



## ОПИСАНИЕ НА ИНОВАЦИЯТА

Име на проекта и продължителност	Обединява двете професионални направления – Готвач и Опретар в мебелното производство -Дизайн на кулинарни и сладкарски изделия“ и Декоративно рисуване и моделиране. Това е първата година от изпълнението на иновацията, която продължава в рамките на класовете 8-10 в двете професионални направления-
Брой, клас и паралелка на децата и учениците, включени в иновацията	В иновацията са включени общо 5 паралелки:две от 8 клас- 21 ученика, две от девети клас- 22 ученика, и от 10 клас-13 ученика. Общият брой на участниците е 56.
Брой на педагогическите специалисти, включени в иновацията	Брой на педагогическите специалисти, включени в иновацията - 8
Цел	<p>В края на обучението учениците от професията „Готвач“ трябва да могат да : подбират подходящи цветове при създаване на декоративна украси върху кулинарни и сладкарски изделия, да оформят естетично проекти от тях/ястия и сладкарски изделия/, да съставят орнаменти и декоративни композиции и други.</p> <p>Целта на обучението е учениците от професията““Оператор в дървообработването“ да усвоят знания за перспектива, явления, видове изкуства, изразни средства, както и да научат да моделират и отливат фигурални композиции. В края на обучението учениците трябва да могат да работят с различни видове материали и изобразителни средства зада постигат хармония на цветовете и да разпознават материалите.</p>

Описание на проекта	Предложените учебни програми, с които кандидатствахме за иновативно обучение са свързани с професионалната подготовка и спецификата на учениците с увреден слух. Те заменят предвидените часове по изобразително изкуство със специфични такива обвързани със спецификата на професиите, които изучават учениците. За професията „Готвач“, изготвената учебна програма е по „Дизайн на кулинарни и сладкарски изделия“-в часовете по изобразително изкуство. Формирането на професионални компетенции по учебния предмет е на основата на усвояване на специфични понятия, както и на базата на абстрактно мислене и фантазия, изграждане на обемно-пространствено виждане. Развива се критично мислене за анализиране и оценяване на кулинарните и сладкарски изделия по определени технологични и естетични критерии. За професията „Оператор в дървообработването“ учебната програма е по „Декоративно рисуване и моделиране“-в часовете по изобразително изкуство. Обучението също така се провежда в класовете осми, девети и десети, по 18 часа. Целта на обучението е учениците да усвоят знания за перспектива, явления, видове изкуства, изразни средства, както и да научат да моделират и отливат фигурални композиции
План за изпълнение	Дейностите предвидени в плана са изпълнени. Професионалните направления отчитат повишен интерес от страна на учениците и по-голяма мотивация за работа и интерес към изучаваната професия, както и повишаване на успеха на учениците. <a href="https://www.dropbox.com/s/zfbn3rpgmavq0k/kulinarstvo.PDF?dl=0">https://www.dropbox.com/s/zfbn3rpgmavq0k/kulinarstvo.PDF?dl=0</a> <a href="https://www.dropbox.com/s/oof8tphgpmafmu/mebelist.PDF?dl=0">https://www.dropbox.com/s/oof8tphgpmafmu/mebelist.PDF?dl=0</a>
Резултати за педагогическия персонал	При учителите се отбелязва промяна на нагласите и приемане и търсене на нови форми за преподаване и поднасяне на материала чрез стимулиране на визуалните средства, демонстрационни методи и практическа насоченост
Резултати за учениците (2)	Учениците показват заинтересованост, интерес и повишена мотивация за учене. Практическото овладяване на подходите свързани с декоративното рисуване и дизайн са интересни за тях и те ги приемат с ентузиазъм. Развиват се критичното мислене, аналитичността и стилизирането на формите, както и художествения усет.

**Вид иновация** (според формуляра за кандидатстване):

- **Въвеждане на иновативни елементи по отношение на организацията и/или съдържанието на обучението;**
- Организиране по нов или усъвършенстван начин управлението, обучението и образователната среда;
- Използване на нови методи на преподаване;

**Разработване по нов начин учебно съдържание, учебни програми и учебни планове**

## Първа година

В СУУУС в гимназиален етап в професионални паралелки се провежда професионално обучение по професията „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“ и по професията „Оператор в дървообработването“, специалност „Производство на тапицерски изделия“.

Това е първата година от провеждането на иновацията. Тя е предложена и одобрена от Педагогическия съвет с протокол номер 4/31.01.2020 г. Родителите на децата, които са се включили са подписали декларации за съгласие. С готовност и желание са се включили в иновацията ученици и преподаватели.

Предложените учебни програми, с които кандидатствахме за иновативно обучение са свързани с професионалната подготовка и спецификата на учениците с увреден слух. За професията „Готвач“, изготвената учебна програма е по „Дизайн на кулинарни и сладкарски изделия“-в часовете по изобразително изкуство.

Формирането на професионални компетенции по учебния предмет е на основата на усвояване на специфични понятия, както и на базата на абстрактно мислене и фантазия, изграждане на обемно-пространствено виждане. Развива се критично мислене за анализиране и оценяване на кулинарните и сладкарски изделия по определени технологични и естетични критерии.

В края на обучението учениците трябва да могат да: подбират подходящи цветове при създаване на декоративна украса върху кулинарни и сладкарски изделия, да оформят естетично проекти от тях/ястия и сладкарски изделия/, да съставят орнаменти и декоративни композиции и други.

За професия „Оператор в дървообработването“ учебната програма е по „Декоративно рисуване и моделиране“-в часовете по изобразително изкуство. Обучението също така се провежда в класовете осми, девети и десети, по 18 часа. Целта на обучението е учениците да усвоят знания за перспектива, явления, видове изкуства, изразни средства, както и да научат да моделират и отливат фигурални композиции. В края на обучението учениците трябва да могат да работят с различни видове материали и изобразителни средства за да постигат хармония на цветовете и да разпознават материалите. Обучението се провежда в оборудвани за целта кабинети от специалисти преминали през допълнителна подготовка.

Чрез въвеждане на иновативни елементи, чрез разработване по нов начин на учебното съдържание, учебните планове и програми повишава качеството на образованието т.е. като иновативно училище имаме по-голяма свобода при прилагането на нови, съвременни, иновативни методи на преподаване на учебния материал и разкриваме възможностите на учениците за развитие на творческите заложби и стимулиране на визуалните изкуства и разкриване на ученията за поглед към детайла, прецизност към изработката. Иновативното училище при нас разглеждаме вече като модел за изграждане на нова образователна парадигма, чрез която учениците подобряват образователните си резултати и повишават критичното мислене и творчество чрез иновативни образователни процеси, методи на преподаване и повишаване на квалификацията на учителите и знанията и уменията на учениците.

Предложената иновация в професионалните паралелки обхваща всички ученици от 8ми, 9ти и 10ти класове на двете професии и доведе до повишаване на интереса и мотивацията на учениците за повишаване на успеха и резултатите от обучението, до по-голям интерес към развитие на професионалните умения и компетенции, към откриване на ниши в пазара на труда , където хората с увреждания да имат по-добри шансове да се реализират чрез използването на визуални подходи и развитие на творческите заложби. По време на реализацията на иновацията учителите също така преминаха през допълнителни обучения и повишиха квалификацията си.

Резултатите от иновацията бяха отразени от БНТ в две предавания, от в. “Тишина“ в две поредни статии, както и в You tube – на училището – два клипа, отразяващи дейността по иновациите.

Изготвили доклади по иновациите са: Фл.Иванова – учител ИИ, Р.Кичукова –учител практика, Ц. Маринова-учител теория. Дейностите по иновациите са представени и пред ПС, ОС, Родителското настоятелство, ученици в презентация



## ДОКЛАД за иновативното обучение по „ДИЗАЙН НА КУЛИНАРНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ“ при осмите и девети класове

Основната цел на обучението по учебния предмет „ДИЗАЙН НА КУЛИНАРНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ“ в 8-ми клас е: УСВОЯВАНЕ НА СИСТЕМА ОТ ЗНАНИЯ по рисуване, моделиране и дизайн, базиращи се на взаимодействието между форма, обем и съдържание.

Създадох се няколко насоки на обучение в общ план, които определиха учебния заряд, темпото на подготовката и протичането на учебния процес. Формирането на професионални компетенции по учебния предмет се основава на усвояването на специфични понятия и правила, както и на базата на абстрактното мислене и фантазия, изграждане на обемно пространствено виждане. Създадох се умения и предпоставки за тяхното развитие за самостоятелна учебна и творческа работа на учениците. Развива се критично и обективно мислене за анализиране и оценяване на кулинарните и сладкарски изделия, т.е. – създава се една естетическа база, която служи като ориентир за създаване на естетически издържани и по приетите правила кулинарни и сладкарски изделия. Например: една от задачите, поста-

вени по време на час беше да се нарисува проект за украса на кръгла торта. Учениците трябваше да подхождат с въображение и творческа нагласа, като едновременно с рисунката, трябваше да обмислят и цветовото решение на декорацията. Иновативното в тази задача е, че учениците трябва да мислят творчески и многопланово за общото цяло, а не само за един или два детайла от декорацията. В 8-ми клас се набляга основно на проучването, изследването и рисуването на растителни форми: листа, детайли от растения, цветя, след което тези форми се стилизират. СТИЛИЗАЦИЯТА е декоративен метод за изображение, но като ИНОВАТИВЕН МЕТОД тя прераства в креативно въображение, отваря широк хоризонт за творчество.

В този аспект учениците имат не само практически занимания, но и познавателни беседи с нагледни изображения относно съвременните модни дизайнерски тенденции в кулинарните и сладкарски изделия с иновативен характер като например стилът ФЮЖЪН. Fusion – като стил възниква през 80-те години и въплъщава в себе си един синтез, смесване на различни продукти, ярки цветове на съставките. Като към нещо ново и различно, учениците проявяват засилен интерес.



#### ТОРТИ С ИЗНЕНАДИ SURPRISE - INSIDE CAKES

В стила на иновативните методи на обучение по кулинарство в 9-ти клас се запознахме със сладките изкушения на Аманда Ритки, която е кулинарен блогър от американския щат Минесота. Тя е известна с книгата си “Surprise-Inside Cakes”. В нея представя торти, в чиято сърцевина се крие красива изненада – скрито изображение на черешка, слънце или нещо друго, която се вижда само когато от тортите е отрязано парче.

За да направи кулинарните си изкушения със стил, Аманда се занимава с две кулинарни техники, които нарича: „деконструкция” и „метод на двойното готвене” – посочва сайтът за творчески дизайн и иновативни идеи от света Design Taxi. В книгата си Ритки обяснява стъпка по стъпка как работи с двете си техники.



Доклада изготви: ФЛОРЕЗА ИВАНОВА