину XX століть, коли традиції коровайного обряду активно зберігалися та передавалися у громадах.

Очікувані результати

1. **Наукове обґрунтування:** створення комплексного уявлення про коровайний обряд як феномен традиційної культури.

2. **Збереження спадщини:** документування і систематизація матеріалів для майбутніх поколінь.

3. **Популяризація:** поширення знань через освітні програми, виставки, культурні заходи.

4. **Реконструкція:** відтворення обряду як елементу сучасної культурної ідентичності.

Цей проєкт сприятиме поглибленню знань про традиції Сумщини, забезпечуючи їхню інтеграцію в сучасне суспільство, і стане важливим кроком у збереженні нематеріальної культурної спадщини регіону.

Територіальні межі дослідження в наш стрімкий урбанізований час цей красивий обряд майже втрачений. Та як би з плином часу не змінювалась шлюбна обрядовість, традиція випікання короваю у с. Полошки на Глухівщині зберігається досі, повідомляє відділ нематеріальної культурної спадщини Сумського центру культури. Полошківська технологія випікання короваю передбачає певну рецептуру й дії.



Рис. 2.1. Коровай урочистий

Для українців хліб завжди мав сакральне значення. До нього ставились із пошаною та робили його важливим елементом святкових обрядів. Жодне весілля не обходилося без святкової випічки — короваю. У цій випічці важливі не лише смак та зовнішній вигляд. Важливо і хто, як і коли приготує коровай. Про традиції приготування та секрети смачної гарної випічки — читайте далі.

Приготування, або ж бгання короваю — важливий обряд. В окремих регіонах він дещо відрізнявся, але завжди сприймався серйозно. Бгали коровай завжди в п'ятницю або суботу.

До тих хто бгав коровай теж були певні вимоги: це були жінки, які мали добрі відносини з молодими. Але жінки тільки ті, що живуть у першому щасливому шлюбі, мають злагоду в родині. Поганою прикметою вважали, якщо до приготування долучиться вдова, чи розлучена жінка, або бездітна жінка, чи та, у якої з чоловіком сварки. Вірили, що це може вплинути на подальшу долю нової сім'ї.

Жінки сходились у дім, приносили із собою свіжі продукти на випічку, усе робили разом. При цьому приспівували, вкладали в процес приготування лише добрі думки та турбувались про оздоблення випічки, правильну температуру тощо. Адже коровай символізує майбутнє життя молодих і якщо він буде гарним та акуратним, то й у сімейному житті все буде добре. Винести потрісканий, підгорілий коровай чи з деформованими фігурами — вважається поганою прикметою. Тому краще зробити скромне оздоблення та акуратне, ніж складне, але з недоліками.

Коровай треба готувати якомога більшим, щоб одна людина навіть не могла його підняти. А на весіллі розділити так,

щоби кожному гостеві та родичу дістався шматочок.

Ця традиція й досі зберіглася в Європейських країнах.

Така популярність обрядового хліба була б неможливою без особливого тіста, виготовленого за традиційними середньовічними рецептурами. Вироби із нього тривалий час залишалися свіжими і не черствіли. Тому створеними короваями можна було спочатку милуватися, а потім із задоволенням з'їсти їх. Взагалі, не слід дуже довго зберігати вироби, тому що після черствіння тісто стає не смачним. З того часу, коли короваї набули популярності пройшло понад 200 років, однак і сьогодні діти в усьому світі більш-менш притримуються традицій випікання обрядового хліба.

Для самостійного виготовлення короваю необхідна фантазія. В якості оздоблення можна використовувати найрізноманітніші кондитерські продукти, серед яких: мармелад, шоколад, різнокольорова помадка, білкова глазур, кольоровий айсинг, кондитерська мастика, марципан, цукати тощо.



Рис.2.2.Обряд вимішування короваю

Формулювання параметрів та граничних вимог. Зібрана з різних джерел інформація свідчить, що в давнину обрядовий хліб був традиційним оберігом на свята, коли збиралася вся родина, та символом щастя у новій родині. На церемоніях свята обов'язково потрібно було з'їсти – таким чином відбувалося з'єднання з усіма поколіннями родини.

Аби визначити, що знають про короваї, обрядовий хліб, який готується з дріжджового опарного тіста, їх виготовлення, а також встановлення функціональних, конструктивних, технологічних, естетичних та економічних вимог до виробу, я провела опитування серед учнів. Із цією метою була розроблена анкета, що вміщувала низку питань, а саме:

1. Чи подобаються вам вироби з опарного дріжджового тіста?
 - а) подобаються;

- б) не подобаються;
- в) відношусь нейтрально;
- г) інше _____

2. Як на вашу думку, для чого потрібно випікати вироби з опарного дріжджового тіста?

- а) для подарунку на свято;
- б) для використання, до чаю;
- в) для прояву своїх творчих здібностей;
- г) інше _____

3. Яким виробам з опарного дріжджового тіста ви надаєте перевагу?

- а) випічка на кожен день;
- б) святкова;
- в) не має різниці;
- г) інше _____

4. Чи готуєте ви вдома з батьками вироби з опарного дріжджового тіста?

- а) готуємо;
- б) не готуємо.

5. Якому способу приготування дріжджового тіста ви надаєте перевагу?

- а) опарний спосіб;
- б) безопарний спосіб.

6. Які вироби з опарного дріжджового тіста вам більше подобаються?

- а) вироби, приготовлені на підприємстві;
- б) вироби домашнього приготування.

7. Який напівфабрикат для оздоблення кондитерських виробів ви б використали, оздоблюючи свій виріб з опарного дріжджового тіста?

- а) прикраси з прісного тіста;
- б) глазур;
- в) помадка;
- г) інше _____

8. Який би виріб з опарного дріжджового тіста ви б найбільше хотіли приготувати?

- а) хліб;
- б) весільний коровай;
- в) пампушки;
- г) інше _____

1. На перше запитання «Чи подобаються вам вироби з опарного дріжджового тіста?» 77% учнів відповіли, що подобаються, 19% - не подобаються, 4% - відносяться нейтрально, що свідчить про популярність опарного дріжджового тіста серед даної групи (рис. 2.3).

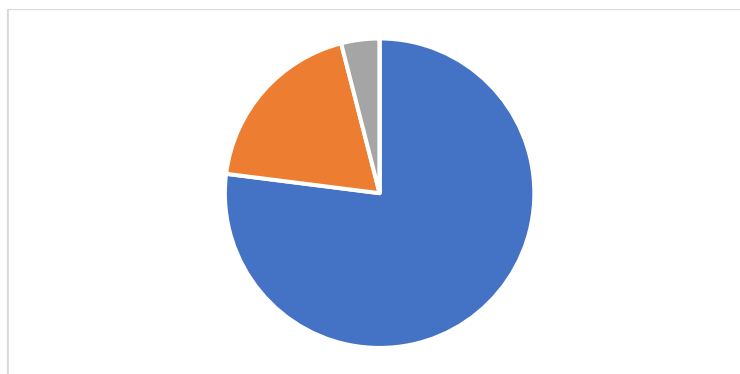


Рис. 2.3 Результати відповідей

2. На запитання «Для чого потрібно випікати вироби з опарного дріжджового тіста?» 45% учнів відповіли: «Для подарунку на свято», 40% - «Для використання до чаю», 15% - «Для прояву своїх творчих здібностей». Це означає, що учні часто використовують вироби з опарного дріжджового тіста у повсякденному житті, але не часто використовують свої можливості для їх приготування (рис. 2.4).

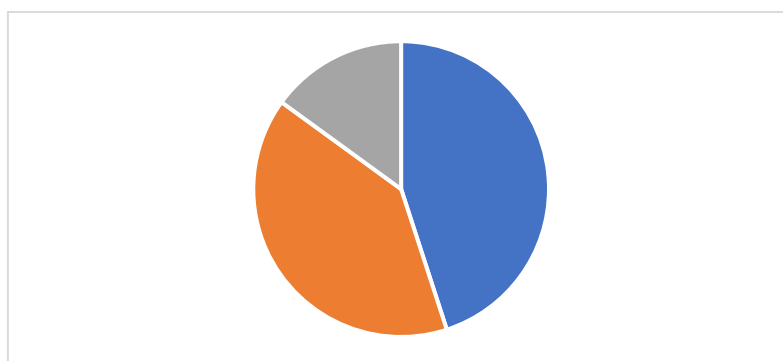


Рис. 2.4 Результати відповідей

3. Всі види виробів із опарного дріжджового тіста , подані у третьому запитанні подобаються дітям майже у однакових співвідношеннях (рис. 2.5).

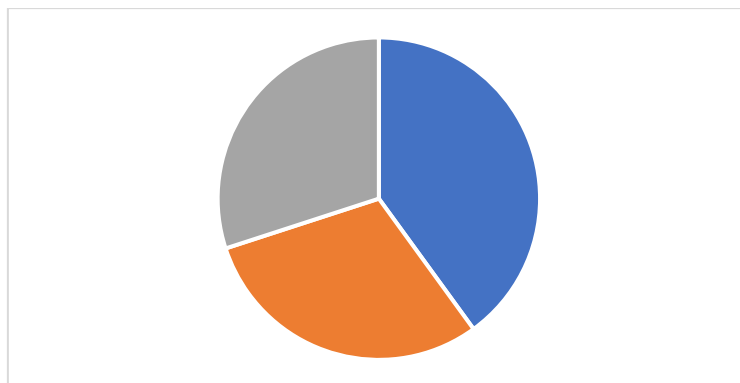


Рис. 2.5 Результати відповідей

4. З відповідей на четверте запитання ми бачимо, що перевага учнів, які готують разом з батьками з опарного дріжджового тіста всього 8% від тих, які не готують (рис. 2.6).

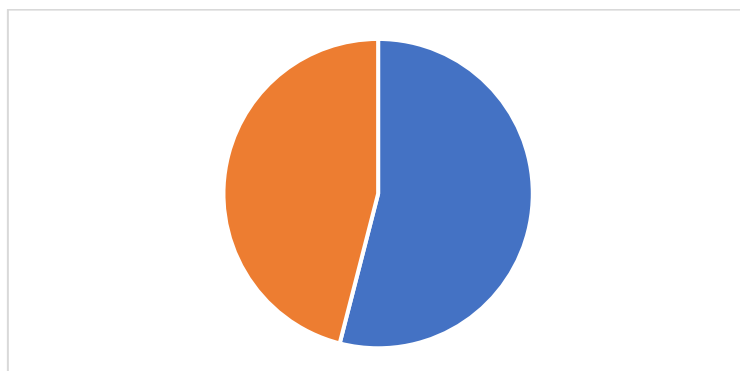


Рис. 2.6 Результати відповідей

5. А ось проаналізувавши відповіді про перевагу опарного чи безопарного способу ми переконуємося: учні знають, що опарний спосіб приготування дріжджового тіста ефективніший (рис. 2.7).

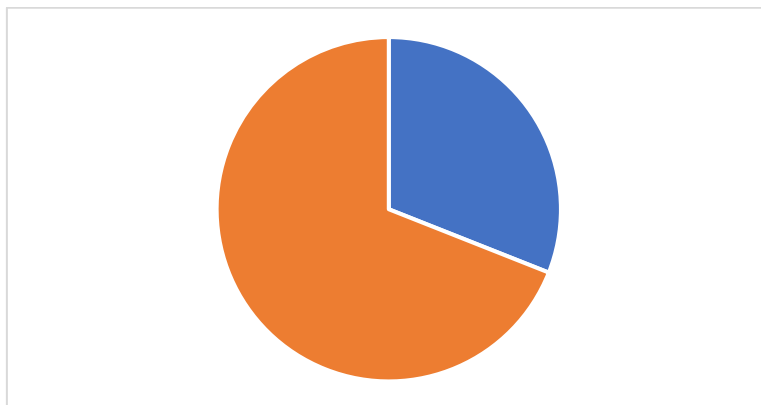


Рис. 2.7 Результати відповідей

6. Шосте запитання доводить нам, що домашні вироби користуються популярністю на 87%, а вироби, виготовлені на підприємствах – займають всього 13% (рис. 2.8).

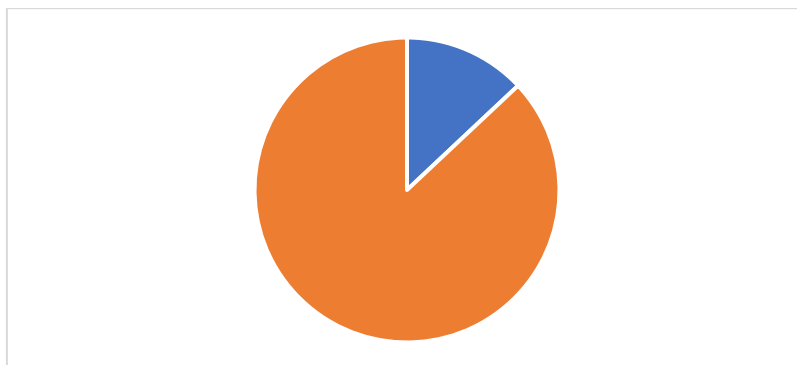


Рис. 2.8 Результати відповідей

7. Із відповідей на сьоме запитання ми бачимо, що більшість учнів (60%) знають про традиційну технологію оздоблення короваїв прикрас з прісного тіста, але 31% оздоблювали б коровай глазурю, інші 9% взагалі – помадкою (рис. 2.9).

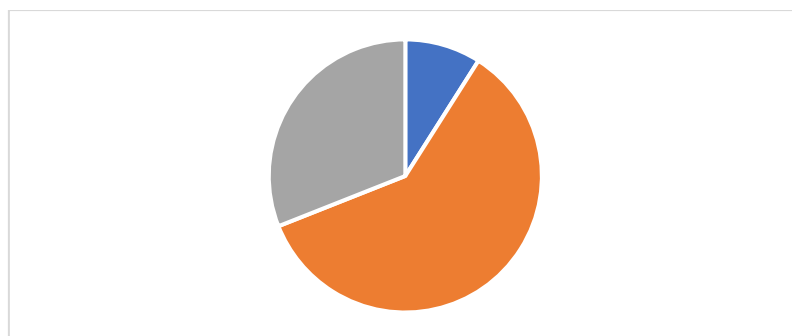


Рис. 2.9 Результати відповідей

8. На останнє запитання «Який би виріб з опарного дріжджового тіста ви б найбільше хотіли приготувати?»

25% учнів відповіли: «хліб», 55% - «весільний коровай», 20% - «пампушки» (рис. 2.10).

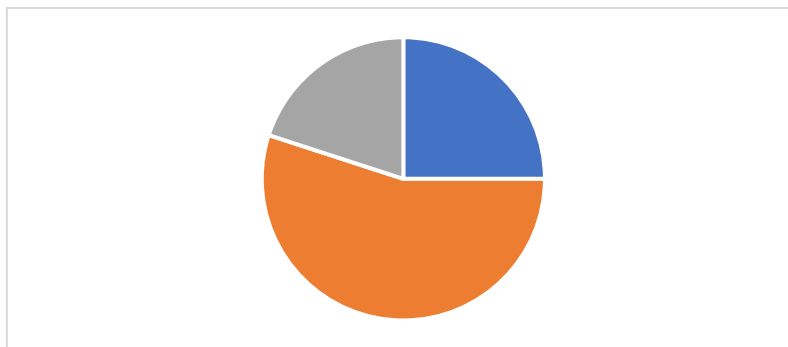


Рис. 2.10 Результати відповідей

Отже, більшість учнів надають перевагу весільному короваю.

Відповіді респондентів показали, що вони вважають вироби з опарного дріжджового тіста необхідними, як подарунок на свято, так і як смачний виріб до чаю. Вироби з опарного дріжджового тіста користується підвищеним попитом, при цьому перевага надається виробам, виготовленим власноруч. Отже, проведене анкетування серед учнів показало, що вони мають інтерес до кондитерських виробів (в нашому випадку з опарного дріжджового тіста), та цінують ручну працю.

Результати тестувань показали, що 6 (24%) учнів знають матеріал з даної теми на високий рівень, 16 (64%) – на достатній рівень, 3 (12%) дали відповіді на середній рівень навчальних досягнень учнів. Низького рівня не виявилось. Відсоткове співвідношення представлено у вигляді діаграми (рис. 2.11).



Рис. 2.11 Результати тестувань

Отже, проведенне тестування дало змогу з'ясувати, що значна кількість учнів мають широкі загальні знання і конкретні практичні та базові теоретичні знання; знають технологію приготування опарного дріжджового тіста; технологію виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів; вміють пояснити процеси, що відбуваються у виробі з тіста під час теплової обробки.

Але деякі учні потребують допомоги, бо мають обмежений обсяг знань, під час відповіді допускають окремі помилки, які можуть виправити частково.

Отже, сьогодні вироби з опарного тіста набули великої популярності. Вони випікаються не тільки як ласощі до чаю, а частіше – як подарунок до визначних свят. Для визначення доцільності виготовлення весільного короваю потрібно встановити його орієнтовну ціну, переваги і недоліки. На жаль, в магазинах або на ринку не зустрінеш таких оригінальних виробів. Результати дослідження подаю в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Ціна аналогів об'єкта в роздрібному продажі

№	Назва місця продажу	Зразки	Ціна виробу, грн.
1.	Інтернет магазин		660.00– 1500.00

2.	Замовлення		550.00 – 800.00
3.	Власний варіант		500.00– 1000.00

Аналіз отриманих результатів дозволяє сформулювати загальні висновки маркетингового дослідження: весільний коровай є популярним серед українського народу. Він користується попитом, але не так широко, як у давнину. Тому з метою відродження національних традицій і враховуючи наявні знання та вміння, я вирішила спроектувати і виготовити весільний коровай.

Отримані результати попереднього дослідження допоможуть мені сформулювати вимоги до об'єкта проектування. Об'єкт проектування будемо виготовляти за такими вимогами:

функціональними:

- можливість використання за призначенням;
- можливість використання як сувеніру;

економічними:

- забезпечення мінімальної собівартості;
- зменшення експлуатаційних витрат;

– зменшення відходів;

технологічними:

– простота і зручність виготовлення;

– наявність обладнання в майстерні;

– відомі техніки виготовлення виробу та його оздоблення;

естетичними:



– привабливий зовнішній вигляд;

– виразність форми й оздоблення.

Вибір оптимального варіанта об'єкта та обґрунтування проєкту. За допомогою методів проєктування біоформ та комбінування добираю моделі-аналоги. Варіанти моделей-аналогів виробу подані у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Варіанти моделей аналогів

№	Моделі-аналоги	Опис моделі	Критерії оцінювання			
			Функціональний вигляд	Технологічність	Естетичність	Економічність
1.		Весільний коровай оздоблений калиною і тістом.	4	54	44	35
2.		Весільний коровай оздоблений прісним тістом.	5	55	45	45
3.		Весільний коровай оздоблений тістом, мастикою, калиною та листям.	3	44	53	34

Отже, за основу візьмемо другу модель-аналог із перелічених, яку вважаємо більш привабливою.

Конструкторській етап

Графічне зображення спроектованого виробу (рис. 2.12).



Рис. 2.12. Ескіз короваю

Опис спроектованої моделі. Весільний коровай складається з трьох різних форм округлої форми. Прикрашений прісним тістом, яке заздалегідь висушене.

Так як коровай символізує любов та стабільність фінансування, чим більший коровай тим більший достаток в родині, тому я обрала незвичайну форму короваю.

Конструювання деталей виробу. На підставі графічного зображення та описання виробу розробляю креслення основи деталей короваю (рис. 2.4).

Необхідні розміри:

Перший ярус, висота – 11 см., ширина – 14,5 см.;

Другий ярус, висота – 9 см., 11,5 см.;

Третій ярус, висота – 8 см., ширина – 9,5 см.

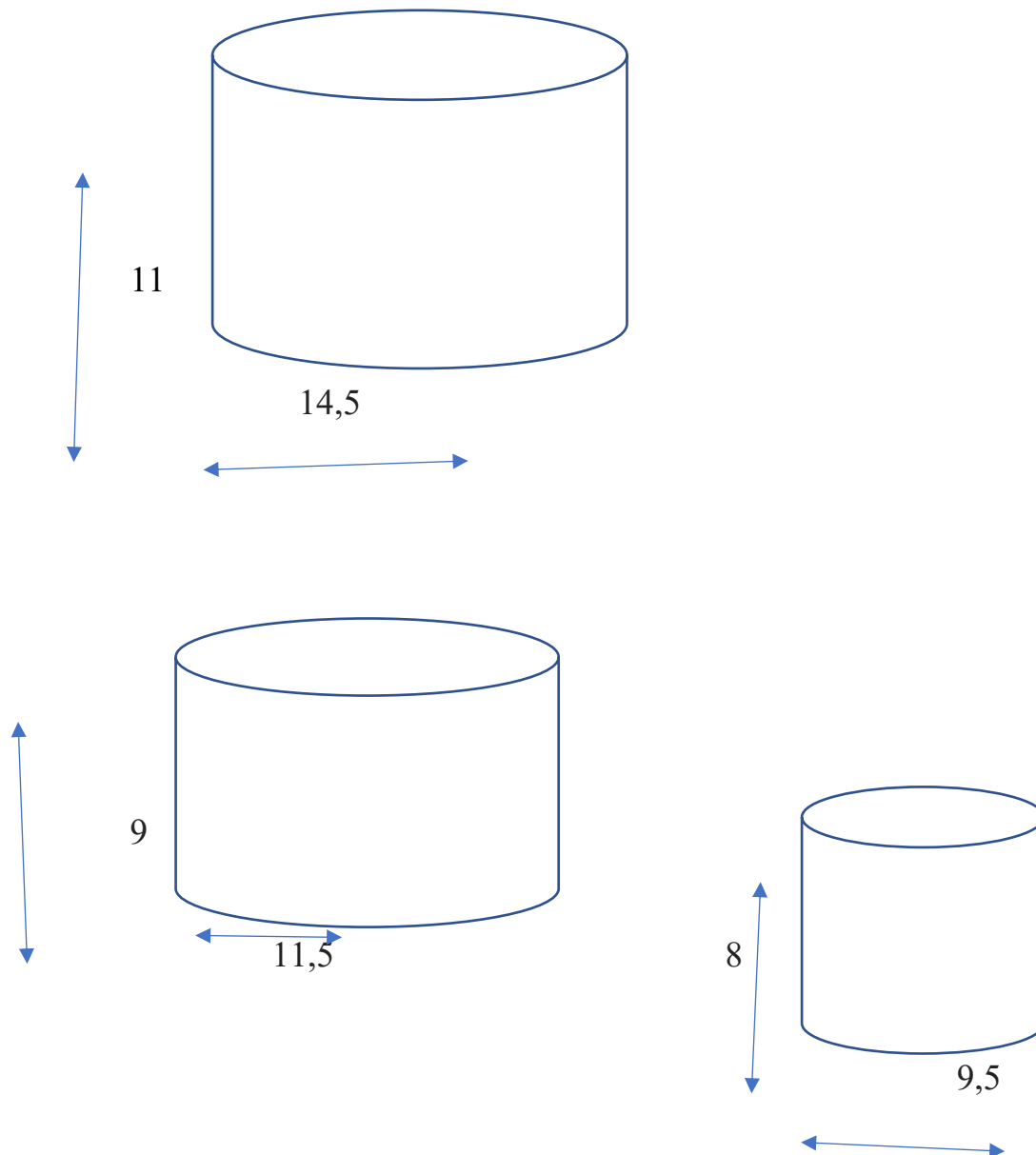


Рис. 2.13 Креслення деталей короваю

Добір сировини.

Отже, я зобразила і описала спроектовану модель, визначила необхідні для побудови креслення деталей виміри, побудувала основу креслення

деталей короваю. Наступний етап – складання технологічної картки (таблиця 2.3).

Таблиця 2.3.

Калькуляційна картка для приготування весільного короваю

№ з/п	Сировина	Вага, кг	Ціна	Сума
Тісто				
1	Яйця	3 шт	4,90	14,70
2	Борошно	0,800	24	19,2
3	Дріжджі	0,037	150	5,55
4	Молоко	0,375	45	16,88
5	Цукор	0,150	36	5,4
6	Вершкове масло	0,187	700	130,90
7	Сіль	0,015	35	0,53
8	Ванільний цукор	0,010	1000	10
	Всього			203,16
Прісне тісто для прикрас				
11	Цукор	0,015	36	0,54
12	Сіль	0,010	35	0,35
13	Вода	0,110	-	-
14	Яйця	1	4,90	
15	Борошно	0,300	24	7,2
	Всього			37,71
Всього				216,15

Технологічний етап

Описання технології приготування весільного короваю (табл 2.4).

Таблиця 2.4

Технологічна карта приготування «Весільного короваю»

	Найменування сировини і напівфабрикатів	Витрата сировини на напівфабрикати,г		Витрата сировини на 1,5 кг готових виробів,г
	Продукти	Дріжджове тісто	Прісне тісто	В натурі
	Яйця	120	40	160
	Масло вершкове	187		187
	Борошно	800	300	1100
	Дріжджі	37		37
	Молоко	375		375
	Цукор	150	15	165
	Ванільний цукор	10		10
	Сіль	15	10	25
Вода		110	110	

Технологія приготування

Всі інгредієнти підготувати, насамперед зробити опару. В тепле молоко додати дріжджі, третину цукру та 200 г борошна, все ретельно перемішати та залишити на 1,5-2 години для підйому.

Коли опара готова замішуємо тісто. В решту борошна додаємо цукор, який залишився, сіль, ванільний цукор, яйце перемішати, додати опару знову трішки перемішати. Наприкінці замішування тіста додаємо розтоплене вершкове масло і знов добре вимішуємо тісто. Поставити в тепле місце

накривши харчовою плівкою, коли тісто підійде треба обім'яти і залишити ще на годину.

У підготовлені форми різним діаметром:

Перший ярус, 11x14,5;

Другий ярус, 9x11,5;

Третій ярус, 8x9,5;

покласти кульки у вигляді квітки:

1 ярус- кульки по 80 грамів; 2 ярус- кульки по 34 грами; 3 ярус - по 22 грами.

Залишаємо на підйом. Коли тісто підійде ставимо випікатися на 30-40 хвилин при температурі 180-200 градусів.

Тепер переходимо до прісного тіста, для цього у теплу воду додати сіль, цукор та добре перемішати до розчинення цукру, додаємо борошно заміщуємо тісто, та залишаємо на столі на 15-20 хвилин щоб тісто взяло потрібну клейковину. Якщо почати одразу працювати з тістом, то при розкачуванні тісто буде збігатися. Після пройденого часу розкочуємо тісто тоненько приблизно 2-3 мм товщиною, вирізаємо квіти та листочки, або можна зробити за допомогою плунжерів, виліпити пшеничне колосся і одразу прикріпити вироби на зубочистки, це для того щоб оздоблення трималося на короваї.

Готові оздоблення відправити в духову шафу на 40 хвилин при температурі 150 градусів, щоб вони підсохли, після чого дістати та смазати яечним білком і знову поставити в духову шафу на 10 хвилин щоб білок висух, це для того – щоб прикраси мали блискучу поверхню.

Коли оздоблення вже готові та остигли, можна складати та прикрашати коровай.

Насамперед беремо великі шпажки, і скріплюємо між собою заготовки ярусів для короваю. Після чого вже готові прикраси за допомогою зубочисток прикріплюємо до короваю. За бажанням готові квіти можна пофарбувати харчовою фарбою.

Вимоги до якості: випечений напівфабрикат має зберігати свою форму, поверхня блискуча не потріскана, рівномірною; на розрізі: коровай добре пропечений, без закальцю, золотисто-коричневого кольору, дрібнопористої консистенції; смак приємний, солодкий.

Організація робочого місця.

Робочі місця кондитерів організують відповідно до технологічного процесу приготування борошняних кондитерських виробів. Технологічний процес звичайно складається з наступних стадій: збереження і підготовки сировини, готування і замісу тіста, формування виробів, готування оздоблювальних напівфабрикатів, випічки, обробки і короткочасного збереження готових виробів.

Правильне розміщення устаткування, підготовка робочих місць, оснащення їх необхідним інвентарем, посудом і транспортними засобами, безперебійне постачання впродовж зміни сировиною, паливом, електроенергією – важливі фактори економного використання робочого часу, забезпечення раціональної організації праці і механізації трудомістких процесів.

Яйця обробляють у спеціальному мийному приміщенні, де встановлюють овоскоп і ванни з чотирма відділеннями для їхньої санітарної обробки. Минулі через овоскоп яйця в решетах витримують у першому відділенні ванни в теплій воді 10 хв. при необхідності їх тут же миють волосяними щітками. У другому відділенні яйця витримують 5 хв. у 2 %-ному розчині хлорного вапна. У третьому відділенні яйця витримують у 2 %-ному розчині харчової соди та у четвертому промивають теплою проточною водою протягом 5 хв. Промиті й сухі яйця відокремлюють від шкаралупи, при необхідності відокремлюють білок і жовток на спеціальному пристрої.

Перед замісом тіста борошно просівають в окремому приміщенні або безпосередньо в тістомісильному відділенні по можливості подалі від інших робочих місць, щоб готові вироби не запилювалися (є спеціальні просіювачі з хитними і нерухомими ситами). Устаткування для просіювання борошна

повинно мати місцевий вентиляційну віддушину з фільтром для видалення пилу. Борошно зберігають на дерев'яних стелажах у мішках і в міру необхідності висипають у бункер просіювальної машини, при цьому віддаляються сторонні домішки і борошно збагачується киснем повітря. Просіювати борошно можна безпосередньо в пересувну діжу чи пластмасові мірні бачки з кришкою.

Приміщення для замісу тіста обладнують машинами для замісу тіста з діжами різної місткості.

Приміщення для порціонування тіста обладнують таким чином: установлюють стіл, ділильно-округлювальну машину або тістоділитель, скриньку для борошна (під столом), шухляда для ножів (у столі), циферблатні ваги. Ділильно-округлювальна машина поділяє тісто на шматки визначеної маси і заочує їх у кульки, що полегшує операцію зважування і заочування кожної порції тіста.

Для розкочування тіста використовують столи із шафками для інструментів і висувними скринями, тісторозкочувальну машину, холодильну шафу. Робоче місце для формування виробів обладнують столами (з висувними скринями для борошна, шухлядами для інструментів), настінними стелажками.

Для приготування дріжджового тіста обладнують окреме робоче місце поблизу універсального приводу, тому що тісто замішують у механічній тістомісильній машині, яка входить у комплект цього приводу.

Випічне відділення обладнують кондитерськими шафами і печами з електричним, газовим і рідше вогневим обігрівом.

Дріжджові вироби оздоблюють у спеціальних приміщеннях чи, у крайньому випадку, на окремих виробничих столах, ізольованих від інших робочих місць. Столи додають висувними шухлядами для інструментів, штативом для зміцнення кондитерських мішків,

У мийній для миття інструмента та інвентарю установлюють ванни з трьома відділеннями і стерилізатором. Поруч з мийними ваннами

розташовують стелажі. Кондитерські мішки сушать у електросушильній шафі.

2.3. Методичні рекомендації з формування національної свідомості старшокласників у процесі виготовлення весільного короваю

Стрімкий розвиток технологій спрямовує сучасну освіту до компетентнісного підходу, в учнів формується здатність діяти має бути тісно пов'язаним з процесом накопичення ними знань. Такий діяльнісний підхід в освіті може бути реалізований через формування в учнів ключових компетентностей, як найбільш помітної риси європейської освіти.

Мистецтво кулінарії є невід'ємною і важливою рисою народу. Створені ним кулінарні рецепти не випадкові, вони мають відбиток тієї чи іншої епохи і культури, що еволюціонує протягом віків, і дають нам чудові взірці правильного поєднання продуктів не тільки за смаком, а й з фізіологічної точки зору – за вмістом вітамінів, мінеральних речовин, жирів, білків та інших складових.

Вивчення особливостей технології приготування короваїї сприяє створенню глибокого осмислення національної свідомості старшокласників. Зміст самостійної роботи учня у вивченні технологій визначається навчальною програмою дисципліни, методичними матеріалами, завданням та вказівками викладача.

Вивчення дисципліни сприяє методичним формуванням національної свідомості в учнів уявлення щодо культури та традицій наших предків у виготовленні короваїв. Учні повинні усвідомлювати національність та традиції нашого народу.

Метою роботи є: закріплення теоретичних знань національної свідомості з технології кулінарної продукції в кухнях народів світу

Національна свідомість — сукупність соціальних, економічних, моральних, етичних, звичаїв і традицій, та ціннісних орієнтацій та ідеалів, в яких виявляються особливості життєдіяльності націй та етносів.

Основою національної свідомості виступає національна самосвідомість. Національна самосвідомість — ця сукупність поглядів, знань, оцінок, ідеалів, що відображає специфічний зміст, рівень і особливість уявлень представників національної спільноти про минуле, сучасне і майбутнє свого розвитку, про місце та призначення серед інших спільнот і характер взаємовідносин з ними.

У процесі формування національної самосвідомості учнів українські традиції відіграють надзвичайно важливу роль.

Визначну роль у формуванні національної свідомості учнів, розкривають можливість української спадщини традицій по виготовленню короваїв та їх обряд.

Отже, національна свідомість учнів у виготовленні короваїв здатна виступати одним із дієвих засобів формування національної самосвідомості учнів старших класів на уроках технологій

Аналіз досліджень і публікацій Проблему формування національної самосвідомості досліджували видатні мислителі, вчені та педагоги О. Духнович, Г. Сковорода, К. Ушинський, І. Франко, Т. Шевченко, Я. Чепіга, Г. Ващенко, А. Макаренко, С. Русова, В. Сухомлинський. В дослідженнях провідних науковців (І. Бех, І. Бичко, Й. Вирост, О. Докуніна, В. Жмир, І. Зязюн., І. Касьянов, В. Кремень, С. Кримський, І. Курас, В. Кузь, М. Пірен, Ю. Руденко, З. Сергійчук, М. Стельмахович, К. Чорна, В. Андрущенко, Дж. Армстронг, Ю. Бромлей, М. Боришевський та ін.) проведено соціально-філософський аналіз досліджуваного феномену, здійснено спробу визначити національну свідомість, простежити її історичний розвиток.

Етапами проектної діяльності учнів по виготовленню кондитерських виробів навчальною програмою «Технології» визначено такі:

1. Визначення теми та завдань проєкту. Інформація актуальна для проєкту (історія, цікаві факти, тощо).

2. Характеристика ключових понять для досягнення поставлених завдань. Для реалізації проєкту є добір технологій та технік.

3. Насамперед організація робочого місця. Визначення послідовності виконання та реалізації проєкту. Виконання робіт відповідно до обраних технік та технологій.

4. Презентація проєкту.

Як показує практика, найбільше зацікавлення в учнів найчастіше викликає вивчення технологій приготування страв із борошна.

Особливу увагу необхідно приділяти поясненню правил попередження харчових отруєнь. Так, учні повинні розуміти, що більшість кондитерських виробів через високий вміст цукру (88-98%) і низьку вологість (0,6-24%) відрізняються високою санітарно-бактеріологічної стійкістю при зберіганні. Однак, з медичної точки зору варто відзначити, що заварний крем, який широко використовується в багатьох видах випічки є сприятливим середовищем для розмноження мікробів і особливо – стафілококів.

Усі теми навчального модуля «Кулінарія» яка подається у вигляді профінформації та пронизані змістовою лінією з професійної орієнтації.

Вважається доцільним доручати готувати учням, це сприяє формуванню самостійності, готовності до навчання впродовж всього життя, розширенню профорієнтаційної обізнаності.

З метою розширення наукового світогляду старшокласників загалом і збагачення практичного кондитерського, зокрема, змістом програми передбачене формування у старшокласників понятійно-термінологічного апарату з кулінарії. Для того щоб створити необхідні педагогічні умови на уроці вчителю технології бажано ретельно звертати увагу на засвоєння учнями кулінарної термінології.

Таким чином, обов'язково-вибірковий навчальний модуль «Кулінарія»

програми «Технології (рівень стандарту)» передбачає розроблення логічно завершеного творчого проєкту, створивши який, учні досягають кінцевого результату, на який зорієнтований освітній процес.

2.4. Охорона праці в процесі виготовлення весільного короваю

Охорона праці та техніка безпеки.

Кондитер повинен:

- дотримуватися всіх правил внутрішнього трудового розпорядку;
- обов'язково користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту;
- працювати лише на справному обладнанні;
- ні в якому разі не допускати сторонніх осіб на робоче місце;
- завжди утримувати робоче місце в чистоті, та не захаращувати його;
- пам'ятати правила про особисту відповідальність за виконання , та правила охорони праці та безпеку товаришів по роботі;
- завжди приймати заходи по усуненню порушень правил з охорони праці;
- кожного разу після контакту з забрудненими предметами перед тим як приступити до роботи руки необхідно мити намилюванням не менше двох разів. Особливо ретельно їх слід мити після відвідування вбиральні. У цих випадках руки треба вимити теплою водою з милом, а потім 0,2% освітленим розчином хлорного вапна, а потім знову помити теплою водою з милом;
- особи, які працюють в одязі з короткими рукавами, обов'язково повинні мити руки до ліктів;
- утримувати нігті коротко підстриженими та не в якому разі не наносити на них лак;
- чоловіки повинні бути чисто поголені, а жінки охайно причесані;
- всі робочі на виробництві повинні повідомляти про одержані

порізи, ударах, інших пораненнях, а також про інфекційні захворювання в сім'ї;

– спецодяг не можна заколювати і тримати у кишенях одягу булавки, скляні та інші гострі предмети забороняється.

Вимоги безпеки праці:

1. Завдання робіт отримують від керівника.
2. Спецодяг привести в порядок та одягти.
3. Прибрати всі непотрібні речі, щоб не було зайвого, підготувати робоче місце до виконання робіт.
4. Перевірити освітлення приміщення та впевнитись, що робоче місце достатньо освітлене.
5. Підготувати всі необхідні інструменти, пристосування, обладнання. Розташувати їх в безпечному для виконання порядку.
6. Щоб не отримати поранення колючі, ріжучі інструменти треба розташувати за правилами вимог.
7. Перед початком роботи потрібно перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення.
8. Перевірити про наявність у електрообладнання діелектричних килимків.
9. Перед початком роботи електроплити необхідно перевіряти справність терморегулятора та пакетних перемикачів.
10. Продукти, які підлягають обробці, завантажуються тільки після повного складання збивальної машини. У резервуар додавати продукти під час роботи машини строго забороняється. Також забороняється знімати резервуар та збивалку до повної зупинки машини. При роботі машини забороняється переключати швидкості. Кількість одноразового завантаження машини продуктами регламентується паспортними даними.
11. При роботі жарочно-кондитерських та пекарських шаф з несправними кожухами, які закривають прилади та електрокомунікації, не

дозволяється робота. Забороняється працювати біля шафи з голими руками. Забороняється під час роботи обертальної жаровні забороняється чистити ніж відсікача від млинцевої плівки, яка налипла.

12. При завантаженні і розвантаженні електропечей, духових шаф деками, жаровнями, сковородами, щоб не отримати випадкових опіків необхідно розміщати їх на столі з обережністю.

13. Після закінчення роботи необхідно вимкнути обладнання прибрати своє робоче місце. При відключенні механічного та теплового обладнання вимикаються пакетні перемикачі та кнопочні станції, після цього вимикаються рубильники, магнітні пускачі та станції управління.

14. Звільнити його від відходів виробництва, винести сміття, звільнити проходи. Прибрати робоче місце, та не залишати робоче місце в мокрому стані.

15. Почистити, помити інвентар, інструмент, та скласти його в відведене для нього місце.

16. Зняти спецодяг, покласти його в відведене для цього місце для прання; прийняти душ.

Вимоги безпеки в аварійній ситуації:

1. негайно відключити від мережі всі електрообладнання та відключати від систем газ. Покликати старшого для вирішення питань.

2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб щоб не отруїлися газом.

3. Повідомити керівника робіт про те, що сталося.

4. При нещасному випадку, необхідно надавати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати «швидку допомогу».

5. Якщо сталася пожежа, викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами пожежегасіння при цьому зберігати спокій та привила гасіння пожежі.

Висновки до розділу 2

Отже, борошняні кондитерські вироби займають значне місце в загальному обсязі виробництва кондитерської продукції і представлені широким асортиментом. Вони можуть задовольняти різноманітні потреби споживачів. Більшість з них характеризується привабливим зовнішнім виглядом, достатньо високою енергетичною цінністю, крім вуглеводів та жирів, включають також білки. Асортимент борошняних кондитерських виробів дуже різноманітний і його можна згрупувати за кількома ознаками. Залежно від набору сировини і особливостей технологічного процесу виділяють печиво, крекери, галети, пряники, вафлі, тістечка, торти, кекси, рулети, ромові баби. Важливими ознаками поділу також є розмір (дрібноштучні, середні та великі), умови реалізації (штучні, вагові, фасовані за окремими видами або в наборах), спосіб оформлення (з оздобленням і без оздоблення поверхні).

Основною сировиною для виробництва борошняних кондитерських виробів є пшеничне борошно, цукор, жири, яєчні, молочні і інші продукти. Для розпушування тіста в більшості випадків використовують хімічні розпушувачі: соду, вуглекислий амоній, які при випічці виробів розкладаються з виділенням газоподібних продуктів і обумовлюють лужну реакцію тіста. Частіше застосовують суміш розпушувачів, що дозволяє понизити лужність виробів і виключити запах аміаку. Дріжджі використовують лише для деяких видів виробів, що містять невелику кількість жиру.

Короваї – вироби з приємним солодким смаком, ароматом ванілі і порівняно м'якою консистенцією. Короваї випускають різної форми за діаметром, також як одноярусні і багатоярусні оздоблені різними прикрасами, із пшеничного борошна вищого, 1-го і 2-го сортів, а також із суміші пшеничного і житнього борошна. За складом виділяють короваї з більшою кількістю здоби, та меншою, а за способом захисту поверхні від дії навколишнього середовища – глазуровані і неглазуровані.

Таким чином, борошняні кондитерські вироби мають велике значення у харчуванні населення. У сучасних умовах поряд із забезпеченням високої якості кондитерських виробів висувається нагальна необхідність у розширенні й поновленні їх асортименту. Шукаючи нові смакові властивості виробів, крім впровадження нових оригінальних рецептів, можна застосувати різні поєднання вже існуючих напівфабрикатів і сировини. Прикладом такого поєднання являється проєкт «Весільний коровай», розробляючи який ми розв'язали поставлені завдання й проблеми та досягли визначених цілей.

ВИСНОВКИ

1. Опрацювавши літературні джерела з теми дослідження з метою визначення стану організації проєктно-технологічної діяльності старшокласників, дослідили, що над питаннями впровадження проєктно-технологічного підходу у зміст трудового навчання займається група науковців на чолі з О. Коберником (В. Бербец, А. Терещук та ін.).

Сутність досліджень сучасних педагогів показало, що проблема національної свідомості та самосвідомості розкривається на сторінках таких видань: «Рідна школа», «Педагогіка і психологія», «Педагогіка і психологія професійної освіти», «Коледжанин», «Початкова школа», «Урок Української», «Українська література в загальноосвітній школі», «Шлях освіти». Важливо зазначити, що в деяких публікаціях паралельно використовується поняття «національна свідомість» та «національна самосвідомість», тобто вони розглядаються як тотожні [14, 8]. Проте це не зовсім правильно, тому вважаємо за потрібне вказати на їхню відмінність. Різниця між свідомістю та самосвідомістю зумовлюється об'єктом, на який спрямована пізнавальна діяльність особистості. Спрямованість на зовнішній об'єкт визначає зміст свідомості, на внутрішній – самосвідомості. У національній свідомості відображається ставлення людини до всього, що стосується національних феноменів. О.Музальов подає таке визначення: «Національна свідомість – це знання про історичне минуле і сьогодення Батьківщини, її матеріальну і духовну культуру, мову, традиції, усвідомлення національної спільності, її культури серед інших національних утворень і місця свого народу в світовій культурі» [19, 215].

Так, ми розуміємо обґрунтовану і сплановану діяльність, під проєктно-технологічною діяльністю і яка передбачає розроблення конструкції, технології, виготовлення і реалізацію об'єкта проєктування, і спрямована на формування в учнів певної системи творчо-інтелектуальних і предметно-перетворюючих знань і вмінь.

Отже, формування національної свідомості педагогічних досліджень

відбувається, перш за все, в процесі залучення до соціального і культурного досвіду свого народу та світової культури в цілому. Цей етап А.Фасоля називає первинним рівнем національної самосвідомості, де відчуття національної приналежності проявляється як емоція (закоханість у природу рідного краю, замилювання мовою, звичаями, обрядами тощо). Обов'язковою умовою вищого рівня є осмислення своїх почуттів, розуміння потреби власної держави і прагнення до державотворення.

2. У процесі дослідження українських традицій по виготовленню короваю дійшли до таких висновків, що ще з давніх часів закладалися всі традиції, обряди по випіканню короваю. Весільний коровай дозволялося випікати лише жінкам, які жили у подружньому житті в гармонії та злагоді, також щодо обряду по випіканню, то були поставлені деякі правила: коровайниць запрошували тільки щоб була парна кількість жінок-коровайниць, які приносили з собою продукти, хто що.

Зараз вже неактульні такі традиції, все більш і більше коровай просто замовляють, або випікає хтось із родичів.

3. Проаналізувавши зміст навчального модуля «Кулінарія» програми «Технології (рівень стандарту)», зазначено, що методичні аспекти вивчення навчальних модулів програми технологій розкривають Г. Воїтелева, Г. Ігнатенко, В.Курок, Т. Хоруженко та ін.

Навчання старшокласників виготовленню кулінарних та кондитерських виробів здійснюється за програмою «Технології 10-11 класи (профільний рівень, спеціалізація «Кулінарія»)). Метою навчальної програми «Кулінарія» є: практичним оволодінням технологією первинної обробки продуктів харчування; виготовленням напівфабрикатів і приготуванням страв; ознайомлення з фізіологією харчування; товарознавством харчових продуктів; відомостями з калькуляції, обліку та контролю якості харчової продукції, а також засвоєння учнями базових знань з організації діяльності закладів громадського харчування, формування цілісного уявлення про професію кухаря та інших споріднених професій, проектно-технологічної

компетентності, заснованій на самостійній, творчій діяльності учнів.

4. Проєкт до магістерської роботи – приготування «Весільного короваю» – складається із чотирьох етапів. Організаційно-підготовчий етап складається з таких завдань, як пошук дослідження, формулювання параметрів та граничних вимог (опитувальник та його аналіз, тестові завдання та їх аналіз, порівняння цін аналогів в роздрібному продажі, вимог до виготовлення об'єкта проєктування (технологічних, економічних, функціональних, естетичних, ергономічних), вибору оптимального варіанта об'єкта та обґрунтування проєкту (варіантів моделей-аналогів виробу).

У конструкторському етапі описується виріб, виконується конструювання його деталей, добираються інгредієнти, на які розраховується калькуляція для приготування «Весільного короваю».

Технологічний етап передбачає складання технологічної картки для приготування «Весільного короваю». На цьому етапі також розкривається організація робочого місця; вимоги з техніки безпеки.

5. Сформульовано методичні рекомендації з формування національної свідомості старшокласників у процесі виготовлення весільного короваю та розглянути охорону праці в процесі виготовлення весільного короваю.

Отже, мета магістерської роботи досягнута, а всі поставлені завдання розв'язані.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бербец В. В. Методика організації проектно-технологічної діяльності учнів на уроках обслуговуючих видів праці: навч.-метод. посіб. / за заг. ред. О. М. Коберника. Київ: Науковий світ, 2003. 92 с.
2. Берц В. В. Діагностика навчальних досягнень учнів під час виконання творчих проектів: колективна монографія (Проектно-технологічна діяльність учнів на уроках трудового навчання: теорія і методика) / за заг. ред. О. М. Коберника. Київ: Науковий Світ, 2003. С. 86 – 102.
3. Берц В. В. Контроль навчальних досягнень учнів у процесі проектно-технологічної діяльності. *Трудова підготовка в закладах освіти*. 2003. № 2. С. 21–25.
4. Богданова С. І. Трудове навчання (для груп дівчат). 7 клас: розробки уроків. Харків: Ранок, 2008. 208 с.
5. Братинич О. Реалізація диференційованого навчання в умовах комбінованого уроку. *Рідна школа*. 2000. №11. С. 49–52.
6. Буркова Л. Технології в освіті. *Рідна школа*. 2001. № 2. С. 18–20.
7. Веремійчик І. М. Трудове навчання. Стежинка до майстерності: посібник. Київ: Педагогічна думка, 2002. 236 с.
8. Веремійчик І. М. Уроки трудового навчання : посібник для вчителя. Київ: Педагогічна думка, 2003. 112 с.
9. Голубенко М. Проектна діяльність у школі. Київ: Шк.світ, 128 с.
10. Гриневич Л., Елькін О., Калашнікова С., Коберник І. Нова українська школа: концептуальні засади реформування середньої школи / заг. ред. М. Грищенко, 2016. 34 с.
11. Денисенко Л. І., Тименко В. П. Трудове навчання: підручник. Київ: Педагогічна думка, 2003. 104 с.
12. Денисенко Л. І., Гнеденко О. П., Мачача Т.С. Трудове навчання, 7клас: підруч. для загальноосвіт. навч. закл. Ірпінь: ВТФ

«Перун», 2007. 192 с.

13. Державний стандарт базової і повної загальної середньої освіти (затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1392). [Чинний від 2013-01-09]. *Трудова підготовка в сучасній школі*. 2012. № 2–3. С. 2–7.

14. Дубова Н. Мотивація творчої діяльності вчителів на уроках обслуговування праці. *Педагогічна преса*. 2007. №2. С. 8 – 10.

15. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.94 р. № 4004-ХІІ.

16. Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: підручник для професійно-технічних навчальних закладів. Київ: Вікторія, 2002. 399 с.

17. Гетта В. Г., Гуревич Р. С., Коберник О. М. та ін. Інноваційні педагогічні технології у трудовому навчанні : навч.-метод. посібник / за заг. ред. О. М. Коберника, Г. В. Терещука. Умань: СПД Жовтий, 2008. 212 с.

18. Кава Л. Г. Розвиток творчих здібностей на уроках трудового навчання. *Жидачівська гімназія*, 2013. 35 с.

19. Інноваційні педагогічні технології (Навчальний посібник) / за ред. І. М. Дичківська. Київ: «Академвидав», 2004. 352 с.

20. Коберник О. М. Проектно-технологічна система трудового навчання. *Трудова підготовка в закладах освіти*. 2003. № 4. С. 8–12.

21. Коберник О. М. Проектування навчально-виховного процесу в школі. Київ: Хрещатик, 1996. 153 с.

22. Коберник О. М. Інтеграція знань учнів у процесі проектно-технологічної діяльності. Київ, 2005. С. 57–64.

23. Коберник О. М. Проектна діяльність – основа розвитку творчої активності учнів на уроках трудового навчання. *Молодь і ринок*. 2004. № 2. С. 36–41.

24. Коберник О. М. Трудове навчання в школі: проектно-технологічна діяльність: навч.-метод. Посіб. Харків: Основа, 2010. 256 с.

25. Коберник О. М., Ящук С. М. Методика організації проектно технологічної діяльності на уроках трудового навчання: навчально методичний посібник. Умань, 2001. 82 с.
26. Кравченко Т. Використання інтерактивних методик на уроках трудового навчання. *Трудова підготовка в закладах освіти*. 2003. №2. С. 28–31.
27. Курок В. П., Воїтелева Г. О. Наукові дослідження в підготовці майбутніх учителів трудового навчання та технологій: навчальний посібник для студентів спеціальності 014.10 Середня освіта (Трудове навчання та технології). Глухів, 2018. С. 262.
28. Лосина Н. Б. Книга вчителя трудового навчання : довідково-методичне видання. Харків: ТОРСИНГ ПЛЮС, 2006. 608 с.
29. Лузан П. Г., Сопівник І. В., Виговська С. В. Основи науково-педагогічних досліджень. Київ, 2010. 219 с.
30. Манько О. Тестові завдання. *Трудове навчання*. 2008. №1. С. 40–43.
31. Макарчук Н.О. Актуальність експерименту в сучасному навчальному закладі. *Освітній прості: глобальні, регіональні та інформаційні аспекти*. 2013. С. 136-146.
32. Методика організації проектно-технологічної діяльності учнів на уроках обслуговуючої праці. *Науковий світ*, 2003. 92 с.
33. Бербец В. В., Дубова Н. В., Коберник О. М., Кравченко Т. В. та ін. Методика трудового навчання: проектно-технологічний підхід: навчальний посібник /за заг. ред. О. М. Коберника, В. К. Сидоренка. Умань: СПД Жовтий, 2008. 216 с.
34. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. Харків: Світ книг, 2019. Кн.2. 398 с.
35. Онопрієнко О. В. Компонентно-структурний аналіз поняття «метод проектів»: зміст і технології шкільної освіти : матеріали звітної наук.

конф. Київ: Педагогічна думка, 2006.

36. Пехота О. М., Освітні технології: Навч.-метод. посіб. / За заг. ред. О. М. Пехоти. К.: А.С.К., 2001. 256 с.

37. Пометун О. І. , Пироженко Л. В. Інтерактивні технології навчання: наук.-метод. Посіб. Київ: А.С.К., 2004. 192 с.

38. Бербец В. В., Бербец Т. М., Дубова Н. М. та ін.; за заг. ред. О. М. Коберника. Проектно-технологічна діяльність учнів на уроках трудового навчання: теорія і методика: монографія. Київ: Науковий світ, 2003. 172 с.

39. Романовська М. Б. Метод проектів у навчальному процесі: методичний посібник. Харків: Ранок, 2007. 160 с.

40. Рябченюк Г. С., Степанчук Н. В. Сучасний урок в інтерактивних технологіях навчання. Київ: ТОВ фірма «Юлат», 2007. 120 с.

41. Савченко Л. О., Волкова Н. В., Кулінка Ю. С. Ігри та ігрові технології на уроках трудового навчання. Кривий Ріг, 2010. 114 с.

42. Сігула Т. С. Диференційовані завдання як засіб індивідуального підходу до учнів. *Трудова підготовка в закладах освіти*. 2004. №4. С. 23–24.

43. Сидоренко В. К. Методика трудового навчання: проектно технологічний підхід: навчальний посібник / за заг. ред. О. М. Коберника. Умань, 2008. 216 с.

44. Симоненко В. Д. Творчі проекти учнів V – IX загальноосвітньої школи. Брянськ: НМЦ «Технологія», 1996. 132 с.

45. Симоненко В. Д. Технологічна культура і освіта. Брянськ: БГПУ, 2001. 214 с.

46. Слюсаренко Н. В. Ігрова діяльність як засіб активізації навчально- пізнавальної діяльності учнів. *Трудове навчання в школі*. 2011. №6. С. 14–16.

47. Слюсаренко Н. В. Розвиток творчих здібностей учнів 5-9 класів на уроках обслуговуючої праці засобами ігрової діяльності. Київ, 2002. 127 с.

48. Сухомлинський В. О. Вибрані твори: в 5 т. Київ, Радянська школа, 1986. 348 с.
49. Терещук А. В. Методи творчої діяльності на уроках трудового навчання. *Трудова підготовка в закладах освіти*. 2006. №1. С. 19–23.
50. Терещук А. В., Вдовиченко А. Г. Навчання учнів основних етапів проектно-технологічної діяльності. *Трудова підготовка в закладах освіти*. 2004. №4. С. 10–13.
51. Тхоржевський Д. О. Методика трудового та професійного навчання. Загальні засади методики трудового навчання: навчальний посібник. У 3-х ч. Київ, 2000. Ч. 2. 186 с.
52. Тхоржевський Д. О. Методика трудового і професійного навчання та викладання загально технічних дисциплін. Київ: Вища школа, 1992. Вид.3. 334 с.
53. Фіцула М. М. Педагогіка: навчальний посібник: для студентів вищих педагогічних закладів освіти. Київ, 2002. 528 с.
54. Хорунжий В. І. Календарне планування з трудового навчання: підручник. Тернопіль, 2002. 24 с.
55. Шарль де-Костер. Легенда про Тіля Уленшпігеля. Київ: Молодь, 1953. 300 с.
56. Шостак І. В. Особистісно-орієнтований підхід до трудового навчання. *Новий колегіум*. 2005. №4. С. 52–54.
57. Шутяк В. Г. Методика трудового навчання: навч. пос. для студ. вищих навч. закл. Рівне, 2001. 278 с.
58. Ягупов В. В. Педагогіка: навчальний посібник. Київ: Либідь, 2002. 560 с.
59. Якубовський Т. В. Розвиток творчих здібностей учнів за допомогою різнорівневих карток-завдань. *Трудова підготовка в закладах освіти*. 2001. №3. С. 11–12.
60. Ящук С. М. Виконання основних етапів проектування на уроках трудового навчання. *Трудова підготовка в закладах освіти*. 2003. № 2. С. 13–

16.