



Рівненський професійний
коледж ресторанного
і готельного бізнесу

№ 1 (1) / ЧЕРВЕНЬ 2026

ІНФОРМАЦІЙНО- МЕТОДИЧНИЙ ВІСНИК

ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА • МЕТОДИКА • ІННОВАЦІЇ • ПРАКТИКА

Концепція:
**МЕТОДИЧНА
МІШЛЕНІВСЬКА
ЗІРКА**

(ПРОФЕСІЙНО-ГАСТРОНОМІЧНА)



*Рецепти високої
педагогічної кухні*



МЕТОДИЧНИЙ
ДОСВІД



ІННОВАЦІЇ ТА
РОЗВИТОК



ПРОФЕСІЙНА
МАЙСТЕРНІСТЬ



СПІВПРАЦЯ
ТА ПАРТНЕРСТВО



ЯКІСТЬ ОСВІТИ –
НАША РЕПУТАЦІЯ



КОНЦЕПЦІЯ НОМЕРА

• ФОКУС ВИПУСКУ •

*Майстерність. Інновації.
Професіоналізм.*

Рецепт успіху сучасного педагога



Цей випуск присвячений пошуку та впровадженню ефективних методичних рішень, інноваційних підходів і найкращих педагогічних практик у професійно-гастрономічній освіті. Ми об'єднуємо досвід, творчість та натхнення викладачів, щоб формувати освіту, яка відповідає сучасним викликам і готує конкурентоспроможних фахівців.

НАШ РЕЦЕПТ УСПІХУ



+



+



+



+



ПРОФЕСІЙНА
КОМПЕТЕНТНІСТЬ

МЕТОДИЧНА
МАЙСТЕРНІСТЬ

ІННОВАЦІЙНІ
ІДЕЇ

СПІВПРАЦЯ
ТА ПАРТНЕРСТВО

ЯКІСТЬ ОСВІТИ
І РЕЗУЛЬТАТ

*“Освіта — це не наповнення посудини,
а запалювання вогню.
Наша місія — творити цей вогонь разом.”*



★ ГОЛОВНИЙ РЕДАКТОР
Віктор РУДИК
директор коледжу



33012, м.Рівне,
вул. академіка
Степана Дем'янчука, 3



068 550 1965



tplicey@ukr.net



vpurst.rv.ua

ГОТУЄМО ПРОФЕСІОНАЛІВ ЗІ СМАКОМ ДО УСПІХУ!

Сервіс. Якість. Майстерність.

ІНФОРМАЦІЙНО-МЕТОДИЧНИЙ ВІСНИК

МЕТОДИЧНА МІШЛЕНІВСЬКА ЗІРКА



*Рецепти високої
педагогічної кухні*



ФІЛОСОФІЯ ВІСНИКА

Ми віримо, що педагогіка — це мистецтво високої кухні. Кожен урок — це страва. Кожна методика — рецепт. Кожен викладач — шеф, який формує смак майбутнього професіонала, надихає та веде до досконалості.

Наш вісник — простір професійного діалогу, обміну ідеями, пошуку сучасних рішень і створення освітніх технологій, що відповідають стандартам якості, гідним «мішленівської зірки».



РЕДАКТОР
ВИПУСКУ

Ірина СКРИПНИК
методист



МЕТОДИЧНІ
МАТЕРІАЛИ
УХВАЛЕНІ

методичною радою
коледжу



УХВАЛА
МЕТОДИЧНОЇ
РАДИ

Протокол № 5
від 11 червня 2026 р.

*Найкращі рецепти народжуються
у професійній спільноті, де є довіра,
повага та прагнення до досконалості.*



ЗМІСТ

НАШИХ СМАКІВ МЕТОДИЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ



Кожна рубрика — це особливий інгредієнт у рецептурі професійного успіху викладача. Добираємо найкраще. Готуємо з любов'ю. Ділимося досвідом.



01

ШЕФ-МЕТОДИСТ РЕКОМЕНДУЄ

1. ОСВІТНЯ КУХНЯ МАЙБУТНЬОГО: ВІД ШІ-АСИСТЕНТІВ ДО МЕНТАЛЬНОГО БЛАГОПОЛУЧЧЯ



02

РЕЦЕПТИ ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

2. МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА УРОКУ «СМАЖЕНА РИБА»
3. МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА УРОКУ «СУЧАСНІ СПОСОБИ КОНСЕРВУВАННЯ»



03

ІНГРЕДІЄНТИ СУЧАСНОГО ЗАНЯТТЯ

4. ТЕСТУВАННЯ ЯК ЗАСІБ ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ
5. ІНСТРУКЦІЯ ДО УРОКУ
6. «ЖИТТЯ ЗА ПРАВИЛАМИ УСПІХУ»



04

МЕТОДИЧНА ЛАБОРАТОРІЯ

7. МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА УРОКУ З ОХОРОНИ ПРАЦІ
8. МІНІТРЕНІНГ «БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ У ЖИТТІ ТА СПІЛКУВАННІ»
9. БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ – ЦЕ ПРО НАС І ДЛЯ НАС



05

АВТОРСЬКА СТРАВА ВИКЛАДАЧА

10. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ТЗН НА УРОКАХ ІСТОРІЇ
11. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ЛПР



06

МІШЛЕНІВСЬКА ПЕДАГОГІКА

12. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИДИ КОНТРОЛЮ
13. МАНДАЛОТЕРАПІЯ
14. «МИ РІЗНІ, АЛЕ ОСОБЛИВІ»



07

ПАРТНЕРСЬКИЙ ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СТИЛ

15. ДУАЛЬНА ФОРМА ЗДОБУТТЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
16. SOFT SKILLS ЯК ОСНОВА ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦТВА



08

КНИГА РЕЦЕПТІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

17. МОДЕРНІЗАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ЯК ФУНДАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ЯКОСТІ
18. АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ МОДЕРНІЗАЦІЇ ОСВІТИ



ОСВІТА — ЦЕ МИСТЕЦТВО,
А МЕТОДИКА — ЙОГО ВИШУКАНА КУХНЯ.



РАЗОМ СТВОРЮЄМО РЕЦЕПТИ УСПІХУ,
ЯКІ ВРАЖАЮТЬ ЯКІСТЮ ТА РЕЗУЛЬТАТОМ.

МЕТОДИЧНА МІШЛЕНІВСЬКА ЗІРКА

ІНФОРМАЦІЙНО-МЕТОДИЧНИЙ ВІСНИК

червень 2026

ОСВІТНІ QR-РЕСУРСИ ДЛЯ ПРОФЕСІЙНОГО ЗРОСТАННЯ



Професійна освіта України

Офіційний портал, новини, документи,
законодавство, методичні матеріали
<https://mon.gov.ua/ua/osvita/profesijna-osvita>



ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти»

Методичні рекомендації, інновації,
підвищення кваліфікації
<https://imzo.gov.ua>



Сучасні технології в ресторанному сервісі

Методичні матеріали, стандарти,
сервісні технології, фуд-індустрія
<https://restorando.com.ua/technologies>



Кулінарна академія України

Рецепти, техніки, майстер-класи
від шеф-кухарів, кулінарні тренди
<https://culinaryacademy.com.ua>



Методичний кейс-банк

Кейси, сценарії занять, дидактичні
матеріали для викладачів
<https://casebank.pro/osvita>



Платформа цифрових компетентностей

Інструменти для розвитку цифрової
педагогіки та онлайн-навчання
<https://osvita.diia.gov.ua>



ЦИТАТИ, ЩО НАДИХАЮТЬ

“ Освіта – це найкращий інгредієнт
для приготування успішного майбутнього. ”

ДЖЕЙМІ ОЛІВЕР
шеф-кухар, ресторатор

“ Хороший викладач пояснює.
Видатний – надихає.
Великий – змінює життя. ”

ВІЛЬЯМ АРТУР ВОРД
письменник

“ Майстерність – це не те, що ти робиш,
а те, як ти вчиш інших робити краще. ”

ПОЛ БОКЮЗ
шеф-кухар, ресторатор

“ Інновації починаються там,
де закінчується зона комфорту. ”

АЛЬБЕРТ ЕЙНШТЕЙН
фізик

“ Єдиний спосіб робити велику роботу –
любити те, що ти робиш. ”

СТІВ ДЖОБС
підприємець

“ Навчання – це скарб, який
підує за своїм власником усюди. ”
КИТАЙСЬКЕ ПРИСЛІВ'Я

ГОТУЄМО ПРОФЕСІОНАЛІВ
СТВОРЮЄМО МАЙБУТНЄ
НАДИХАЄМО НА УСПІХ



РАЗОМ СТВОРЮЄМО РЕЦЕПТИ УСПІХУ,
ЯКІ ВРАЖАЮТЬ ЯКІСТЮ ТА РЕЗУЛЬТАТЦЕМ»

НАШІ ОРІЄНТИРИ

33012, м.Рівне,
вул. академіка
Степана Дем'янчука, 3

068 550 1965

tplicey@ukr.net

vpurst.rv.ua



ЗП(ПТ)О «Рівненський професійний
коледж ресторанного і готельного бізнесу»

*Творимо професіоналів
зі смаком до успіху!*



РУБРИКА

ШЕФ-МЕТОДИСТ РЕКОМЕНДУЄ

КРАЩІ ПЕДАГОГІЧНІ ПРАКТИКИ.
ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ УСПІХУ.

“Методика — це мистецтво
правильно поєднати знання,
досвід і натхнення,
щоб створити неповторний
результат.



АКТУАЛЬНО СЬОГОДНІ

Добірка найефективніших методичних рішень,
інноваційних підходів та практик, які сприяють
підвищенню якості професійної освіти,
розвитку компетентностей здобувачів
та професійному зростанню викладачів.

РЕКОМЕНДУЄМО ЗВЕРНУТИ УВАГУ



Інноваційні технології та цифрові інструменти,
що роблять урок сучасним та ефективним.



Практико-орієнтоване навчання та дуальна
взаємодія з роботодавцями.



Формування професійних компетентностей
через реальні виробничі ситуації.



Оцінювання для розвитку: способи мотивації
та підтримки здобувачів освіти.



Методичні новинки, нормативні зміни
та корисні ресурси для викладача.



Пам'ятаймо:

Найкращий викладач — це той,
хто щодня вдосконалює свій рецепт уроку!



МЕТОДИЧНИЙ ФОКУС

Фокус номера визначає ключовий напрям, який
ми підсвічуємо для вашої професійної майстерності.

ТЕМА НОМЕРА:

[вказіть тему номера]

КОМПЕТЕНТІСНИЙ ПІДХІД В ОСВІТІ В
УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ



ЧОМУ ЦЕ ВАЖЛИВО?

Сучасна освіта потребує сміливих рішень, творчих
підходів і постійного професійного розвитку.
Ми ділимося тим, що працює, надихає
та веде до високих результатів!

“Освіта — це не приготування за рецептом.
Це мистецтво створювати унікальний смак
майбутнього кожної особистості.”

НАШІ ОРІЄНТИРИ



ПРОФЕСІОНАЛІЗМ
І МАЙСТЕРНІСТЬ



ІННОВАЦІЙНІСТЬ
І ТВОРЧІСТЬ



СПІВПРАЦЯ
І ПАРТНЕРСТВО



ЯКІСТЬ ТА
РЕЗУЛЬТАТ



Тонусмо професіоналів
зі смаком до успіху!



*Ірина СКРИПНИК,
методист*

Сучасна освіта перебуває на етапі фундаментальної трансформації, де ключовим стає баланс між передовими технологіями та психологічним благополуччям людини. Основний вектор змін спрямований на перехід від накопичення теоретичних знань до розвитку життєвих навичок. Головні тренди включають еволюцію штучного інтелекту від простого інструменту до повноцінного асистента, повну цифровізацію та відмову від паперового документообігу (зокрема через екосистему «Мрія»), пріоритет ментального здоров'я та «Power Skills», впровадження кібер-фізичного навчання (VR/AR) та перехід до короткострокових мікрокваліфікацій у межах «зеленої» освіти. Ключові освітні тенденції

1. Вступ: Нова рецептура сучасної освіти

Сьогодні ми є свідками фундаментального зсуву в освітній парадигмі, де до 2026 року остаточно утверджується пріоритет розвитку **життєвих навичок (Life Skills)** над простим накопиченням знань. В українських реаліях цей перехід вимагає особливої методичної майстерності — вміння знайти ідеальний баланс між стрімким розвитком технологій та збереженням психологічного здоров'я людини:

<https://www.discoveryeducation.com/blog/educational-leadership/2026-education-trends/>

Мета цієї статті— допомогти педагогу завершити трансформацію з «транслятора знань» у справжнього **«шеф-кухаря освітнього процесу»**. Сучасний педагог не просто видає матеріал, він проектує інтелектуальне середовище, створюючи апетитний кулінарний образ сучасної професії. Першим і найважливішим інгредієнтом цієї оновленої рецептури є інтелектуальна автоматизація, яка виступає фундаментом для всієї подальшої творчості.

2. ШІ як агент-асистент: Новий рівень інтеракції (Основна страва)

Епоха простого копіювання текстів із ChatGPT минула. Сьогодні стратегічний фокус зміщується на **Generative AI Interaction** — глибоку

взаємодію з агентними системами, які інтегруються безпосередньо у робочий процес педагога. Це новий рівень інтерактивного діалогу, де ШІ стає повноцінним су-шефом на освітній кухні.

Практичні завдання, які делегуються ШІ-агенту для розвантаження педагога:

- **Створення персоналізованих траєкторій:** адаптація складності матеріалу під індивідуальний темп кожного студента.
- **Аналіз залученості:** моніторинг активності в режимі реального часу та виявлення етапів, на яких учні втрачають інтерес.
- **Автоматична підготовка:** миттєве генерування планів уроків, тестів та дидактичних матеріалів за заданими параметрами.

Аналіз («So What?»): Делегування рутини штучному інтелекту — це не просто зручність, а стратегічний енаблер (можливість). Тільки звільнивши педагога від бюрократичного та підготовчого навантаження, ми даємо йому змогу опанувати роль «менеджера симуляцій» та ментора. Без часу, який економить ШІ, впровадження складних високотехнологічних практик у VR-лабораторіях було б фізично неможливим для педагога.

Штучний інтелект як агент-асистент (Generative AI Interaction)

Епоха використання ШІ як простого генератора текстів завершується. На зміну приходить інтерактивний діалог та інтеграція агентних систем у робочі процеси:

- **Персоналізація:** ШІ створює індивідуальні навчальні траєкторії для кожного студента.
- **Аналітика:** Автоматизований аналіз рівня залученості студентів.
- **Оптимізація роботи педагога:** Розвантаження педагогів від рутинних завдань, таких як підготовка тестів та розробка планів уроків.

<https://observatory.tec.mx/edu-news/ten-educational-trends-where-learning-is-headed-in-2026/>

3. Кібер-фізичне навчання та VR/AR: Концепція Learning by Doing (Молекулярна кухня)

Сучасна гібридна освіта відмовляється від сухих текстів на користь моделі **Learning by doing** (навчання через дію). Використання VR/AR-технологій та цифрових симуляторів, зокрема на базі платформи **EU4Skills**, можна порівняти з **«молекулярною кухнею в безпечній пробірці»**.

Це дозволяє студентам проводити складні технологічні експерименти — наприклад, **варіння крафтового пива або створення унікальних заквасок** — у віртуальному середовищі. Педагог спрямовує процес, де кожен рух відточується без ризику зіпсувати дорогі інгредієнти чи обладнання.

Переваги кібер-фізичного навчання:

- **Безпека:** відпрацювання критичних помилок без загрози для здоров'я та майна.
- **Миттєвий зворотний зв'язок:** студент одразу бачить результат хімічних та фізичних процесів на екрані симулятора.
- **Моделювання складних виробничих циклів:** візуалізація процесів, які неможливо побачити неозброєним оком у реальному цеху.

<https://observatory.tec.mx/edu-news/ten-educational-trends-where-learning-is-headed-in-2026/>

4. Екосистема «Мрія» та безпаперовий документообіг (Розумна техніка на кухні)

Епоха «паперового чаду» на освітній кухні офіційно добігає кінця. Впровадження державної екосистеми **«Мрія»** створює «єдине цифрове вікно» для педагога, учня та батьків, де розклад та комунікація відбуваються прозоро та миттєво.

Метафорично «Мрія» — це **«мультиварка з віддаленим керуванням»**. Раніше викладач мав окремо «варити кашу» (заповнювати журнал), окремо «пекти пиріг» (готувати звітність) та стежити, щоб нічого не підгоріло (дзвонити батькам). Тепер ви один раз вкладаєте дані про успішність, а система автоматично структурує аналітику та інформує всіх учасників процесу.

Аналіз («So What?»): Відмова від паперових журналів — це стратегічне усунення «інформаційного шуму». Це дозволяє педагогу бачити реальну картину успішності групи без зайвої бюрократії, інвестуючи вивільнену енергію у найцінніше — ментальне здоров'я та якість навчання.

<https://thedigital.gov.ua/news/education/trendy-v-osviti-2026-mriia-zamist-paperovykh-zurnaliv-ta-shi-pomichnyk>

5. Ментальне здоров'я (Wellbeing) та Power Skills (Детокс та енергія)

В умовах кризи та технологічного тиску емоційний стан педагога стає професійним обов'язком. У 2026 році поняття Soft Skills остаточно еволюціонує в **Power Skills** — «сильні навички», суто людські якості, які неможливо автоматизувати.

Важливо розрізняти ці поняття в межах нашої освітньої дієти:

1. **Power Skills** — це **«харчування та енергія» для студента:** критичне мислення, етичне міркування, емпатія та командна робота в умовах кризи.
2. **Wellbeing** — це **«санітарія та детокс» для викладача:** захист від вигорання через «правильний питний режим» інформаційного споживання.

Методи підтримки Wellbeing:

- **Фільтрація інформаційного шуму:** обмеження споживання токсичного контенту.
- **Вчасне перекриття «гарячого цеху» емоцій:** вміння вчасно зупинити робочий процес, щоб не «перегоріти», як забута в духовці випічка.

Емоційно стійкий фахівець здатен впроваджувати принципи сталого розвитку, зберігаючи «смак» до викладання.

<https://observatory.tec.mx/edu-news/ten-educational-trends-where-learning-is-headed-in-2026/>

6. Зелена освіта та Мікрокваліфікації (Zero Waste та Fine Casual)

Екологічність та сталий розвиток стають наскрізною вимогою. Концепція «**Освітнього Zero Waste**» передбачає повну відсутність «відходів» у навчанні: жодна хвилина уроку чи аркуш паперу не повинні бути витрачені даремно. Ми інтегруємо біологію та кулінарію так, щоб раціонально використовувати кожен ресурс.

Паралельно розвивається попит на **Мікрокваліфікації (Micro-credentials)** — «фаст-фуд високої кухні» (Fine Casual). Це короткі, інтенсивні курси, що дають конкретну навичку (наприклад, випікання круасанів чи варіння конкретного сорту сиру) тут і зараз.

<https://conecta.tec.mx/en/news/national/education/ten-educational-trends-2026-where-learning-headed>

Порівняння освітніх підходів:

Традиційний підхід	Інноваційний підхід (2026)
Довготривале навчання заради одного диплома	Мікрокваліфікації: швидке опанування навичок
«Паперовий чад» та стоси звітів	Повна цифровізація
Надлишковий контент (марнування часу)	Освітній Zero Waste: раціональність і лаконічність
Теоретичне накопичення знань	Learning by doing у безпечному VR-середовищі

7. Висновок: Карта освітніх трендів

Сучасний викладач — це шеф-кухар, який володіє цифровими інструментами так само вправно, як і кулінарним ножом. Ми поєднуємо інтелект ШІ, точність екосистеми «Мрія» та глибину Power Skills для створення освіти найвищої якості.

Методичні рекомендації щодо використання інформації у щоденній роботі

Для щоденної звірки професійного курсу використовуйте концепцію **«Світової карти кулінарних трендів»**. Уявіть свій робочий простір як карту з наступними зонами та піктограмами:

- **«Центр Дії» (Піктограма Пробірки):** Ваша зона VR/AR та симуляторів EU4Skills. Чи надали ви студентам можливість безпечно «зварити» їхній перший віртуальний продукт сьогодні?
- **«Цифровий Схід» (Піктограма Мультиварки):** Зона екосистеми «Мрія». Чи позбулися ви «паперового чаду», автоматизувавши розклад та аналітику?
- **«Північ Планування» (Піктограма Блендера):** Зона ШІ-асистента. Чи використали ви інтелектуальні системи для змішування персоналізованого контенту, щоб звільнити час для творчості?
- **«Південна Зона Благополуччя» (Гілочка м'яти):** Ваш простір для Wellbeing. Чи було сьогодні місце для ментального детоксу та фільтрації шуму?
- **«Еко-Острів» (Знак Zero Waste):** Ваша зона сталої освіти. Чи кожен ресурс уроку та кожна хвилина були використані максимально ефективно?

Ця карта — ваш стратегічний чек-лист. Користуйтеся нею, щоб ваша освітня кухня завжди залишалася на рівні «Мішленівської зірки»!

Отже, аналіз джерел свідчить про те, що освіта 2026 року стає більш технологічною, але водночас більш гуманістичною. Штучний інтелект бере на себе рутину, звільняючи простір для розвитку унікальних людських якостей (Power Skills). Використання гейміфікації та симуляторів робить навчання практикоорієнтованим, а впровадження цифрових екосистем та мікрокваліфікацій відповідає вимогам швидкоплинного ринку праці та екологічним викликам сучасності.



РУБРИКА

РЕЦЕПТИ ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

КРАЩІ МЕТОДИЧНІ РОЗРОБКИ ТА ПРАКТИКИ,
ПЕРЕВІРЕНІ ДОСВІДОМ ТА РЕЗУЛЬТАТАМИ.

“ Кожний урок — це страва,
а педагог — шеф,
який творить смак знань,
досвіду та розвитку. ”



ІНГРЕДІЄНТИ УСПІШНОЇ МЕТОДИЧНОЇ РОЗРОБКИ



АКТУАЛЬНІСТЬ

Відповідність сучасним освітнім викликам, потребам здобувачів освіти та роботодавців.



МЕТОДИЧНА ІДЕЯ

Чітка, оригінальна задумка, яка вирішує педагогічну проблему та забезпечує результат.



МЕТОДИ ТА ФОРМИ

Ефективні підходи, інтерактивні технології, що забезпечують активність і залучення.



РЕСУРСИ

Дидактичні матеріали, цифрові інструменти, технічні засоби, освітнє середовище.



ВЗАЄМОДІЯ ТА ПАРТНЕРСТВО

Співпраця здобувачів освіти, викладачів, роботодавців, партнерів.



РЕЗУЛЬТАТ

Очікувані результати, критерії оцінювання, рефлексія та перспективи розвитку.



ПОДАЄМО ДО СТОЛУ

- ✓ Професійно
- ✓ Ефективно
- ✓ Творчо
- ✓ Смачно
- ✓ Інноваційно
- ✓ На результат!



РЕЦЕПТ МЕТОДИЧНОЇ РОЗРОБКИ

Назва рецепту: _____

Автор(и): _____

Освітній напрям / професія: _____

Тип заняття / форма діяльності: _____

Цільова аудиторія: _____



ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Підготовка (визначаємо мету, очікувані результати, ресурси)
- 2 Процес (реалізація методичної ідеї, методи, форми, засоби)
- 3 Взаємодія (залучення здобувачів, співпраця, комунікація)
- 4 Оцінювання (критерії, зворотний зв'язок, рефлексія)
- 5 Подача та результат (підсумки, висновки, рекомендації)



РЕЗУЛЬТАТИ ТА ПЕРЕВАГИ РЕЦЕПТУ



“ Методика — це мистецтво створювати умови, в яких здобувач освіти сам відкриває смак до знань і прагне до досконалості. ”

НАШІ ОРІЄНТИРИ



ПРОФЕСІОНАЛІЗМ
І МАЙСТЕРНІСТЬ



ІННОВАЦІЙНІСТЬ
І ТВОРЧІСТЬ



СПІВПРАЦЯ
І ПАРТНЕРСТВО

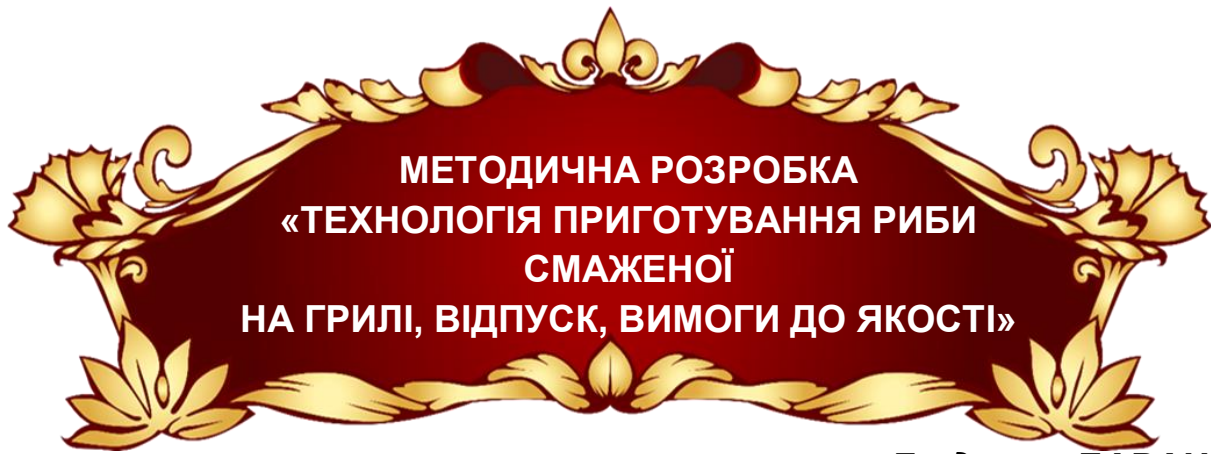


ЯКІСТЬ ТА
РЕЗУЛЬТАТ



Тотуємо професіоналів
зі смаком до успіху!





*Людмила БАРАНЧУК,
викладач спецдисциплін*

Тема програми: Гарячі страви з риби.

Тема уроку: Технологія приготування страв з смаженої риби на грилі, відпуск, вимоги до якості.

Мета уроку:

навчальна: ознайомити студентів із асортиментом, технологією приготування смажених страв із риби на грилі, правилами відпуску та вимогами до якості;

розвиваюча: розвивати пізнавальну активність, аналізувати і систематизувати матеріал, виділяти головне; застосовувати отримані знання на практиці, сприяти розвитку інтересу до кулінарії;

виховна: виховувати в учнів старанність, працелюбність, уважність під час навчального процесу.

Тип уроку: комбінований.

Форма уроку: лекція з елементами бесіди.

Методи проведення уроку: пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, аналіз конкретних ситуацій.

Матеріально-технічне забезпечення:

Технічні засоби навчання: мультимедійний проектор, комп'ютер.

Дидактичні засоби навчання: ЕЗНП з предмету;

Збірники рецептур страв і кулінарних виробів;

Демонстраційні слайди, відеоматеріал;

Міжпредметні зв'язки: «Організація виробництва», «Устаткування підприємств харчування», «Санітарія та гігієна виробництва», «Охорона праці».

Використана література: В.С.Доцяк «Українська кухня», Л.Я Старовойт «Кулінарія», Є. Клопотенко «Рибні страви. Смачні рецепти з риби», інтернет-ресурси.

ХІД УРОКУ

1. Організаційна частина:

- 1.1 Перевірка наявності учнів.
- 1.2 Перевірка готовності учнів до уроку.

2. Актуалізація опорних знань

2.1 Вправа «Загадка»

Має хвіст, та не літає,
має рот- не розмовляє.
Можеш вудкою спіймати
і загадку відгадати.
Відповідь: риба.



Так це риба, яка використовується в національних кухнях багатьох народів світу, тому, що це продукт високої харчової цінності, оскільки містить білки (13-23 %), жири (0,1-33 %), мінеральні речовини (1-2 %), вітаміни А, D, Е, В₁, В₁₂, РР, С, екстрактивні речовини і вуглеводи.

А зараз ми повторимо раніше вивчений матеріал по темі: «Первинна обробка риби».

2.2 Інтерактивна вправа «Мозковий штурм».

1. Назвати родини риб.

Відповідь: Риба є родини осетрових, лососевих, оселедцевих, коропових, окуневих, тріскових.

2. Що таке дефростація?

Відповідь: Дефростація це-розморожування риби.

3. Які є способи розморожування риби?

Відповідь: Рибу розморожують у воді, на повітрі, у розчині кухонної солі, в електричному полі надвисокої частоти.

4. В якому цеху проводять первинну обробку риби?

Відповідь: Первинну обробку риби здійснюють в рибному цеху

5. Як здійснити первинну обробку риби?

- Відповідь:
- 1. Розморожування риби.
 - 2. Обчищення луски.
 - 3. Видалення голови і плавників.
 - 4. Розрізування черевця і видалення нутрощів.
 - 5. Промивання, обсушування і нарізування н\ф.

2.3 Вправа «Вікторина». А чи знаємо ми види риби?

Дати назву рибі і надати консультацію, як її краще використати.

Викладач на слайдах показує види риб, а учні дають відповідь.



-Короп, надходить в живому вигляді, найкраще посмажити;



-Скумбрія, надходить мороженою, можна використати для соління, запікання;



- Щука, надходить в охолоджену вигляді, використати для фарширування;



- минтай, в мороженому вигляді, найкраще використати для приготування котлетної маси.



- лосось, надходить охолоджений, можна використати для соління або смаження на грилі.

Викладач: Отже, після проведення вікторини ми бачимо, щоб правильно вибрати рибу для страви, кухар повинен знати її властивості і кулінарну характеристику. Тобто, для приготування рибних страв необхідно правильно визначити спосіб кулінарної обробки риби, що дасть змогу не тільки приготувати смачну страву, а й зберегти у ній цінні поживні речовини.

1. Повідомлення теми і завдань уроку. Мотивація навчальної діяльності.

Викладач: Риба- це універсальний і смачний спосіб отримати вражаючу користь для здоров'я. Чому? На це питання дадуть відповідь кулінарні експерти групи, які підготували повідомлення.

- Вживаючи рибу можна поліпшити здоров'я свого серця. Риба особливо жирна(лосось чи оселедець) містить жирні кислоти омега-3, які знижують артеріальний тиск і ризик серцевих нападів на 30%.
- Риба багата на селен і жирні кислоти, що покращують стан шкіри, волосся та нігтів.
- Психічне здоров'я людини може покращитися. Омега-3 жирні кислоти можуть знижувати ризик депресії.

Викладач: Так, вживання риби є критично важливим для довголіття, покращує зір, зміцнює кістки та зуби.

Риба-це «їжа для мозку», яка покращує когнітивні функції, пам'ять та захищає від хвороби Альцгеймера. Це легкозасвоюваний продукт, що знижує «поганий холестерин». Отже рибу потрібно вживати часто.

Питання. А в якому вигляді можна вживати рибу?

Відповідь. Страви з риби є: варені, тушковані, смажені, запечені.

На сьогоднішньому уроці ми продовжуємо вивчати технологію приготування страв із риби.

Отже **тема уроку: «Асортимент, приготування та відпуск гарячих страв із смаженої риби на грилі».**

Мета нашого уроку – це розширити знання про асортимент страв із смаженої риби, вивчити технологію приготування гарячих страв із риби на грилі, правила їх оформлення та відпуску.

4. Сприйняття та засвоєння нового матеріалу.

4.1 Розповідь викладача з елементами бесіди.

«Хороший кухар, вартий лікаря»- говорить народне прислів'я. Цими словами підкреслюється тісний зв'язок між смачно приготовленою різноманітною їжею і здоров'ям людини. Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності.

Мистецтво приготування риби високо цінувалося скрізь і в усі часи. Завдяки відмінним живильним і смаковим якостям, риба займає важливе місце і в українській кухні. З риби можна приготувати багато кулінарних шедеврів, але це потребує певних знань та кулінарних хитрощів.

Людині, не посвяченій в таємниці рибної кухні, здається дивним, що смак майбутньої страви на 50% залежить від дотримання правил попередньої обробки продуктів. Це перший етап технологічного циклу. Другий етап – сама теплова обробка, третій – доведення страви до смаку. Щоб рибна страва вийшла смачною і корисною, необхідне суворе дотримання кулінарних правил.

Але щоб приготувати рибну страву, рибу потрібно розробити.

Питання: Які є способи розробки риби, і від чого вони залежать?

Відповідь: Існує 5 способів обробки риби, в залежності від кулінарного використання і маси риби.

- 1 спосіб-риба ціла з головою, маса 150-200 г;
- 2 спосіб –риба ціла без голови, маса понад 200г;
- 3 спосіб-розбирання риби на порційні шматки (кругляші)
- 4 спосіб-розбирання риби на філе з шкірою і кістками;
- 5 спосіб-розбирання риби на чисте філе.

Питання: А як розбирають рибу для смаження?

Рибу цілу з головою і без голови, а також розібрану на філе з шкірою і кістками і на чисте філе використовують для смаження.

Показ матеріалу ЕЗНП «Способи розбирання риби для смаження».

Питання: А які є способи смаження риби?

Відповідь. Рибу смажать у невеликій кількості жиру -основним способом , у великій кількості жиру –фритюрі. А ще рибу смажать на грилі, і мангалі.

Питання: А яка температура смаження основним способом і у фритюрі?

Відповідь: Температура смаження основним способом- 140-160 С, а у фритюрі 160-180 С.

Викладач. Незабаром буде тепло, і знову почнеться сезон барбекю. Сир, сосиски, стейк на грилі, шашлики- це класика. А чи можна рибу приготувати на грилі? Риба приготовлена на грилі, чи мангалі має особливий аромат, зберігає соковитість та смак. Крім смакових якостей, риба на грилі відноситься до здорового та правильного харчування. Мінімум калорій та максимум корисних мікроелементів.

Питання. А що таке гриль? Згадаємо матеріал з устаткування.

Відповідь. Гриль- це пристрій та спосіб приготування їжі шляхом швидкого обсмажування на решітці під впливом високої температури від вугілля, газу чи електрики.

Чим відрізняється гриль від мангалу?

Відповідь. Основна відмінність гриля від мангалу полягає у наявності кришки у гриля, що дозволяє не лише смажити, а й запікати чи коптити продукти завдяки циркуляції гарячого повітря. А мангал- це відкрита прямокутна жаровня для приготування на шампурах, тоді як гриль забезпечує рівномірне прогрівання з усіх боків, зберігаючи соковитість страв.



1.2 Пояснення матеріалу.

Приготування риби на грилі- це завжди мистецтво, незважаючи на те, що продукт цей досить невибагливий. Основне завдання- правильно вибрати рибу і маринад, щоб отримати смачну і поживну страву.



Смажена на грилі риба — це соковита страва, яку готують цілою (форель, окунь) або стейками (лосось, минтай) на середньому вогні 230–280°C – протягом 10–15 хвилин. Рибу обов'язково змащують олією, маринують (лимон, часник, трави) і смажать на добре розігрітій та змащеній решітці, перевертаючи лише раз, щоб зберегти цілісність.

Для смаження на решітці гриля використовують порційні шматочки риби без шкіри і кісток, які заздалегідь маринують на холоді 10-15 хв, потім укладають на змащену решітку або на гриль-сковорідку і смажать з обох боків, при цьому на шматочках риби залишаються смуги темно-золотистого кольору. Смажена риба має чітко виражений смак завдяки утворенню на поверхні добре підсмаженої кірочки, містить велику кількість цінних поживних речовин, оскільки при смаженні вони майже не втрачаються.



Як правильно смажити рибу на грилі?

- Насамперед розігріти гриль до відповідної температури.
- Смажити рибу на грилі просто. Найбільша проблема при приготуванні- не допустити прилипання риби до решітки.
- Рибу краще смажити на грилі зі шкірою. Це захищає м'ясо риби під час смаження.
- Щоб риба не прилипала до гриля, можна змастити її олією.
- Викладайте рибу на гриль тільки тоді, коли гриль вже розжарився. Ефект прилипання часто виникає, коли гриль і риба нагріваються одночасно.
- Рибне філе слід висушити перед тим, як покласти його на гриль, оскільки волога риба прилипає до решітки. Перші кілька хвилин повернути рибу, щоб вона не прилипла.
- Для зручності можна використовувати спеціальні грати для риби, що полегшує перевертання риби.



Уявіть собі: риба на грилі з запеченими смужками — смачніша й корисніша за звичайний смажений рибний стейк на сковорідці, а яку обрати — вирішуйте самі, виходячи зі своїх смакових уподобань.

Лосось на грилі з овочами.

Лосось- риба, що цінується в усьому світі за свої якості настільки, що її



рекомендується регулярно вживати для хорошого самопочуття організму. Лосось на грилі- це завжди просто, швидко та смачно, це страва, що вимагає мінімуму спецій для підкреслення натурального смаку.

Найкраще взяти стейк із середини риби. Це може бути лосось, чи форель або сьомга. Але саме ця частина буде максимально

товстою і жирною, а отже страва вийде дуже соковитою. не потрібно вигадувати маринад, достатньо буде солі та перцю і стейк лосося. Але, щоб він був ніжний та соковитий приготуємо його- папільйот на овочевій подушці. Овочі приготовлені до стану аль-денте, з впізнаним смаком і ароматом лосося.

Стейк лосося посолити, поперчити. Підготовлені свіжі овочі нарізати: кабачок, червону цибулю- кільцями, перець- великими шматками, а помідори-навпіл. Овочі замаринувати в суміші солі, перцю, оливкової олії. На пергамент для запікання викласти овочі, шматочки лимона, а зверху рибу. Загорнути у вигляді конверта, покласти на решітку гриля. Смажити 15-20 хвилин. При відпуску посипати кунжутом і полити соком лимона.



Асортимент страв з смаженої риби гриль.

- **Форель з травами:** Почищену рибу розгорнути пластом, посолити, поперчити, натерти петрушкою, чебрецем і лимонним соком. Смажити по 5 хвилин з кожного боку.
- **Дорадо з фенхелем:** Рибу (почищену, без луски та нутрощів) нафарширувати скибочками фенхелю та лимона, смажити на решітці 15 хвилин, періодично перевертаючи.
- **Стейк лосося:** Для приготування на грилі стейк приправити сіллю, перцем, смажити на середньому вогні, можна з додаванням овочів.

Секрет успіху: Щоб риба не прилипала до решітки, вона має бути сухою (протерти паперовим рушником), а сама решітка — дуже гарячою та чистою. Не варто смажити холодну рибу прямо з холодильника, краще потримати її при кімнатній температурі хвилин 30 перед приготуванням.

Як гарнір ідеально підходять овочі гриль або картопля.

При приготуванні страв на грилі важливо дотримуватися правил санітарії:

- Ретельно очищати решітку перед використанням;
- Уникати перехресного забруднення, тримаючи сиру рибу від готової;
- Використовувати термометр для перевірки готовності продукту;
- Не використовувати залишки маринаду де лежала сира риба;
- Очищати гриль після кожного використання.

Магія вогню: дорадо на решітці від Євгена Клопотенка.

Дорадо - це невелика риба, що найбільш поширена у Середземноморській та Азійських кухнях. Вона має надзвичайно ніжне та смачне м'ясо, навіть ті хто не дуже любить рибу, будуть у захваті від цього смаку.

Поради з приготування дорадо на решітці з овочами.



Краще не смажити цілу рибу на грилі, якщо вона холодна. Дістаньте дорадо з холодильника, хоча б за півгодини до початку приготування. Інакше, як тільки положите рибу на решітку, почне утворюватися конденсат і з'явиться зайва рідина. Рибі провести первинну обробку, також рибу перед смаженням потрібно протерти паперовими рушниками, щоб вона

не прилипала до решітки. Рибу натріть сіллю зовні і всередині і полийте соком лимона. Залиште для маринування. Овочі: нарізаний лимон і томати посоліть, додайте оливкової олії. На решітку викладіть рибу разом з овочами. Смажте 15-20 хв.

Точку готовності цілої риби можна визначити по плавнику. Якщо спинний плавник легко знімається, точка готовності досягнута. Однак, якщо плавник прилипає до м'якоті, риба ще не готова.

Відпуск. Посипте готову рибу з овочами, листям чебрецю, морською сіллю і свіжомеленим чорним перцем.

Відео приготування дорадо-гриль від Євгена Клопотенка.

<https://klopotenko.com/magiya-vognyu-dorado-na-reshitczy-vid-yevgena-klopotenka/>.

Смажити на грилі не дуже безпечно. Чому? Може статись нещасний випадок, який приведе до травм або пошкодження майна. І тут доречно згадати уроки з охорони праці.

Питання: Які поради, щодо безпеки під час приготування страв на грилі запропонуєте?

1. Виберіть правильну локацію.
2. Не залишайте свій гриль без нагляду.
3. Тримайте гриль в чистоті.
4. Одягайте відповідний одяг, коли готуєте.
5. Використовуйте посуд з довгими ручками, щоб тримати руки подалі від вогню.
6. Тримайте полум'я під контролем.

І про всяк випадок тримайте поблизу воду.

Готуємо рибу на грилі у фользі.

Риба на грилі у фользі — це швидкий та соковитий спосіб приготування, при якому риба готується у власному соку, не прилипаючи до

решітки. Рибу посипати спеціями, сіллю, олією, загорнути в фольгу, змащену олією. Розігріти гриль до 200С. Час приготування 20 хв.

Найкраще готувати філе однакового розміру та товщини, щоб вона готувалася рівномірно.

1. Ретельно очистити гриль перед приготуванням.
2. Змастити олією безпосередньо перед приготуванням.
3. Перед приготуванням риби нарізати стейки, або використовувати цілу рибу.
4. Рибу найкраще готувати на середньому вогні.
5. Рибу замаринувати, посипати сіллю, спеціями. Змастити олією безпосередньо перед приготуванням, положити на змащену фольгу, загорнути.
6. Положити на решітку гриля.
7. Перевертати рибу лише один раз.

Деревне вугілля надає рибній страві на грилі димчастого смаку.

Запечена або приготовлена на грилі риба корисніша для мозку, ніж смажена. Дослідники з Університету Піттсбурга радять хоча б один раз в тиждень їсти запечену або приготовлену на грилі рибу. Це корисно для роботи мозку, незалежно від того, скільки омега-3 жирних кислот в ній міститься. Вживання такої риби покращує пам'ять і когнітивні функції.

Ніжна скумбрія зі спеціями.



Скумбрія- це жирна морська риба з виразним смаком, яку цінують за користь, соковитість та доступність. Вона надходить в мороженому стані. Але найкраще розбирати скумбрію, коли вона підморожена.

Питання. А як розібрати скумбрію цілою без голови?

Відповідь. Процес обробки скумбрії складається з таких операцій; розморожування, видалення плавників, голови, нутроців (через розріз на черевці), промивання.

На підготовленій скумбрії зробити невеликі косі надрізи на шкірці. Тушку риби приправити сіллю, спеціями, олією і збризнуть соком лимона. Залишити маринуватись на 1 год. Смажити скумбрію на грилі можна по 10 хвилин з кожного боку.

Ароматна скумбрія відмінно поєднується зі свіжими овочами.

Тріска на грилі — це дієтична, низькокалорійна страва з ніжною, щільною м'якоттю, яка готується швидко (близько 10–15 хвилин). Рибу слід попередньо замаринувати в оливковій олії, лимонному соку та зелені. Найкраще смажити стейки або філе з двох сторін на розігрітому грилі до рум'яної скоринки, часто використовуючи спеціальні ґрати з затискачем, щоб риба не розпадалася.



Основні правила приготування тріски на грилі:

- **Підготовка:** Філе тріски слід ретельно обсушити паперовим рушником, натерти сіллю, перцем та оливковою олією (для хрусткої скоринки можна притрусити борошном).
- **Маринад:** Тріска чудово поєднується з лимонним соком, петрушкою, часником, розмарином або естрагоном.
- **Смаження:**

Гриль: Обсмажуйте філе 5–6 хвилин з кожного боку на середньому або сильному вогні.

У фользі: Можна запікати рибу в фользі з овочами та вершковим маслом близько 15 хвилин при високій температурі.

- **Подача:** Смажена тріска смакує з соусом сальса, свіжими овочами, картоплею або спаржею.



Отже пропоную розв'язати криптограму з ключовим словом – тріска.

Розв'язання криптограми.

1.				Т			
		2.		Р			
	3.			І			
	4.			С			

1. Найбільше мінеральних речовин знаходиться в рибі у-----
Екстрактивні речовини надають рибі-----
Специфічний різкий запах морської риби зумовлюють-- -----
Жирна риба, м'ясо якої рожевого кольору-----

		5.		К					Дуже цінна їстівна частина риби-----
6.				А					Неповноцінний білок сполучної тканини риби.----- -----

Вимоги до якості страв із смаженої риби на грилі.

Смажена риба повинна зберігати форму, мати рівномірно добре підсмажену кірочку- від золотистого до світло-коричневого кольору з темними смугами на поверхні. Аромат страв специфічний, властивий виду риби, без стороннього присмаку, з вираженим ароматом диму. Консистенція м'яка, соковита, м'якоть щільна, не суха. Колір на розрізі від білого до сірого або властивий виду риби.



5. Узагальнення та систематизація нових знань.

5.1 Вправа «Інтелектуальна розминка»

Викладач формулює для учнів проблемні питання.

А) Риба прилипає до решітки.

Для уникнення прилипання решітку гриля ретельно очищають і змащують олією перед приготуванням.

Б) Риба розвалюється при перевертанні.

Рекомендується смажити шкірою вниз до повної готовності, перевертаючи лише раз.

В) Нерівномірне просмажування.

Рибу смажать на середньому вогні.

Г) Риба пересушена.

Великий вогонь, або довго готували рибу.

5.2. Вправа «Дебрифінг».

1. Яка риба найкраща для смаження на грилі?
2. Чому рибу смажену на грилі потрібно перевертати 1 раз?
3. Для чого рибу перед смаженням маринують?
4. Як визначають готовність смаженої риби?
5. Чому до смаженої риби подають лимон?

5.3. Вправа «Кошик знань» .Учні по черзі розповідають про те, що вони поклали в свій кошик знань.

6. Підсумок уроку. Домашнє завдання.

1. Аналіз діяльності учнів під час уроку.

2. Пояснення домашнього завдання:

- вивчити технологію приготування гарячих рибних страв за матеріалами конспекта.
- скласти технологічну картку на страву «Тріска на грилі».
- розрахувати набір сировини для приготування страви «Лосось на грилі з овочами».

**МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА
УРОКУ ТЕОРЕТИЧНОГО НАВЧАННЯ
«СУЧАСНІ СПОСОБИ КОНСЕРВУВАННЯ
ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

Ольга МАКСЮТИНСЬКА,
викладач спецдисциплін

Навчальний предмет:

«Технологія переробки та зберігання овочів і фруктів»

Професія:

«Варник харчової сировини та продуктів»

Тема уроку:

Сучасні способи консервування плодовоовочевої продукції

Мета уроку:

Навчальна:

- Ознайомити учнів з основними сучасними методами консервування плодів та овочів.
- Розкрити принципи дії різних технологій збереження продукції.
- Пояснити вплив сучасних способів консервування на якість і харчову цінність продукції.

Розвивальна:

- Розвивати вміння аналізувати, порівнювати традиційні й сучасні методи консервування.
- Формувати професійне мислення та здатність обґрунтовувати вибір технології.

Виховна:

- Виховувати бережливе ставлення до продуктів, екологічну культуру виробництва.
- Формувати інтерес до новітніх технологій харчової галузі.



Тип уроку:

Комбінований теоретичний урок із використанням мультимедійної презентації та елементів інтерактивного навчання.

ФОРМА УРОКУ: лекція з використанням елементів бесіди та інноваційних технологій.

МЕТОДИЧНА МЕТА: засвоєння навчального матеріалу з теми за допомогою електронних засобів навчання та інноваційних технологій, розвиток професійних компетентностей.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ:

мультимедійний проектор, комп'ютер.

ДИДАКТИЧНІ ЗАСОБИ НАВЧАННЯ:

- мультимедійна презентація «Сучасні способи консервування
- плодоовочевої продукції»;
- відео «Сучасне консервне виробництво»;
- роздатковий матеріал — порівняльна таблиця способів консервування.
- демонстраційні слайди

МЕТОДИ НАВЧАННЯ: словесні (розповідь, бесіда, пояснення), наочні, проблемно-пошукові, творчі, інтерактивні.

МІЖПРЕДМЕТНІ ЗВ'ЯЗКИ:

- Хімія: реакції ферментів, вплив температури.
- Біологія: мікроорганізми, процеси псування.
- Обладнання харчових виробництв: принцип дії стерилізаторів, вакуум-апаратів.
- Охорона праці. Тема: Дотримання правил техніки безпеки при роботі в цеху;
- Санітарія та гігієна харчування. Тема: Санітарні вимоги до якості сировини.

ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА:

1. **1.Технологія консервування плодів і овочів**
Автори: В. П. Пастушенко, М. І. Кравченко (або за ред. М. І. Кравченка)
2. Електронний посібник
https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/agronomija/tehn_pererob_plodiv_i_ovochiv/Zmist/Zmist.htm
3. Консервовані овочі. Зроблено в Україні
https://www.youtube.com/watch?v=FbFqAsxi_SE
4. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%>
5. <https://studfile.net/preview/8846847/page:15/>

6. <https://osushiteli.ua/uk/sushka/infrakrasnaya?srsId=AfmBOopvsCiJrm>
7. <https://frios.ua/tehnologiya-shokovoyi-zamorozky-yak-tse-vidbuvayetsya>
8. https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D1%96_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8
9. <https://www.google.com/search?q=%D0%92%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B8%>



ХІД УРОКУ

1. Організаційний момент

Привітання, перевірка присутніх, запис теми уроку

2. Актуалізація знань

Запитання:

- Які основні чинники спричиняють псування продуктів харчування?
- Які методи продовження термінів зберігання ви вже знаєте?
- Які традиційні методи переробки плодів і овочів вам відомі?
- У чому полягають їхні переваги та недоліки?
- Як впливають технології на якість готової продукції?

3. Мотивація навчальної діяльності

Консервування — це не лише традиційне закривання банок, а ціла наука, яка розвивається разом із технологіями, це спосіб збереження харчових продуктів шляхом пригнічення діяльності мікроорганізмів або створення умов, за яких вони не розвиваються

Сьогодні ми дізнаємося, які інновації допомагають зберегти плоди без втрати смаку й користі (коротке відео про сучасне консервне виробництво https://www.youtube.com/watch?v=FbFqAsxi_SE).

4. Вивчення нового матеріалу:

Презентація (45 хв)

<https://docs.google.com/presentation/d/1Z2tQNit2ajA9O1wMybJk4x2qTmf3flcu/edit?slide=id.p1#slide=id.p1>

I. Класифікація способів консервування

1) Фізичні методи консервування.

- Нагрівання (теплова обробка) — пастеризація, стерилізація;
- Охолодження і заморожування;
- Ультрафіолетова та іонізуюча радіація;
- Створення вакууму, модифікованої газової атмосфери.

2) Фізико-хімічні методи консервування.

- сушіння,;
- в'ялення;
- консервування за допомогою кухонної солі, цукру.

3) Біохімічні (квашення, соління, мочіння)

4) Хімічні методи консервування. Ці методи припускають використання хімічних речовин, що не змінюють смак, колір і запах продукту і безпечні для людини.

5) Комбіновані способи (Коптіння, поєднання кількох факторів: пастеризація + цукор; охолодження + модифікована атмосфера; сушіння + маринування тощо.

II. Основні сучасні методи консервування

Метод	Суть процесу	Переваги	Приклади використання
1. Пастеризація з короткочасним нагріванням (HTST)	Швидке нагрівання продукту до 85–95°C з подальшим охолодженням	Зберігаються вітаміни, покращується смак	Соки, нектари, пюре
2. Стерилізація у вакуумі або під тиском	Обробка при високих температурах герметичних умовах	Гарантована у мікробіологічна безпека	Овочеві консерви, соуси
3. Сублімаційне сушіння (ліофілізація)	Заморожування продукту подальшим видаленням вологи у вакуумі	Максимальне збереження смаку та поживних речовин	Фрукти, ягоди, зелень
4. Шокова заморозка	Продукт заморожують до 30...–40 °C	Зберігається до 90–95 % вітамінів	Плодоовочева продукція, гриби

Метод	Суть процесу	Переваги	Приклади використання
5. Модифіковане газове середовище (MAP)	Замінюється повітря в упаковці газовою сумішшю (CO_2 , N_2)	Зберігає колір, свіжість, аромат	Нарізані овочі, салати
6. Іонізаційне опромінення	Обробка продуктів дозованим випромінюванням	Знищення мікроорганізмів, відсутність термообробки	Картопля, цибуля, спеції
7. Використання натуральних консервантів (екстракти, кислоти, ферменти)	Застосування природних антибактеріальних речовин	Безпечність, екологічність	Натуральні соки, дитяче харчування
8. Вакуумне пакування	Видалення повітря перед герметизацією упаковки	Уповільнення окислення, продовження терміну зберігання	Овочі, салати, готові страви
9. Асептичне консервування	Продукт і упаковку стерилізують окремо, а потім з'єднують у стерильних умовах		соки, дитяче харчування
10. ІЧ-сушка зелень (інфрачервоне сушіння)	Продукт нагрівається безпосередньо, а не повітря навколо нього		ягоди,

5. Закріплення матеріалу | Робота в групах, аналіз порівняльної таблиці, вікторина, (15 хв)

1.Робота в групах:

Студенти об'єднуються у 3 групи, кожна отримує завдання:

- 1 група — описати переваги вакуумного пакування;
- 2 група — охарактеризувати сублімаційне сушіння;

- 3 група — визначити, чому модифіковане газове середовище — перспективний метод.

Кожна група презентує результати (2–3 хвилини).

2. Порівняння традиційних і сучасних способів консервування

Показник	Традиційні методи	Сучасні методи
Температура	Висока	Контрольована, м'яка
Збереження вітамінів	Часткове	Максимальне
Використання консервантів	Часто додаються	Мінімальні або відсутні
Енергозатрати	Високі	Знижені
Тривалість зберігання	6–12 місяців	12–24 місяці
Екологічність	Середня	Висока

3. Проведення вікторини «Відгадай технологію за описом».

1. Видалення повітря з тари перед герметизацією, застосовується у



поєднанні з пастеризацією. Метод широко використовується при виробництві фруктових і овочевих соків у пакетах Tetra-bric. Короткочасна теплова дія сприяє збереженню високої якості продукту.

Відповідь: *вакуумне пакування*

2. Це спосіб продовження терміну зберігання харчових продуктів завдяки речовинам

природного походження: екстрактам рослин, органічним кислотам, ферментам та іншим біоактивним компонентам. Вони пригнічують ріст мікроорганізмів, сповільнюють окиснення та стабілізують якість продуктів — без синтетичних добавок.

Відповідь: *використання натуральних консервантів*

3. Це сучасний спосіб консервування, за якого продукт дуже швидко охолоджують і заморожують при температурах приблизно – 30...–40 °С з інтенсивною циркуляцією холодного повітря. Продукти поміщаються в камеру, де їх внутрішня температура доводиться до потрібного технологічного значення.

Відповідь: *шокова заморозка*.



6. Підсумок уроку Обговорення, висновки, оцінювання активності. (5 хв)

Бесіда:

1. Який метод консервування вам здається найефективнішим і чому?
2. Як сучасні технології впливають на якість продукції?

Висновок викладача: Сучасні технології консервування — це симбіоз науки, техніки і традицій. Вони дозволяють створювати безпечну, якісну й корисну продукцію з мінімальним впливом на довкілля.



7. Домашнє завдання:

1. Опрацювати навчальний матеріал, відповісти на тестові питання:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScdj8Cb4moutppf4_sHzVQMa3NQliMTj7M8Ufr1MVOAIBQ4eg/viewform?usp=publish-editor
2. Підготувати коротке повідомлення: «Інноваційні методи збереження плодоовочевої продукції у світі».
3. Знайти приклад підприємства в Україні, яке застосовує сучасні методи консервування (назва, технологія, переваги).

Тестові питання

1. Яка технологія належить до методів безтермічного консервування плодоовочевої продукції?

- A. Стерилізація
- B. Пастеризація
- C. Шокове заморожування
- D. Тушкування

Правильна відповідь: C

2. Який принцип лежить в основі сушіння плодів та овочів?

- A. Зниження РН продукту
- B. Видалення вологи для пригнічення мікроорганізмів
- C. Підвищення тиску в тарі
- D. Додавання консервантів

Правильна відповідь: B

3. Який вид сучасної упаковки найбільше підходить для зберігання свіжих овочів?

- A. Металева банка
- B. Вакуумна упаковка
- C. Крафт-папір
- D. Дерев'яна тара

Правильна відповідь: B

4. Який спосіб консервування передбачає використання підвищеного тиску без нагрівання?

- A. НРР-технологія (високий гідростатичний тиск)
- B. Сублімаційне сушіння
- C. Маринування
- D. Ферментація

Правильна відповідь: A

**5. Який метод забезпечує найкраще збереження вітамінів у
плодоовочевій продукції?**

- A. Традиційне сушіння на сонці
- B. Консервація оцтом
- C. Швидке заморожування
- D. Стерилізація при високій температурі

Правильна відповідь: C

6. Що є характерною особливістю сублімаційного сушіння?

- A. Заморожування продукту та видалення льоду шляхом випаровування
- B. Використання високих температур
- C. Додавання солі
- D. Вакуумне пакування без попередньої обробки

Правильна відповідь: A

7. До хімічних методів консервування належить:

- A. Сушіння
- B. Маринування
- C. Заморожування
- D. Пастеризація

Правильна відповідь: B

**8. Який консервант найчастіше використовується у плодоовочевих
маринадах?**

- A. Бензонат натрію
- B. Оцтова кислота
- C. Сорбіт
- D. Аскорбінова кислота

Правильна відповідь: B

**9. Який фактор не впливає на тривалість зберігання консервованої
продукції?**

- A. Температура зберігання
- B. Вид тари
- C. Колір плодів
- D. Санітарний стан сировини

Правильна відповідь: C

10. Яка перевага вакуумного пакування плодоовочевої продукції?

- A. Збільшує кислотність
- B. Зменшує доступ кисню та уповільнює псування
- C. Підвищує температуру кипіння
- D. Робить продукт солодшим

Правильна відповідь: B



РУБРИКА



ІНГРЕДІЄНТИ СУЧАСНОГО ЗАНЯТТЯ

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ, ЦИФРОВІ ІНСТРУМЕНТИ
ТА ПЕДАГОГІЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ – УСЕ, ЩО НАДАЄ
ВАШОМУ УРОКУ СМАК УСПІХУ.

“Сучасний урок — як вишукана страва:
поєднання ідей, технологій,
творчості та натхнення,
що дарують углим бажання вчитися.”



НАШІ ІНГРЕДІЄНТИ



АКТУАЛЬНА МЕТА

Чітко визначена мета, що відповідає потребам
здобувачів освіти та вимогам часу.



ЗДОБУВАЧ У ЦЕНТРІ

Активна участь, співпраця, самостійність
та відповідальність кожного.



СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ

Цифрові інструменти, інтерактивні платформи,
мультимедійні ресурси.



ІНТЕРАКТИВНІ МЕТОДИ

Проектна діяльність, кейс-метод, дискусії,
мозковий штурм, рольові ігри.



ПРАКТИЧНА СПРЯМОВАНІСТЬ

Реальні ситуації, виробничі кейси,
професійні проби та майстер-класи.



АТМОСФЕРА ДОВІРИ

Підтримка, повага, партнерство,
позитивна комунікація.



ОЦІНЮВАННЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ

Формувальне оцінювання, зворотний зв'язок,
самооцінювання та рефлексія.



РЕФЛЕКСІЯ ТА РЕЗУЛЬТАТ

Аналіз досягнень, висновки,
нові ідеї для наступних кроків.



ПАМ'ЯТАЙМО:

Немає одного універсального
рецепту. Є творчий викладач,
який щодня створює свій
унікальний смак уроку.



РЕЦЕПТ УСПІШНОГО ЗАНЯТТЯ

1



Підготовка (mise en place)

Визначте мету, очікувані результати, продумайте
структуру та доберіть потрібні ресурси.

2



Мотивація (апетит до знань)

Створіть проблемну ситуацію, поставте запитання,
зацікавте, викличте бажання досліджувати.

3



Основна частина (процес приготування)

Використовуйте інтерактивні методи, цифрові
інструменти, організуйте активну діяльність здобувачів.

4



Практичне застосування (дегустація)

Дайте можливість застосувати знання на практиці,
розв'язати кейси, створити продукт або проект.

5



Рефлексія (післясмак)

Обговоріть результати, що вдалося, що можна покращити,
які висновки зроблено.

6



Результат (ефект страви)

Задоволення від навчання, нові компетентності,
мотивація до подальшого розвитку.



ПОРАДИ ВІД ШЕФА-МЕТОДИСТА

- ✓ Плануйте урок як шеф планує меню — зі смаком і гармонією.
- ✓ Використовуйте технології як спеції — у міру та доречно.
- ✓ Довіряйте здобувачам — додавайте свободу та вибір.
- ✓ Створюйте ситуації успіху — це головний інгредієнт мотивації.
- ✓ Удосконалюйте свої рецепти — експериментуйте та надихайте!



“Освіта — це кухня майбутнього, а ми — її творці!”



НАШІ ОРІЄНТИРИ



ПРОФЕСІОНАЛІЗМ
І МАЙСТЕРНІСТЬ



ІННОВАЦІЙНІСТЬ
І ТВОРЧІСТЬ



СПІВПРАЦЯ
І ПАРТНЕРСТВО



ЯКІСТЬ ТА
РЕЗУЛЬТАТ



РПК РГБ



Тотусмо професіоналів
зі смаком до успіху!





Катерина ГАЛІМСЬКА
викладачка математики

Анотація. У статті висвітлено доцільність впровадження тестування на уроках математики, проаналізовано переваги та недоліки досягнень учнів з використанням тестування. Описано особливості складання та оцінювання тестових завдань різних типів, наведено їх зразки з урахуванням таксономії Блума.

Ключові слова: тестування, педагогічний тест, достовірність, валідність.

У концепції загальної середньої освіти наголошується, що «стрижнем Освіти ХХІ століття є виховання відповідальної особистості, яка здатна до самоосвіти і саморозвитку, вміє критично мислити, опрацьовувати різноманітну інформацію, використовувати набуті знання і вміння для творчого розв'язання проблем, прагне змінити на краще своє життя і життя своєї країни» [2, с. 2]. Реалізація цих завдань передбачає вдосконалення змісту та організації освітнього процесу в закладах професійної освіти, що зумовлює потребу в ефективних засобах оцінювання результатів навчання студентів. Одним із найефективніших засобів такого оцінювання є тестування, використання якого у професійній освіті потребує подальшого вдосконалення.

Під педагогічним тестом розуміється система взаємозв'язаних предметним змістом завдань специфічної форми, зростаючої складності, що дозволяють оцінювати структуру і вимірювати рівень знань та інші характеристики особистості [1, с. 14]. Тестування як засіб оцінювання знань широко застосовується у світовій освітній практиці. Використання тестів у процесі контролю та самоконтролю має як переваги, так і певні недоліки. Основними перевагами тестування є об'єктивність оцінювання, оперативність перевірки знань, можливість систематичного відстеження

навчальних досягнень, а також своєчасне коригування засвоєння навчального матеріалу. Крім того, тестування створює рівні умови для всіх студентів завдяки єдиним критеріям оцінювання.

Негативними моментами використання тестів є – їхня неефективність у діагностуванні системності та глибини знань, способів діяльності; неможливість перевірити креативне та нестандартне мислення; відсутність безпосереднього контакту з суб'єктами тестування та неможливість проконтролювати допущені ними випадкові помилки раціональності діяльності і здатності до самостійності; клопітка робота щодо розробки якісних тестових завдань. До недоліків тестів належить також можливість вгадати відповіді [4, с. 40].

Актуальність використання тестових завдань зростає у зв'язку із запровадженням національного мультипредметного тесту (НМТ), результати якого враховуються під час вступу до закладів вищої освіти. Тому важливо формувати у студентів навички роботи з тестами та сприймати тестування як невід'ємну складову освітнього процесу.

Поняття «**тест**» належить до основних понять педагогічної діагностики. Використовують такі основні типи тестів:

1. **Тестові завдання з однією правильною відповіддю.** Такі завдання складаються із запитання або незавершеного твердження та кількох варіантів відповіді, серед яких лише один є правильним, а інші — дистрактори. Дистрактори містять типові помилки, яких можуть припускатися студенти під час виконання завдань.

Цей тип тестів є одним із найпоширеніших у практиці контролю знань з математики завдяки простоті перевірки та можливості автоматизації оцінювання. Для студентів такі завдання є зручними, оскільки правильну відповідь потрібно обрати із запропонованих варіантів.

Оцінювання. За правильну відповідь студент отримує 1 бал, за неправильну — 0 балів. Завдання з однією правильною відповіддю дають змогу перевірити рівень знань студентів від розпізнавання до розуміння навчального матеріалу.

2. **Тестові завдання множинного вибору.** Завдання цього типу передбачають вибір кількох правильних відповідей із запропонованих варіантів. Кожен варіант відповіді має бути однозначно правильним або неправильним, щоб уникнути неоднозначності під час оцінювання.

Оцінювання. За кожен правильно обрану відповідь студент отримує 1 бал. Завдання з кількома правильними відповідями перевіряють переважно розуміння, застосування (навченість на рівні розуміння) [3, с. 5].

3. Тести - встановлення відповідності. У завданнях цього типу студенту потрібно встановити відповідність між елементами двох списків. Завдання складається із запитання та кількох варіантів, до яких необхідно правильно підібрати відповіді.

Оцінювання. За кожен правильно встановлену відповідність студент отримує 1 бал. Максимальна кількість балів за завдання — 4.

4. Тести на визначення правильної послідовності. У завданнях цього типу студенту потрібно розташувати подані елементи або етапи у правильному порядку.

Оцінювання. За виконання такого завдання можна одержати від 0 до трьох балів (жодної правильної відповіді – 0 балів, одна правильна відповідь – 1 бал, дві – два бали, три-чотири – 3 бали).

5. Тести з короткою відповіддю. У завданнях цього типу студент самостійно записує відповідь у вигляді числа, слова, букви або короткого виразу. Такі завдання формулюються так, щоб передбачати одну чітку та правильну відповідь. Подібні завдання використовуються під час складання національного мультипредметного тесту (НМТ), зокрема з математики. Вони вважаються одними з найскладніших, оскільки не містять варіантів відповіді та потребують самостійного розв'язання. Саме тому за правильне виконання таких завдань нараховується найбільша кількість балів.

Тестові завдання повинні відповідати таким вимогам: валідність, надійність, об'єктивність, відповідний рівень складності, репрезентативність навчального матеріалу, науковість і достовірність. Крім того, завдання мають забезпечувати можливість диференціації студентів за рівнем навчальних досягнень та бути зрозумілими й несуперечливими.

При складанні тесту слід дотримуватися рекомендацій щодо розробки тестових завдань та доцільності їх застосування в конкретному тесті. При цьому потрібно враховувати їх різноманітність та орієнтуватися на таксономічні цілі Блума [4, с. 31]. Розглянемо приклади тестових завдань до теми «Степенева функція» для 10 класу, складених з урахуванням таксономічних цілей Блума.

Таблиця 1.

Тестові завдання з урахування таксономічних цілей Блума

Навчальні цілі	Навчальні дії учня	Типи тестів	Наприклад
Знання	запам'ятовує і відтворює правила,	З однією правильною відповіддю;	Вкажіть графік якої функції є степеневою функцією: $A. y = 2x + 3$

**РІВНЕНСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО
БІЗНЕСУ**

	відшукує відомості та відносить їх до певної категорії знань;	множинний вибір.	$B. y = x^3.$ $B. y = \sin x.$ $\Gamma. y = \sqrt{x} + 1.$
Розу- міння	формулює правила, пояснює їх, відокремлює теоретичний опис від практичних дій;	3 однією правильною відповіддю.	Яка з наведених функцій є парною? $A. y = x^3.$ $B. y = x^5.$ $B. y = x^4.$ $\Gamma. y = x^{-1}.$
Викори- стання	застосовує правила, методи, уміє поділяти матеріал на складові понять, законів, принципів; наводить приклади, прогнозує результат;	3 однією правильною відповіддю.	Обчисліть значення функції $y = x^2$, якщо $x = -4$. $A. -16.$ $B. 16.$ $B. 8.$ $\Gamma. -8.$
Аналіз	виділяє у цілому частини і встановлює між ними зв'язки, уточнює зв'язки з раніше вивченим, знаходить помилки та усуває їх;	Встановленн я відповідності (логічних пар) між елементами двох списків; визначення правильної послідовност і.	Установіть відповідність між функцією та її властивістю. $1. y = x^2$ $2. y = x^3$ $3. y = \frac{1}{x}$ $4. y = \sqrt{x}$ $A. \text{ функція є непарною}$ $B. \text{ область визначення } x \geq 0$ $B. \text{ функція є парною}$ $\Gamma. \text{ функція невизначена при } x = 0$ $D. \text{ функція зростаюча}$
Синтез	об'єднує в єдине ціле, систематизує	Встановленн я відповідності	Розташуйте функції у порядку зростання їх значень при $x=2$. $A. y = x$ 1. ☐

	об'єкти вивчення, використовує у нових ситуаціях;	між елементами двох списків; визначення правильної послідовності.	$B. y = x^2$ 2. ☐ $B. y = x^3$ 3. ☐ $\Gamma. y = \sqrt{x}$ 4. ☐
Оцінювання	віддає перевагу, аргументує вибір, оцінює значимість результату, прогнозує наслідки, приймає рішення, прогнозує помилки;	З короткою відповіддю.	Розв'яжіть рівняння: $x^3 = 27$ Відповідь: _____

Впровадження тестування у процесі навчання математики сприяє підвищенню об'єктивності оцінювання знань студентів та дає змогу більш точно визначити рівень досягнення навчальних результатів.

Сучасний розвиток освіти та впровадження інноваційних технологій зумовлюють активне використання цифрових засобів оцінювання навчальних досягнень студентів. Одним із найбільш поширених напрямів є використання систем комп'ютерного тестування, які доповнюють або частково замінюють традиційні методи контролю знань. Сьогодні існує значна кількість сучасних онлайн-платформ і сервісів для створення та проведення тестування з математики, зокрема Google Forms, Classtime, Kahoot!, Quizizz та Moodle., які активно використовуються в закладах освіти України.

Водночас тестовий контроль доцільно поєднувати з традиційними формами перевірки знань, оскільки лише комплексне оцінювання дає змогу повноцінно визначити рівень навчальних досягнень студентів.

Вашій увазі пропонується тест для перевірки знань студентів з теми «Тригонометричні функції», розроблений на платформі Classtime. Він містить приклади всіх типів завдань, перелічених вище. Тест доступний за посиланням: <https://www.classtime.com/share/c959f8ab-4399-495f-a77f->

7d8d4807c534?token=68ea2e48bb0b5adf6cc4077480a429bd5f1ded56c7e94fdb4fce3659ad109345

Висновки. Педагогічне тестування посідає важливе місце у процесі навчання математики, що підтверджується використанням тестових завдань під час проведення національного мультипредметного тесту (НМТ). Використання тестів у поєднанні з іншими видами контролю дає змогу об'єктивно оцінити рівень знань і практичних умінь студентів, забезпечує ефективний зворотний зв'язок та допомагає визначити результати навчання і напрями подальшого вдосконалення освітнього процесу.

Список використаних джерел

2. Берещук М. Я. Тестовий контроль і рейтинг в освіті: Навчальний посібник / М. Я. Берещук, Ю. П. Бархаєв, Г. В. Стадник. – Харків : ХНАМГ, 2006. – 106 с.
3. Концепція загальної середньої освіти // Інформаційний збірник Міністерства освіти та науки України. – Київ: «Педагогічна преса», 2002. – 22 с.
4. Кирилецька Г. М. Роль і місце тестового опитування при діагностиці результатів навчання математики// Г. М. Кирилецька, Ю.Г. Гук. – Рівне, 2015.-43.
5. Кухар Л. О. Конструювання тестів. Курс лекцій: навч. посіб. / Л. О. Кухар, В. П. Сергієнко. – Луцьк, 2010. – 182 с.



**ІНСТРУКЦІЯ ДО УРОКУ З ПРЕДМЕТА
«УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ»**

**Марія ЛАВРУШКІНА,
викладач спецдисциплін**

***«Щоб дати учням іскорку знань,
викладачу необхідно увібрати в себе море світла»***

Василь Сухомлинський

В умовах ринкової економіки підготовка сучасного робітника повинна відповідати цілій низці вимог, під впливом яких вона спрямовується на розвиток у нього вмінь: самостійно виконувати й оновлювати знання, ставити проблеми, творчо мислити, приймати оригінальні рішення в нестандартних ситуаціях, бути соціально-активною особистістю. Тому головним завданням професійно-технічної освіти є якісна професійна підготовка кваліфікованих робітників для різних галузей економіки з урахуванням потреб ринку.

Сучасний освітній процес вимагає забезпечення розвитку студента, як цілісної особистості, яка прагне до саморозвитку, самореалізації, самовиховання, що необхідно для особистісної взаємодії з оточенням: людьми, природою, культурою, цивілізацією на основі загальнолюдських цінностей; яка відкрита для сприймання нового досвіду й опанування, та здатна на свідомий і водночас відповідальний вибір ним у різних життєвих ситуаціях, бути компетентною.

Технології змінюються швидко, а вимоги роботодавців до випускників закладів освіти стають дедалі комплекснішими. У таких реаліях класичний урок втрачає свою ефективність. Сучасний урок у освіті — це не просто передача знань, а динамічний простір для формування вмінь та навичок, де теорія миттєво переплітається з живою практикою.

Урок насамперед, повинен бути інтерактивним та цифровізованим. Сучасний студент — це представник цифрового покоління. Цифрові інструменти дозволяють візуалізувати складні технологічні процеси, будову сучасного обладнання чи алгоритми роботи.

Особливе місце посідає компетентнісний підхід. Професійна освіта має унікальну суперсилу — прикладний характер. Сучасний урок фокусується на вирішенні реальних виробничих кейсів, проблемних ситуацій та виконанні практичних проєктів.

Окрім суто професійних навичок, сучасний урок активно розвиває «м'які навички». Робота в малих групах, командні проєкти, презентація власних ідей, професійні дискусії — усе це вчить майбутніх фахівців комунікувати, аргументувати свою думку та працювати в команді. Адже успішний робітник сьогодні — це не лише той, хто ідеально виконує технічну інструкцію, а й той, хто вміє адаптуватися до змін.

Сучасний урок вимагає від педагога гнучкості та постійного самовдосконалення. Саме такий підхід дозволяє виховувати не просто дипломованих випускників, а конкурентоспроможних фахівців, закоханих у свою справу, які готові змінювати українську економіку на краще.

Важливим елементом сучасного уроку є впровадження елементів

гейміфікації та мікронавчання. Сучасний темп життя вимагає динаміки, тому поділ матеріалу на невеликі, легкозасвоювані «порції» (короткі відео, картки, чек-листи) допомагає студентам уникати когнітивного перевантаження. А додавання ігрових механік — від професійних квізів (Kahoot чи Quizizz) до змагальних виробничих симуляцій, де кожен студент прагне досягти вищого «рівня майстерності».

Важливим є акцент на екологічність та культуру ресурсозбереження. Сучасний кваліфікований працівник — це екосвідомий фахівець. На кожному уроці, незалежно від профілю, ми маємо закладати принципи ощадливого виробництва, раціонального використання сировини, енергоефективності. Це виховує не просто виконавця технічних завдань, а відповідального громадянина та професіонала європейського рівня.

Тема «Сучасне теплове устаткування – електричні фритюрниці»

Мета уроку: сформувані, систематизувати, узагальнити знання студентів про електричні фритюрниці, їх призначення, будову, принцип роботи, правила експлуатації, зорієнтувати у розв'язанні проблемних ситуацій.

Інструкція до уроку

I. Переглянути та ознайомитися з навчальним відео:

[https://drive.google.com/file/d/1cstGDuMbF9Nhiw1L8CG26yaYBMnsV2Ly/vi
ew?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1cstGDuMbF9Nhiw1L8CG26yaYBMnsV2Ly/vi
ew?usp=sharing)



II. Виконати вправу «Шифрований диктант», давши відповідь на питання:
https://docs.google.com/document/d/1uHO_MiYrCStt7zzqVcjPL4P22URarVql/edit?usp=sharing&oid=110590218257264461343&rtpof=true&sd=true



Шифрований диктант
Розділ «Теплове устаткування»
Тема «Електричні фритюрниці»

Для кожного з наведених нижче тверджень
необхідно підібрати правильний термін або
поняття

№з/п	Твердження	Терміни та поняття
1	Перетворювачі електричної енергії на теплову	А. Конфігурація апарата
2	Форма трубчатого електронагрівника залежить від	Б. Фритюрниця
3	Апарат для смаження продуктів у великій кількості жиру	В. Потужністю
4	Пристрій для очищення жиру у фритюрниці	Г. Сигнальної лампи



III. Розгадати кросворд за посиланням:
<https://docs.google.com/presentation/d/1uWdgCNLoj7UA14JCJdr-OR2runG1786H/edit?usp=sharing&oid=110590218257264461343&rtpof=true&sd=true>

Характеристика теплового устаткування

По горизонталі:

1. Пристрій, що перетворює електричну енергію на теплову.
2. Речовина, яка одержує тепло і передає його продукту, який потрібно нагріти.
3. За джерелом тепла теплове устаткування буває...
4. Вид джерела тепла.
5. Передача тепла, пов'язана з подвійним перетворенням енергії.
6. Вид теплообміну, що проходить, коли тіло безпосередньо контактує з середовищем з різною температурою.

По вертикалі:

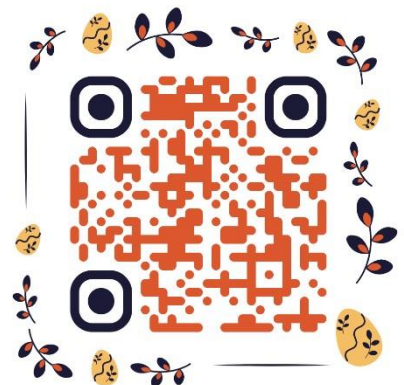
7. Передача та перенесення тепла через середовище.
8. Вид теплової обробки продуктів в машині.
9. Передача тепла через тверду нагріту поверхню.
10. Середовище, що нагрівають тіла.
11. За технологічним призначенням теплове устаткування буває...
12. За зовнішнім оформленням теплове устаткування буває...



IV. Розглянути та опрацювати таблицю:

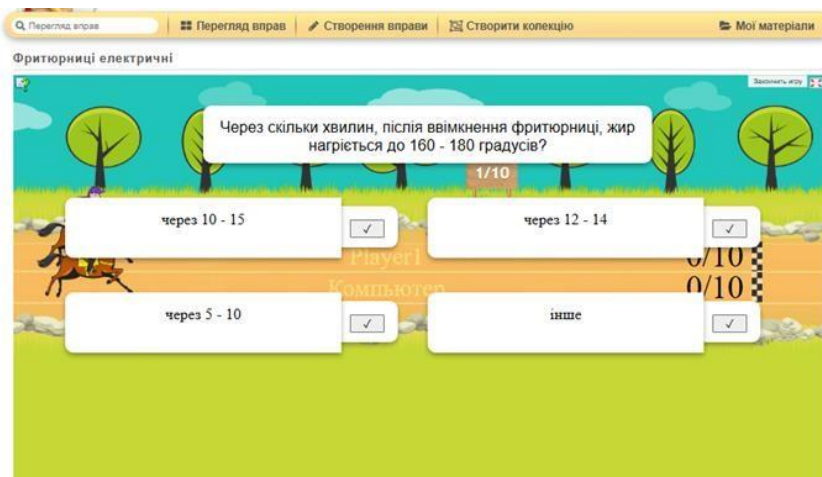
https://docs.google.com/document/d/1515lf63SWuDXepYC1WYo9RO0Djy_IKJA/edit?usp=sharing&oid=110590218257264461343&rtpof=true&sd=true

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНИХ ФРИТЮРНИЦЬ		
Несправності	Причини	Способи усунення
1. При включенні пакетного вимикача не загоряється зелена сигнальна лампа	1. Немає напруги в електромережі. 2. Перегоріла лампа. 3. Несправний пакетний перемикач. 4. Перегоріли <u>тени</u> .	1. Забезпечити напругу в електромережі. 2. Замінити лампу. 3. Замінити вимикач. 4. Замінити <u>тени</u> .
2. Під час роботи фритюрниці температура масла перевищує максимальну допустиму величину, масло горить	1. Несправний термометр	1. Замінити термометр
3. При включенні пакетного вимикача не загоряється жовта сигнальна лампа	1. Перегоріли <u>тени</u> . 2. Перегоріли лампи	1. Замінити <u>тени</u> . 2. Замінити лампи



V. Виконати інтерактивну вправу в середовищі learningapps.org:

<https://learningapps.org/view9363167>



VI. Переглянути та ознайомитися з навчальним відео:

<https://www.youtube.com/watch?v=feJPMYHOhh0>

VII.



VIII. Виконати тестове завдання в Google Forms:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSer_qhBsdTzugvTyQOVNqOTebU4qnZ29BzYXRu4_T5b9b7o-Q/viewform?usp=dialog

Електричні фритюрниці

Зірочка (*) указує, що запитання обов'язкове

Електронна адреса *

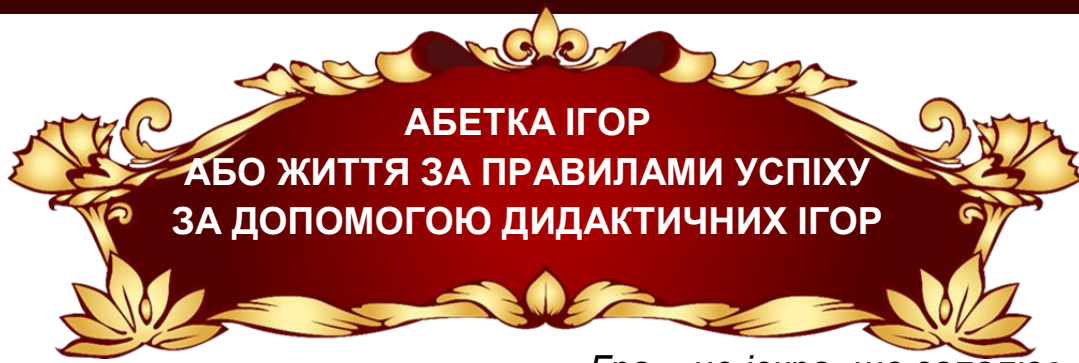
Ваша електронна адреса

Максимальна кількість жиру, що заливається в фритюрницю ФЕСМ-20: *



IX. Ознайомитися з інфографікою.





*Гра – це іскра, що запалює вогник
допитливості і любові до знань.*

В. Сухомлинський

Альона ЯЩУК,
викладач інформатики

Сучасний етап розвитку освіти вимагає від вчителя відходу від шаблонного навчання та пошуку нових, дієвих форм організації уроку. Головним викликом сьогодення є не просто передача знань, а формування в студентів стійкого інтересу до навчання, розвиток самостійності та критичного мислення. У вирішенні цього завдання особливе місце посідає дидактична гра.

Гра для студента — це природна форма пізнання світу, в якій він відчувається впевнено та розкуто. Інтеграція ігрових елементів у структуру уроку дозволяє трансформувати складний, а подекуди й рутинний процес засвоєння матеріалу на захопливу інтелектуальну пригоду.

Дидактична гра — це не просто розвага чи засіб заповнити вільний час на уроці. Це тонко налаштований педагогічний інструмент, де за легким ігровим сюжетом ховається серйозне навчальне завдання. Вона допомагає вчителю розв'язати одне з найскладніших завдань сучасної освіти: зробити так, щоб студенти вчилися не заради оцінки, а заради самого процесу пізнання.

Використання дидактичних ігор на уроках інформатики — це один із найефективніших способів перетворити складну теорію на захопливу практику. Інформатика часто асоціюється у багатьох виключно з сидінням за комп'ютером або зазубрюванням сухих алгоритмів. Гра руйнує цей стереотип, вмикає азарт і допомагає засвоїти матеріал набагато глибше.

У посібнику подано приклади використання дидактичних ігор на уроках інформатики та готові ідеї для уроків.

Дидактичні ігри сприяють активізації розумової діяльності, роблять освітній процес більш емоційним і радісним. Однак ігри, які несуть у собі

значний емоційний заряд, треба використовувати, дотримуючись міри, щоб не викликати перевантаження.

Важливість навчальних ігор визначається тими позитивними деталями, що не можуть дати інші види діяльності. В ігровій діяльності визначаються і виявляються інтереси студентів, ступінь сформованості навчальних умінь і навичок. Кожна гра має груповий характер. Вона потребує інтенсивної взаємодії між студентами, адже мети ігрової діяльності можна досягти лише спільними зусиллями. Колективна діяльність студентів на ігрових заняттях передбачає зміни у функціях та ролі викладача: не тільки він впливає на студентів, а й студенти впливають на викладача.

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки Рівненської обласної державної
адміністрації
Заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Рівненський
професійний коледж ресторанного і готельного бізнесу»

**Методичний збірник
«Абетка ігор
або життя за правилами успіху
за допомогою дидактичних ігор»**



Підготувала:
викладач інформатики
Альона ЯЩУК





РУБРИКА



МЕТОДИЧНА ЛАБОРАТОРІЯ

ЕКСПЕРИМЕНТИ. ПРОЄКТИ. ДОСЛІДЖЕННЯ.
ТВОРИМО ІННОВАЦІЇ – ПЕРЕВІРЯЄМО ПРАКТИКОЮ.

“ Експериментуй. Досліджуй.
Відкривай нове.
Саме так народжуються
кращі педагогічні рішення. ”



НАШІ НАПРЯМИ ДІЯЛЬНОСТІ



ЕКСПЕРИМЕНТИ ТА ІННОВАЦІЇ

Упроваджуємо нові методики,
технології та форми навчання.



ПРОЄКТНА ДІЯЛЬНІСТЬ

Створюємо навчальні та міждисциплінарні
проєкти, що формують компетентності.



ДОСЛІДНИЦЬКА РОБОТА

Вивчаємо, аналізуємо, робимо висновки
та вдосконалюємо освітній процес.



STEM ТА ЦИФРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Використовуємо сучасні цифрові інструменти,
VR/AR, симулятори, онлайн-сервіси.



ПЕДАГОГІЧНІ МАЙСТЕРНІ

Обмінюємося досвідом, проводимо воркшопи,
тренінги, методичні експерименти.



РЕФЛЕКСІЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Аналізуємо результати, визначаємо ефективність
і плануємо подальший розвиток.

ІНСТРУМЕНТИ ЛАБОРАТОРІЇ

- ✓ Інтерактивні платформи
- ✓ Цифрові сервіси та застосунки
- ✓ Хмарні технології
- ✓ Онлайн-опитування та тести
- ✓ Візуалізація та мультимедіа
- ✓ Кейси та симуляції
- ✓ Проектне навчання
- ✓ Формувальне оцінювання



ЛАБОРАТОРНИЙ ПРОТОКОЛ

Тема експерименту / проєкту: _____

Мета: _____

Гіпотеза / проблема: _____

Методи та інструменти: _____

Учасники: _____

Очікуваний результат: _____

Ресурси: _____

Термін реалізації: _____



ЕТАПИ ЕКСПЕРИМЕНТУ



1
ПЛАНУЄМО

Визначаємо мету,
проблему та шляхи
її вирішення.



2
ДОСЛІДЖУЄМО

Шукаємо інформацію,
аналізуємо досвід,
збираємо дані.



3
ЕКСПЕРИМЕНТУЄМО

Реалізуємо методи
та інструменти
на практиці.



4
АНАЛІЗУЄМО

Оцінюємо результати,
робимо висновки,
визначаємо ефективність.



5
ВДОСКОНАЛЮЄМО

Коригуємо рішення,
поширюємо досвід,
плануємо наступний крок.

РЕЗУЛЬТАТИ ТА ВИСНОВКИ



ІДЕЇ ДЛЯ НОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ



“ Найкращий спосіб передбачити майбутнє освіти — створити його сьогодні
в нашій методичній лабораторії! ”



НАШІ ОРІЄНТИРИ



ПРОФЕСІОНАЛІЗМ
І МАЙСТЕРНІСТЬ



ІННОВАЦІЙНІСТЬ
І ТВОРЧИСТЬ



СПІВПРАЦЯ
І ПАРТНЕРСТВО



ЯКІСТЬ ТА
РЕЗУЛЬТАТ



Тримаємо професіоналів
зі смаком до успіху!





Олена ВОЛКОВА,
викладач охорони праці

Тема: Основи анатомії людини. Послідовність, принципи та засоби надання першої допомоги. Медична аптечка

Мета уроку:

Навчальна: повторити основи анатомії людини, сформувати професійну компетентність послідовності надання першої допомоги та оцінювання стану потерпілого; виробити навички комплектування аптечки.

Розвивальна: розвивати навички правильного надання першої долікарської допомоги, уміння складати аптечку та використовувати її зміст за призначенням

Виховна: виховувати усвідомлення вагомості своєчасного та вірного надання першої допомоги потерпілим, відповідальність, зібраність.

Методична мета: виробити практичний підхід до використання знань під час праці з використанням інноваційних технологій.

Матеріально-технічне забезпечення:

Технічні засоби навчання:

- плазмовий екран; комп'ютер.

Дидактичне забезпечення:

- мультимедійні презентації-супровід: «Основи анатомії людини. Послідовність, принципи і засоби надання першої допомоги»; «Медична аптечка»;
- опорні конспекти: «Послідовність надання першої допомоги»; «Оцінювання стану потерпілого»; «Медична аптечка»;
- таблиці для закріплення матеріалу: «Визначення стану потерпілого»; «Укомплектуй аптечку»;

- стенди: «Послідовність надання першої допомоги», «Оцінювання стану потерпілого».

Тип уроку: нестандартний урок із засвоєнням нових знань.

Форма уроку: лекція із застосуванням ігрових методів(метод конкретних ситуацій).

Форми та методи навчання: словесні (пояснення, розповідь, бесіда, діалог), пошукові, проблемні, демонстративні(лекція у супроводі презентацій), інтерактивні(вирішення проблемних ситуацій; робота в групах щодо заповнення таблиць).

Технології навчання: інформаційно-комунікативна, інтерактивна розвивальна.

Міжпредметні зв'язки: анатомія, психологія, інформаційні технології.

Використана література:

1. Л.Е. Винокурова. Основи охорони праці /М.В. Васильчук, М.В. Гаман. – К.: Факт, 2005. – 344с.:іл.
2. М.В. Васильчук. Основи охорони праці /Л.Е. Винокурова, М.Я. Тесленко. – К.: Просвіта, 1997. - 208с.: Бібліогр.: 198с.
3. В.Ц. Жидецький. Перша допомога при нещасних випадках / М.Є. Жидецька. – К.: Основа, 2003. – 128с.

Час проведення: 45 хв.

Місце проведення: кабінет охорони праці.

ХІД УРОКУ:

1. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ – 1.5 хв

Взаємне привітання

Перевірка готовності студентів до уроку

Організація уваги

2. МОТИВАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ – 0.5 хв

Повідомлення теми і мети уроку

3. АКТУАЛІЗАЦІЯ ОПОРНИХ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ – 3 хв

3.1 ОСНОВИ АНАТОМІЇ ЛЮДИНИ

3.2 Викладання відбувається на тлі презентації-супроводу уроку



<https://docs.google.com/presentation/d/1oyRmDMksQptqaC2dMQWod1hkWWYGrjX/edit?usp=sharing&ouid=116957474221252252608&rtpof=true&sd=true>

Кожна людина повинна знати будову і функції організму, тобто анатомію та фізіологію.

- **Хто нагадає, що таке анатомія?** Згадайте шкільний курс!

О.В. – **Анатомія** - з грецької мови «розтин»; вивчає будову організму людини, її органів, тканин, клітин.

- **А що таке фізіологія?** А ну, хто швидше пригадає, ви ж і предмет такий вивчаєте?

О.В. – **Фізіологія** – з грецької мови «природа»; наука, яка вивчає життєдіяльність цілісного організму, окремих органів та їх систем.

- **Ще раз пригадайте шкільні науки і скажіть, з яких частин складається людський організм?**

О.В. – **Людський організм складається з:**

- **голови;**
- **тулуба;**
- **кінцівок(ніг та рук)**

Кожна частина організму складається з окремих органів. Орган має свою, тільки йому властиву форму і знаходиться в організмі в певному місці.

Взаємодія окремих органів при виконанні певної фізіологічної функції являє собою систему органів.

Система органів:

1. *Шкіряна*
2. *Опорна – скелет, м'язи*
3. *Кровоносна – серце, кровоносні судини*
4. *Травна – слинна залоза, ротова порожнина, глотка, стравохід, шлунок, кишечник*
5. *Дихальна – носова порожнина, носоглотка, гортань, трахея, легені*
6. *Видільна – нирки, сечовід, сечовий міхур*
7. *Статева*
8. *Ендокринна – гіпофіз, щитовидна, надниркові, підшлункова, статеві залози*
9. *Нервова – головний та спинний мозок, нерви*

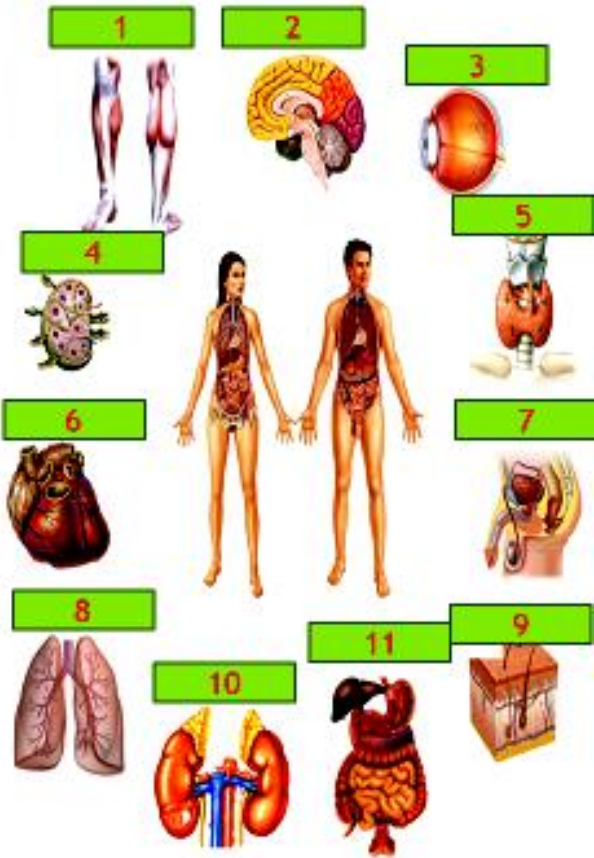
Знати ці ази просто необхідно, адже при травмах, отруєннях, профзахворюваннях часто уражаються окремі системи органів. Наприклад: при відкритому переломі ноги пара-лізується одразу кровоносна система, опорна тощо.

Складання ментальної карти «Система органів людини» разом з викладачем.

Складіть ментальну карту:

1. Опорно-рухова.
2. Нервова.
3. Органи чуття.
4. Лімфатична.
5. Ендокринна.
6. Кровоносна.
7. Статева.
8. Дихальна.
9. Шкіра.
10. Сечовидільна.
11. Травна.

Органи і системи органів людини



The diagram illustrates various human organs and systems, each labeled with a number in a green box. 1. Musculoskeletal system (legs). 2. Nervous system (brain). 3. Sensory organs (eye). 4. Lymphatic system (spleen). 5. Endocrine system (thyroid and adrenal glands). 6. Circulatory system (heart). 7. Reproductive system (male and female organs). 8. Respiratory system (lungs). 9. Skin (represented by a box). 10. Urinary system (kidneys). 11. Digestive system (stomach and intestines). In the center, there are two human figures showing internal organs.

Крім того, при наданні першої допомоги необхідно орієнтуватися на певні нормальні показники організму людини. Але для цього їх треба добре знати.

Показники організму людини:

1. Об'єм крові:
 - чоловіки – 5л;
 - жінки – 4л
2. Серцеві скорочення:
 - 60 – 80 ударів за хвилину;
3. Артеріальний тиск(18 – 45 років):
 - максимальний – 110 – 126 мм.рт. ст.;
 - мінімальний - 60 – 85 мм.рт.ст
4. Частота дихальних рухів дорослої людини у стані спокою:
 - 16 – 20 вдихів у хвилину
5. Ємкість легень:
 - 3 – 5л



4. ВИВЧЕННЯ НОВОГО МАТЕРІАЛУ – 30 хв

4.1 ПОСЛІДОВНІСТЬ. ПРИНЦИПИ І ЗАСОБИ НАДАННЯ ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ

Викладання відбувається на фоні презентації-супроводу:

<https://docs.google.com/presentation/d/1oyRmDMksQptqaC2dMQWod1hkWWYGrjX/edit?usp=sharing&ouid=116957474221252252608&rtpof=true&sd=true>

Що таке перша допомога?

О.В. – *Перша допомога – це комплекс найпростіших, термінових та необхідних заходів, які проводяться до прибуття лікарів чи доставлення потерпілого в медичний заклад і спрямовані на відновлення та збереження його життя та здоров'я.*

Згідно з даними Всесвітньої організації охорони здоров'я близько 20% від усіх загиблих при аваріях і катастрофах можна було б урятувати при своєчасному та кваліфіковано-му наданні першої допомоги.

Від чого, на вашу думку, залежить результат першої допомоги?

О.В. – *Результат першої допомоги залежить від того, наскільки швидко і кваліфіковано надано потерпілому допомогу.*

Вірно, бо затримка долікарської допомоги або невірне чи невміле її надання може призвести до серйозних ускладнень у лікуванні, інвалідності, навіть до смерті потерпілого.

А чи можна відмовляти потерпілому у наданні першої допомоги?

О.В. – *Ні, не можна! Навіть за відсутності ознак життя(дихання та пульсу).*

Майже завжди травма трапляється раптово і викликає у оточуючих почуття безпорадності, розгубленості. Не всі знають, як швидко визначити характер і важкість травми, прагнуть доставити потерпілого в медичний заклад, не зважаючи на тяжкий стан, що може призвести до його смерті. За даними статистики, допомога часто обмежується виносом потерпілого з небезпечного місця й укладання його на спину.

Відповідно до аксіоми про потенційну небезпеку нещасний випадок може статися будь-коли з будь-ким і важливо, щоб у цей момент поруч були підготовлені люди, здатні швидко і грамотно подати необхідну допомогу.



Уявіть, що працівник під час подрібнення моркви на слайсері(проштовхував її рукою) сильно порізав пальці, побачив кров і знепритомнів(впав).

Що ж потрібно знати перш, ніж надавати допомогу? Чого слід уникати під час її надання?



Умови, які запобігають невірним наслідкам першої допомоги:

- 1) за будь-яких обставин зберігати спокій;**
- 2) уміло, швидко і правильно організувати допомогу;**
- 3) уміти користуватися підручними та спеціальними засобами;**

4) мати відповідну підготовку для надання допомоги

- Як поступити, якщо біля потерпілого лише одна людина?

Бігти за швидкою і залишати людину на самоті? Викликати швидку і чекати її прибуття, склавши руки?

О.В. – Ні! Необхідно перш за все надати допомогу потерпілому, а вже потім(або одночасно) викликати швидку чи подбати про транспортування хворого.

Вірно. Бувають ситуації, коли крім вас і потерпілого навкруги взагалі нікого більше немає (в лісі, в полі, на річці тощо), а надання термінових заходів може стати вирішальним для рятування життя потерпілого. Наприклад, у випадках ураження струмом, утопленні, численних травмах буває необхідно розпочати відновлення дихання та серцевої діяльності потерпілого, а вже потім вирішувати питання з транспортуванням.

4.2 СХЕМА ПОСЛІДОВНОСТІ НАДАННЯ ПЕРШОЇ ДОЛІКАРСЬКОЇ ДОПОМОГИ

Саме тому кожна людина, будь то літня людина чи юнак, повинна знати, як надати першу допомогу(зупинити кровотечу, зробити штучне дихання і непрямий масаж серця, перев'язати рану тощо) і уміти здійснювати ці дії на практиці.

Розроблена відповідна схема послідовності надання першої долікарської допомоги, яка з певними варіаціями придатна у більшості ситуацій.

Повернемось до нашого пораненого слайсером працівника: що і в якій послідовності будемо робити?



Розглянемо СХЕМУ ПОСЛІДОВНОСТІ НАДАННЯ ПЕРШОЇ ДОЛІКАРСЬКОЇ ДОПОМОГИ (Див. Таблицю «Послідовність надання першої допомоги» - **Додаток 1**)

(Далі викладач разом зі студентами розбирає і аналізує вищезгадану схему)

А що ще важливо знати для вірного надання першої долікарської допомоги?

О.В. – **Для вірного надання першої допомоги необхідно знати:**

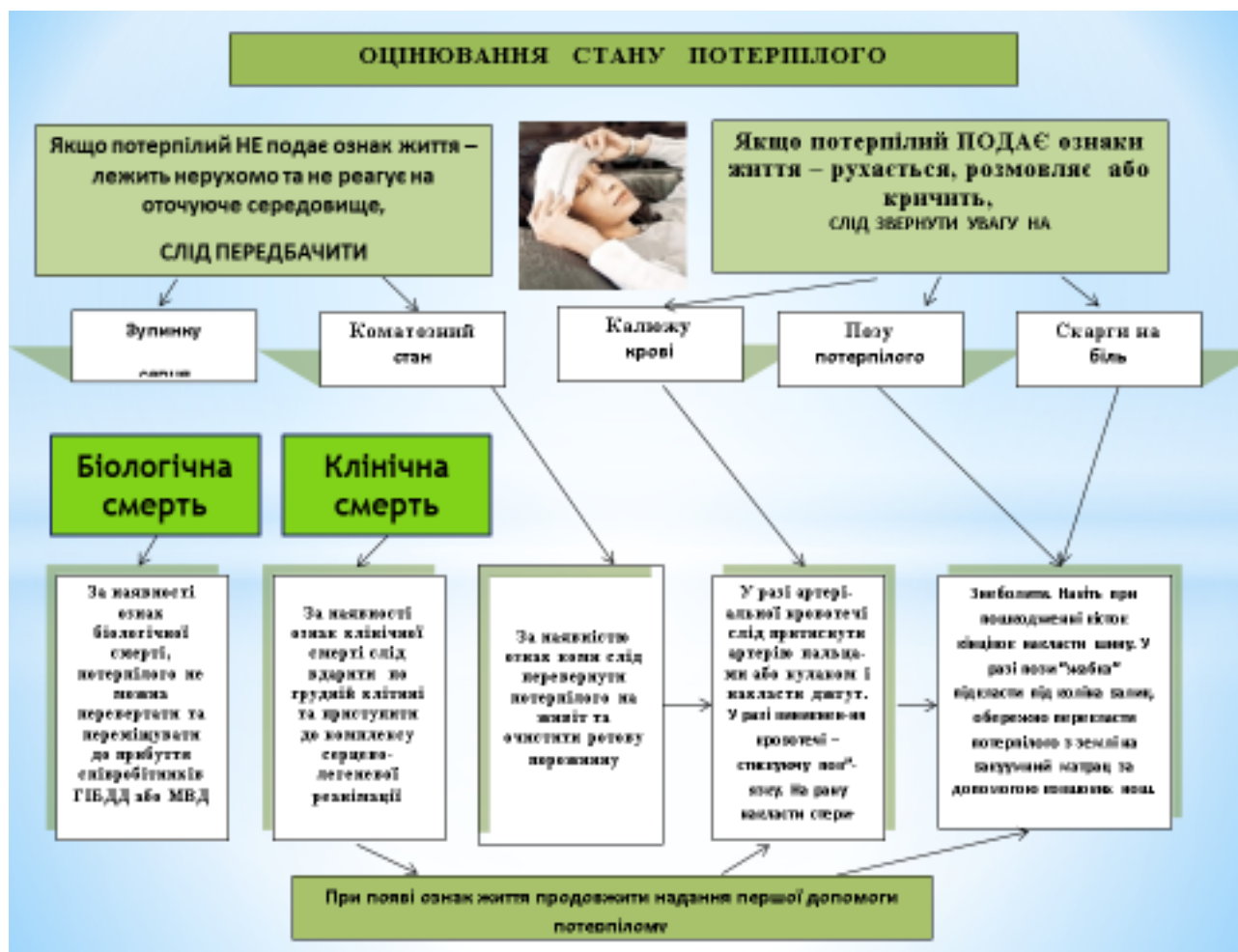
- **обставини, за яких сталася травма;**
- **умови, що спонукали до її виникнення;**
- **час – годину і, навіть, хвилину(якщо знепритомнів);**
- **стан потерпілого;**
- **визначити найважчу травму**

Абсолютно вірно, адже знання цього може допомогти правильно підібрати засоби

надання першої допомоги і в умовах лікувального закладу встановити діагноз.

4.3 СХЕМА ОЦІНЮВАННЯ СТАНУ ПОТЕРПІЛОГО

Давайте розглянемо схему оцінювання стану потерпілого(далі викладач і студенти розбирають і аналізують СХЕМУ ОЦІНЮВАННЯ СТАНУ ПОТЕРПІЛОГО – **Додаток 2)**



Тепер давайте спробуємо оцінити стан нашого потерпілого(обговорення дій).

4.4 ЗАСТЕРЕЖНІ ДІЇ ПРИ НАДАННІ ПЕРШОЇ ДОЛІКАРСЬКОЇ ДОПОМОГИ

На завершення цієї частини теми маю зауважити (застережні дії):



-1) перш ніж надавати допомогу необхідно **винести(вивести) потерпілого з місця події**(витягти із будинка з чадним газом, з-під машини або будівельних конструкцій, зупинити дію струму, витягнути із води, загасити палаючий одяг, зупинити рухомі частини машин чи механізмів тощо);

2) **витягувати потерпілого слід обережно, намагаючись якнайменше турбувати його** (особливо у разі значних трав, таких як перелом хребта, травма голови тощо); **не перевертати потерпілого аби не викликати посилення болю, кровотечі, шоку;**

3) **у разі необхідності зняти одяг** (при переломі, кровотечі, термічному опіку тощо) **безпосередньо у приміщенні;**

спочатку знімають одяг(пальто, піджак, брюки тощо) **зі здорової частини тіла, а вже потім з пошкодженої**, (розрізаючи його по швах чи розриваючи, якщо інакше це зробити неможливо);

при кровотечі достатньо розрізати одяг вище рани;

при переломах хребта одяг НЕ знімають;

5) **передбачити захист потерпілого від переохолодження особливо, якщо є значна втрата крові або необхідність транспортування на значну відстань**(застосовують простирадла, котрі настеляють а ноші так, щоби вільним кінцем накрити потерпілого; в мокру погоду використовують намет, брезент інші матеріали, що не пропускають воду);

6) **надавати морально-психологічну підтримку потерпілому** (неприпустимі грубість, роздратування, докори тощо).

4.5 МЕДИЧНА АПТЕЧКА

Викладання відбувається за допомогою звукової презентації-супроводу:

<https://docs.google.com/presentation/d/1no8FlfQi7ix6DqpPxd2DnMzGCaqVPdF/edit?usp=sharing&oid=116957474221252252608&rtpof=true&sd=true>

Що входить до комплексу надання першої допомоги потерпілому?

О.В. - навчання правилам надання першої допомоги;

- матеріальне забезпечення.

До матеріального забезпечення в першу чергу входить медична аптечка, яка перед-бачена для надання першої допомоги на місці події.

Де має розміщуватися аптечка? Дайте відповіді на наступні питання(метод «від супротивного»):

- Аптечку розмістили в коридорі. Це вірне рішення чи ні?
- Аптечку встановили на полиці біля вікна під прямими сонячними променями. Це правильно чи ні?
- Аптечку поставили на самій верхній полиці шафи, до якої без драбини не дістатися.

Правильно зробили чи ні?

Після обговорення викладач формулює правильні **вимоги щодо розміщення аптечки:**

- 1) **на видному і доступному для всіх місці;**
- 2) **на сухому, захищеному від сонця і тепловипромінювань місці;**
- 3) **в місцях найбільшого скупчення людей;**
- 4) **на травмонебезпечних ділянках;**
- 5) **в транспортних засобах;**
- 6) **вдома**

Види аптечок:

- **стандартна або загальна;**
- **домашня;**
- **медична або часткова.**



Викладач знов використовує метод «від супротивного», пропонуючи студентам дати відповідь на поставлені питання:

- Переглядаючи вміст аптечки виявили три пігулки, які були без упаковок; відкриту (закупорену ваткою) ампулу; прострочені медикаменти; зіпсовані таблетки в паперовій пожовклій (від застарілого намокання) упаковці. Які порушення умов збереження аптечки можете назвати?

Після обговорення викладач робить висновки: аптечку слід правильно утримувати, інакше під впливом вологи, світла, тепла властивості медикаментів передчасно псуються або змінюються, стають неефективними або шкідливими.

Умови збереження аптечки:

- **таблетки та порошки утримують у водонепроникній (целофановій,скляній) упаковці;**

- ліки у рідинному стані утримують герметично закритими;
- періодично перевіряють термін придатності медикаментів;
- щорічно поповнюють та оновлюють склад аптечки (безпосередні керівники).



Якби вам запропонували укомплектувати аптечку, які б медикаменти ви б туди поклали?

О.В. – Довільна

А чого в аптечці бути не повинно?

О.В. – Наркотичних речовин і медикаментів, що призначаються для індивідуального використання(за рецептом)

Приблизний склад стандартної аптечки та правила користування перев'язочним пакетом дивимось на опорному конспекті «МЕДИЧНА АПТЕЧКА».

Далі викладач разом зі студентами вивчає та аналізує склад аптечки і послідовність використання індивідуального перев'язочного пакету.

5. ЗАКРІПЛЕННЯ, УЗАГАЛЬНЕННЯ ТА СИСТЕМАТИЗАЦІЯ ЗНАНЬ – 5 хв

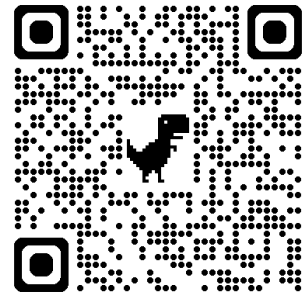
5.1 Вправа «Встанови послідовність надання першої долікарської допомоги»

<https://learningapps.org/watch?v=prf2owx0n26>

5.2 Вправа «Укомплектуй аптечку»

<https://learningapps.org/watch?v=p6e2poi2k26>

або Заповни таблицю (Додаток 3)



5.3 Вправа «Перевір себе!» - опитування по картках:

Кожен стіл(студенти сидять по-трьох) отримує картку з одним запитанням, на яке слід дати відповідь (відповідає хтось один на вибір студентів) – Додаток 4

- З яких частин складається людський організм(назвіть системи органів)?
- Назвіть основні показники організму людини.
- Що таке перша допомога? Від чого залежить її результативність?
- Назвіть умови запобігання невірним діям при наданні першої допомоги.
- Що треба знати для правильного надання першої допомоги?
- Як правильно оцінити стан потерпілого?
- Про які застережні дії слід пам'ятати при наданні першої допомоги?

- Які види аптечок вам відомі? Назвіть обов'язкові умови щодо їх розміщення.
- Назвіть умови збереження аптечки.
- Що таке індивідуальний перев'язочний пакет? Назвіть послідовність дій при його використанні.



5.4 Пройдіть Google тест за посиланням

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSepyvT3pplUFusKyJ8RYeqyWknoDKqtlL-ZSCoj8dShM1vxTA/viewform?usp=sharing&oid=116957474221252252608>

6. РЕФЛЕКСІЯ – 1 хв

Почергово піднімайте руки, щоби дати відповідь на питання:

- Кому зрозуміло все?
- Кому необхідні додаткові пояснення?
- Для кого тема важка?

7. ПІДСУМОК УРОКУ – 2 хв

Аналіз діяльності студентів.

Оцінювання студентів



8. ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ – 2 хв

Інструктаж з виконання домашнього завдання:

Вивчити за конспектом на тему **“Основи анатомії людини. Послідовність, принципи та засоби надання першої допомоги. Медична аптечка”**

Опрацювати за підручником Л.Е. Винокурова, М.В. Васильчук, М.В. Гаман «Основи охорони праці» – розділ 1У: п. 6.1 – 6.3 (стор. 190 – 197)

М.В. Васильчук, Л.Е. Винокурова, М.Я. Тесленко «Основи охорони праці» - розділ 6: п. 6.1 – 6.3 (стор. 151 – 157)

Диференційоване завдання - створити презентацію або інтерактивну гру на теми: «Послідовність та принципи надання першої долікарської допомоги», «Оцінювання стану потерпілого», «Застережні дії при наданні першої долікарської допомоги потерпілому», «Медична аптечка».



Сніжана ГУЛЮК,
практичний психолог

Цільова аудиторія: студенти

Тривалість: 60–90 хвилин

Формат: інтерактивний воркшоп (мінімум лекцій, максимум взаємодії)

Матеріали: стікери, маркери, кілька аркушів А4, пов'язки на очі або щільні навушники (за наявності для вправи).

1. Знайомство та розігрів: Вправа «Мій ранок» (15 хв)

Мета: Наочно показати, що бар'єри — це не щось абстрактне, а те, з чим ми стикаємося щодня.

Хід вправи: Попросіть студентів закрити очі й уявити свій звичайний ранок (дзвінок будильника, душ, кава, дорога до коледжу). А тепер попросіть підняти руки тих, хто:

- Хоч колись проспав, бо не почув будильник?
- Не міг вийти з під'їзду через те, що заклинило двері або сходи обледеніли?
- Намагався прочитати дрібний шрифт на пакуванні ліків чи продуктів без світла?

Висновок тренера: «Бачите? Кожен із нас бував у ситуації, коли середовище чи обставини створювали для нас бар'єри. Безбар'єрність — це не просто про людей з інвалідністю. Це про кожного з нас у різні моменти життя».

2. Інформаційний блок: 6 вимірів безбар'єрності (15 хв)

Що таке безбар'єрність? Це філософія та практика, яка забезпечує рівні права та можливості для **всіх** людей, незалежно від їхнього віку, статі, стану здоров'я чи походження.

Спільно зі студентами (методом мозкового штурму) розібрати 6 головних напрямків. Запишіть їх на дошці:

1. **Фізична:** Пандуси, ліфти, понижені бордюри (важливо для людей на кріслах колісних, батьків з візками, травмованих студентів).

2. **Інформаційна:** Наявність шрифту Брайля, сурдоперекладу, зрозумілих покажчиків в академії.
3. **Цифрова:** Сайти та додатки (наприклад, Дія чи сайт ВНЗ), адаптовані для людей з порушеннями зору чи слуху.
4. **Суспільна (громадянська):** Рівні права для всіх груп населення у голосуванні, навчанні, активізмі.
5. **Освітня:** Можливість навчатися в університеті кожному (інклюзивні групи, індивідуальні графіки).
6. **Економічна:** Працевлаштування без дискримінації за віком, статтю чи інвалідністю.

! Використовувати у роботі створену презентацію, роздати створені буклети!

3. Практикум: Вправа «Емпатія в дії» (25 хв)

Мета: Відчути на собі, як працюють бар'єри у середовищі закладу освіти.

- **Хід вправи:** Об'єднайте студентів у 3-4 групи. Кожна група отримує «персонажа» (можна роздати на картках):
 - *Персонаж 1:* Студент на кріслі колісному, якому треба піднятися на 3-й поверх у лекційну аудиторію.
 - *Персонаж 2:* Першокурсник з порушенням зору, якому потрібно знайти розклад занять на стіні або в кабінеті деканату.
 - *Персонаж 3:* Студентка з синдромом дауна, яка погано розмовляє, намагається розібратися в правилах користування студентською бібліотекою.
- **Завдання групам:** Протягом 10 хвилин прописати шлях свого персонажа у коледжі.
 - З якими бар'єрами він стикнеться?
 - Як ці бар'єри можна усунути прямо зараз (силами студентів) і в перспективі (силами керівництва)?
- **Презентація:** Кожна група коротко (до 3 хв) озвучує свої висновки.

4. Етикет спілкування: «Повага у словах» (15 хв)

Слова мають значення. Студентам важливо пояснити концепцію «**People-first language** (спочатку людина, потім її ознака)».

Запропонуйте інтерактивну таблицю. Можна вивести її на екран або розібрати усно:

Як НЕ варто говорити (застарілі/дискримінаційні терміни)	Як говорити ПРАВИЛЬНО (повага та гідність)
Інвалід, каліка	Людина з інвалідністю
Візочник	Людина, яка користується кріслом колісним
Глухоніми	Людина з порушенням слуху
Сліпий	Людина з порушенням зору
Даун, аутист	Людина з синдромом Дауна / людина з аутизмом
Обмежені можливості	Особливі освітні / освітні потреби

Головне правило етикету: Якщо ви не знаєте, як допомогти або як звернутися — просто ввічливо запитайте про це саму людину.

5. Підсумки та рефлексія: «Мій перший крок» (10 хв)

Роздайте студентам стікери. Нехай кожен напише **одну конкретну дію**, яку він чи вона може зробити вже сьогодні чи цього тижня, щоб зробити простір навколо «безбар'єрнішим».

Приклади: «Не загороджувати велосипедом пандус», «Допомогти підняти візок», «Створити презентацію на пару з контрастним шрифтом», «Перестати вживати слово "інвалід"».

Студенти наклеюють стікери на загальну дошку або плакат «Наш безбар'єрний коледж».

Поради для тренера (викладача)

- Тримайте дружню та відкриту атмосферу. Уникайте повчального тону.
- Якщо в групі є студенти з інвалідністю, залучіть їх (за їхнім бажанням) як експертів, але не змушуйте говорити про свій досвід, якщо вони цього не хочуть.
- Використовуйте сучасні приклади (наприклад, доступність міського транспорту, інклюзивні кав'ярні, ветеранські простори, що зараз надзвичайно актуально в Україні).

БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ – ЦЕ ПРО НАС І ДЛЯ НАС

**Сніжана ГУЛЮК,
практичний психолог**

БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ – ЦЕ ...



...почувати себе захищено

**Доступне суспільство –
це суспільство
рівних стартів**

Безбар'єрність — це філософія суспільства, де кожен має рівний доступ до можливостей, послуг, освіти та пересування незалежно від віку, статі, фізичних особливостей чи стану здоров'я. Це створення комфортного середовища без перешкод (бар'єрів) як для людей з інвалідністю, так і для батьків з візками чи літніх людей. Війна ще більше загострила важливість доступності у всіх сферах суспільства й збільшила запит на безбар'єрні рішення. Це стосується зокрема умов евакуації, доступу до укриттів, економічної та соціальної підтримки, зручних і доступних послуг, адаптації ветеранів та ветеранок до цивільного життя.

**Доступне суспільство – це середовище, в якому кожен, незалежно від своїх фізичних, сенсорних, когнітивних чи інших особливостей, має можливість повноцінно брати участь у всіх сферах життя.
Безбар'єрність — це тест на розвиток суспільства.**



Як державна політика безбар'єрність означає формування такого підходу, за якого кожна людина в нашій країні може отримати вільний доступ до будь-якої сфери життя: навчання, будування кар'єри, спокійного пересування країною тощо.

Це показник того, наскільки ми готові створити простір, де кожен має право жити на рівних. Це не лише про пандуси чи зручні двері, а про те, чи вміємо ми чути один одного.

У квітні 2021 року була прийнята Національна стратегія зі створення безбар'єрного простору, яка була розроблена в межах ініціативи першої леді Олени Зеленської «Без бар'єрів» та на виконання Указу Президента України.

Стратегія розрахована до 2030 року і передбачає усунення бар'єрів у шести основних напрямках.

НАПРЯМКИ УСУНЕННЯ БАР'ЄРІВ

БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ — ЦЕ...



...ПРИЙМАТИ ЛЮДЕЙ
ТАКИМИ, ЯКІ ВОНИ Є



...РОЗУМІТИ ІНШИХ
БЕЗ СЛІВ

□ Суспільний і громадянський

— який передбачає створення рівних можливостей для активної участі людей у громадському житті. Це означає, що кожна людина за такого підходу має відчувати себе вільною у своєму самовираженні, що її не будуть засуджувати через якісь її ознаки. А, навпаки, різність кожного з нас вкупі посилюватиме й розвиватиме наше суспільство.

НАПРЯМКИ УСУНЕННЯ БАР'ЄРІВ

□ Фізичний — він включає розроблення єдиних архітектурних стандартів. Це означає, що все наше навколишнє середовище (будівлі, вулиці, тротуари, транспорт, ігрові майданчики) має бути фізично доступним для всіх людей, зокрема для маломобільних груп населення (люди з інвалідністю, люди старшого віку, батьки з маленькими дітьми тощо).



...ЗРУЧНО ЗАЙТИ В ТРОЛЕЙБУС
З ДИТЯЧИМ ВІЗКОМ

БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ — ЦЕ...



...БЕЗПЕЧНІ ТА ЗРУЧНІ
ДИТЯЧІ МАЙДАНЧИКИ
ДЛЯ КОЖНОЇ ДИТИНИ



...КОЛИ НА КІСЛІ КОЛІСНОМУ
МОЖНА ДІСТАТИСЯ ВОДОМ



...НИЗЬКІ ПОРОГИ ТА ШИРОКІ ДВЕРІ

НАПРЯМКИ УСУНЕННЯ БАР'ЄРІВ

БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ — ЦЕ ...



...коли чоловік у декреті,
дружина на роботі — і навпаки



...дитяча кімната в офісі

□ **Економічний** — це означає забезпечення таких умов, за яких людина може працевлаштуватись і відчувати себе захищеною від проявів дискримінації. Також у межах цього напрямку передбачається створення можливостей для отримання фінансових та інших ресурсів для того, щоб займатися підприємництвом.

НАПРЯМКИ УСУНЕННЯ БАР'ЄРІВ

□ **Освітній.** З нього, певно, і варто було б почати, адже все починається з освіти: у кожної людини має бути вільний доступ до якісної освіти, причому впродовж усього її життя. Власне, якраз цим держава і опікується в межах цього напрямку.

БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ — ЦЕ ...



...коли не байдужий до проблем інших



...коли на співбесіді про вік не питають

НАПРЯМКИ УСУНЕННЯ БАР'ЄРІВ

- ❑ **Цифровий** — та сфера, без якої неможливо уявити наше життя у XXI столітті. Цифрова безбар'єрність передбачає доступ усіх соціальних груп до всіх послуг, що є онлайн, та власне до інтернету.

БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ — ЦЕ ...



...КОЛИ ІНТЕРНЕТ НЕ ТІЛЬКИ
В РАЙЦЕНТРІ

худ. Ольга Дегерман

НАПРЯМКИ УСУНЕННЯ БАР'ЄРІВ

- ❑ **Інформаційний** — у межах цього напрямку планується створити такі умови, за яких люди, незалежно від своєї мобільності, функціональних порушень чи комунікативних можливостей, зможуть отримувати доступ до інформації та користуватись усіма необхідними технологіями.



...ПОВАЖАТИ МОЖЛИВОСТІ
ІНШОЇ ЛЮДИНИ

НАПРЯМКИ УСУНЕННЯ БАР'ЄРІВ

На жаль, Україна й досі залишається місцем, де безбар'єрність імплементується в реальність повільніше, ніж того хотілося б.

У нас є хороше законодавство, будівельні норми, які вимагають доступності, але реальність на вулицях часто нагадує смугу перешкод, а не гармонійний простір для кожного.

Бар'єри в інфраструктурі часто дорівнюють бар'єрам ментальним. Соціальна адаптація осіб з інвалідністю є складним і багатограним процесом, який стикається з різноманітними викликами.

БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ — ЦЕ ...



...ЖИТИ ПОДНОЦІННИМ ЖИТТЯМ

Негативні стереотипи, обмежений доступ до освіти та ринку праці, фізичні та архітектурні бар'єри і відчуження — лише деякі з них. Однак, зміна уявлень суспільства про інвалідність, забезпечення доступності освіти та робочих місць, розвиток інфраструктури та програми психосоціальної підтримки — всі ці заходи спрямовані на покращення соціальної адаптації осіб з інвалідністю. Роль держави та громадськості у цьому процесі надзвичайно важлива. Реалізація законодавства, стимулювання роботодавців та освітні кампанії сприяють створенню більш інклюзивного середовища для всіх громадян.

Роль держави та органів місцевого самоврядування

- На найвищому рівні держава та місцеві органи влади несуть першочергову відповідальність за:
- **Законодавче та нормативне регулювання:** Розробка, прийняття та впровадження ефективних законів, стандартів і будівельних норм, що гарантують доступність усіх об'єктів та послуг (від громадських будівель і транспорту до вебсайтів і освітніх програм).
- **Фінансування:** Виділення достатніх ресурсів для реалізації програм з доступності, будівництва безбар'єрної інфраструктури, закупівлі адаптованого транспорту та технологій.
- **Контроль і моніторинг:** Забезпечення суворого контролю за дотриманням стандартів доступності на всіх етапах — від проектування до експлуатації.
- **Просвітницька діяльність:** Проведення національних кампаній, що підвищують обізнаність суспільства про важливість інклюзії та доступності.
- **Інклюзивне планування:** Залучення експертів та представників спільноти людей з інвалідністю до розробки всіх політик та програм.

Роль бізнесу та приватного сектору

Підприємства, незалежно від їхнього розміру та галузі, відіграють ключову роль у практичній реалізації принципів доступності:

- **Безбар'єрний доступ:** Забезпечення фізичної доступності своїх офісів, магазинів, закладів харчування, закладів сфери послуг (пандуси, широкі двері, доступні туалети).
- **Доступність послуг:** Надання інформації та послуг у різних форматах (великий шрифт, аудіо, жестова мова, онлайн-сервіси).
- **Інклюзивне працевлаштування:** Створення умов для роботи людей з інвалідністю, забезпечення розумного пристосування на робочому місці.
- **Універсальний дизайн продуктів:** Розробка товарів та послуг з урахуванням принципів універсального дизайну, щоб вони були зручними для всіх споживачів.
- **Соціальна відповідальність:** Підтримка ініціатив, спрямованих на підвищення доступності та інклюзії.



Роль громадських організацій та активістів

Громадські організації, особливо ті, що представляють інтереси людей з інвалідністю, є рушійною силою змін:

- **Адвокація та лобіювання:** Активна робота з урядом та бізнесом щодо впровадження та дотримання норм доступності.
- **Моніторинг та оцінка:** Контроль за реалізацією державних програм та проектів, виявлення недоліків та пропозиції щодо їх усунення.
- **Просвітництво та навчання:** Проведення семінарів, тренінгів, майстер-класів для суспільства, бізнесу та державних службовців щодо питань доступності та інклюзії.
- **Надання експертизи:** Участь у розробці стандартів та рекомендацій, оскільки саме люди, які безпосередньо стикаються з бар'єрами, є найкращими експертами.
- **Підтримка та самодопомога:** Створення спільнот та ресурсів для людей з інвалідністю, що сприяють їхній соціальній інтеграції.

Роль кожного громадянина

Навіть якщо ви не є представником бізнесу чи активістом, ваш особистий внесок має значення:

- **Особиста свідомість і толерантність:** Розвиток розуміння та поваги до потреб інших людей, відмова від стереотипів та упереджень.
- **Уважність до навколишнього середовища:** Звернення уваги на недоступні елементи в громадських місцях та повідомлення про них відповідальним службам.
- **Допомога за потребою:** Запропонувати допомогу людині, яка її потребує (наприклад, відчинити двері, допомогти зорієнтуватися, якщо попросять). Важливо пам'ятати про правило "запитай перш ніж допомогти".
- **Поширення інформації:** Діліться знаннями про доступність та інклюзію зі своїми друзями, родичами, колегами.
- **Участь у громадському житті:** Підтримка ініціатив, спрямованих на покращення доступності у вашій громаді.
- **Використання коректної термінології:** Використання термінів "людина з інвалідністю" замість "інвалід", "людина на кріслі колісному" замість "візочник" тощо

*Тільки шляхом спільних зусиль можна
забезпечити повноцінну участь та інтеграцію
людей з інвалідністю в суспільство.*

*Можливих кроків у напрямку створення
безбар'єрності дуже багато, і кожен із них робить
наше суспільство справедливішим і комфортнішим
для всіх.*

*І це не тільки про допомогу тим, хто має
інвалідність. Це про створення такого простору,
де кожен та кожна відчуватимуть, що їх
поважають, де всім зручно навчатися, працювати,
жити й просто бути собою.*

Світ не змінюється сам. Ми його змінюємо!



БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ — ЦЕ ...



...БАЧИТИ ЛЮДЕЙ СЕРЦЕМ

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

Використані джерела:

- <https://bf.in.ua/components/bezbariarnistpolicy/>
- <https://mindscope.biz.ua/soczialna-adaptacziya-osib-z-invalidnistyu-vyklyky-ta-perspektyvy/>
- <https://uplan.org.ua/news/shcho-take-bezbar-iernist-ta-chomu-tse-stosujetsia-kozhnoho/>
- <https://vseosvita.ua/library/prezentatsiia-bezbariarnist-zhyttia-bez-pereshkod-dostupne-suspilstvo-suspilstvo-rivnykh-startiv-968122.html>

ДЕ ДІЗНАТИСЯ БІЛЬШЕ?



- Визначити ключові проблеми та сформувані рішення для їхнього розв'язання покликана [Національна стратегія зі створення безбар'єрного простору в Україні на період до 2030 року](#), реалізація якої триває попри війну.
- Багато корисної інформації містить [Довідник безбар'єрності](#) — це гід з коректного спілкування, у якому зафіксовані нові норми безбар'єрної мови. У ньому можна дізнатися зокрема про вище згадані складові безбар'єрності; правила мови; етику взаємодії з різними людьми; поради та інструкції, актуальні під час війни; толерантну взаємодію з людьми, які мають бойовий досвід; організацію безбар'єрних подій.
- Також можна переглянути освітні серіали про [безбар'єрність](#) та [підтримку ветеранів і реінтеграцію](#).
- Зі статтями та інструкціями, які допоможуть розібратися в державних послугах у важливі моменти життя, можна ознайомитися в розділі «[Дія. Безбар'єрність](#)» на порталі Дія.



РУБРИКА



АВТОРСЬКА СТРАВА ВИКЛАДАЧА

АВТОРСЬКІ МЕТОДИКИ, ТВОРЧІ ЗНАХІДКИ,
ІДЕЇ, ЩО НАДИХАЮТЬ НА РЕЗУЛЬТАТ.

“ Кожен викладач — шеф своєї справи.
Його досвід — це унікальний рецепт,
який надихає та відкриває нові смаки знань. ”



МОЯ АВТОРСЬКА МЕТОДИКА

- 1 Назва методики: _____
- 2 Автор (викладач): _____
- 3 Навчальна дисципліна / тема: _____
- 4 Цільова аудиторія: _____
- 5 Ключова ідея: _____
- 6 Форма реалізації: _____
- 7 Очікувані результати: _____



РЕЦЕПТ УСПІХУ: КРОК ЗА КРОКОМ

- 1 **ІДЕЯ ТА НАТХНЕННЯ**
Визначаю проблему, яку хочу вирішити, та формулюю головну ідею методики.
- 2 **ПЛАНУВАННЯ РЕЦЕПТУ**
Добираю форми, методи, інструменти та ресурси для реалізації ідеї.
- 3 **ПРИГОТУВАННЯ (РЕАЛІЗАЦІЯ)**
Впроваджую методику в освітній процес, створюю умови для активної участі здобувачів.
- 4 **ДЕГУСТАЦІЯ (РЕЗУЛЬТАТ)**
Оцінюю результати, збираємо зворотний зв'язок від здобувачів та колег.
- 5 **ВДОСКОНАЛЕННЯ**
Аналізую, що вдалося, що можна покращити, та вношу корективи.
- 6 **ПОДАЧА ТА ПРЕЗЕНТАЦІЯ**
Ділюся досвідом з колегами, презентую результати, надихаю на нові ідеї.

ПЕДАГОГІЧНІ ПРЯНОЩІ

- ✓ Креативність
- ✓ Гнучкість
- ✓ Емпатія
- ✓ Професійна інтуїція
- ✓ Партнерство
- ✓ Мотивація
- ✓ Інноваційність
- ✓ Любов до справи



РЕЗУЛЬТАТИ ТА ЕФЕКТИВНІСТЬ

- 1 Підвищення рівня зацікавленості та мотивації
- 2 Формування практичних компетентностей
- 3 Розвиток критичного мислення та творчості
- 4 Позитивна динаміка результатів навчання
- 5 Створення комфортного освітнього середовища

МОЇ ДОСЯГНЕННЯ ТА ВІДГУКИ



“ Творчість у педагогіці — це спеція,
яка робить освіту незабутньою. ”



НАШІ ОРІЄНТИРИ



ПРОФЕСІОНАЛІЗМ
І МАЙСТЕРНІСТЬ



ІННОВАЦІЙНІСТЬ
І ТВОРЧІСТЬ



СПІВПРАЦЯ
І ПАРТНЕРСТВО



ЯКІСТЬ ТА
РЕЗУЛЬТАТ

РПК РГБ



Тутуємо професіоналів
зі смаком до успіху!



МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
щодо використання аудіовізуальних і
мультимедійних засобів на заняттях історії
як способу формування навичок
ефективної комунікації та подання інформації

Олена СТАСЮК,
викладач історії

«Дитяча природа ясно вимагає наочності. Учить дитину будь-яким п'яти невідомим їй словам, і вона буде довго і марно мучитися над ними; але пов'яжіть з малюнками двадцять таких слів – і дитина



засвоїть їх на льоту. Ви пояснюєте дитині дуже просту думку, і вона вас не розуміє; ви пояснюєте тій же дитині складний малюнок, і вона вас зрозуміє швидко... Якщо ви входите в клас, від якого важко добитися слова, почніть показувати малюнки, і клас заговорить, а головне, заговорить вільно».

К.Д.Ушинський

Сучасне високотехнологічне інформаційне суспільства зумовлює необхідність глибокого оновлення системи освіти, яка є основою розвитку країни, запорукою її майбутнього.

У проєкті національної доктрини розвитку освіти України в ХХІ столітті (базовий державний документ, затверджений Указом Президента України у 2002 році) наголошується, що стрижнем освіти має стати виховання особистості, здатної до творчої праці, самонавчання і професійного розвитку, мобільної в освоєнні та впровадження новітніх наукомістких технологій. Одним із вирішальних чинників модернізації системи освіти є створення нового покоління засобів навчання, які поєднують досягнення сучасної педагогічної науки з потужними дидактичними можливостями комп'ютерних технологій.

Що ж дає інформатизація в сфері освіти, зокрема викладачу?

- ❖ по-перше, істотно змінює на краще зміст і форми навчального процесу
- ❖ по-друге, дає можливість вирішувати завдання інтенсифікації та індивідуалізації навчання, формування пізнавальних здібностей студентів, поліпшення організації навчального процесу.



Інноваційні технології дозволяють поєднати теорію з практикою, текстовий і наочний матеріал, графічні засоби, відеозображення, мовний та музичний супровід, створити уявлення реального оточення, спілкування.

Вони забезпечують активну (вербальну і невербальну) діяльність студентів у процесі вивчення історії, гнучкість і

варіювання тренувальних вправ і видів контролю, актуалізують пізнавальну діяльність і розвивають критичне та творче мислення, розширюють можливості здобуття, осмислення та презентації інформації, дають змогу моделювати комунікативні ситуації, загалом робити заняття привабливими, цікавими для студентів.

В практичній діяльності на заняттях всесвітньої історії та історії України надаю перевагу використанню власного дидактичного засобу — мультимедійної комп'ютерної презентації, зокрема такі їх види:

- презентації для лекційного викладу матеріалу;
- презентації для повторювально-узагальнювальних уроків;
- презентації для уроків тематичного оцінювання знань.

Можу сказати, що використання презентацій полегшують роботу викладача як лектора. На відміну від традиційної, комп'ютерна лекція має великі можливості використання ілюстративних матеріалів.

Демонстрація презентації супроводжує лекційну частину заняття, сприяє кращому засвоєнню матеріалу. Екран дисплея і слово викладача — дієві засоби розвитку мовлення на заняттях історії. Студенти навчаються слухати мову, дивитись та усвідомлювати екранний образ, що поглиблює розуміння лекції, бо на рецептори діє емоційна мова з її виражальними засобами (темпом, тембром, паузами, інтонацією та ін.), і зорові образи. Крім

того, це дає змогу «оживити» урок, пов'язати вивчення матеріалу з враженнями, спостереженнями студентів.

Кожна сторінка презентації містить текстову, графічну та анімаційну інформацію. Це справляє сильний емоційний вплив на учнів, а також стимулює їх творчі здібності. Таким чином, комп'ютер виступає як технічний засіб навчання.

Студенти, які слухають матеріал, одночасно можуть бачити демонстраційний матеріал. Тому комп'ютерну лекцію потрібно розглядати як новий інструмент у роботі викладача, що дозволяє створювати наглядові і більш інформаційно насичені заняття.

Визначальними пріоритетами моєї практичної діяльності є особистісно орієнтований підхід, індивідуалізація й диференціація навчання. Орієнтація на конкретного студента, його потенційні можливості як партнера, який свідомо здобуває знання, розвиває здібності, набуває досвіду спілкування в діалозі, аргументовано відстоює свою думку.

Атмосфера доброзичливості та співробітництва, яку я намагаюся створити на своїх заняттях, сприяє інтелектуальній розкутості студентів, вільному обміну думками, реалізації їх пізнавальних потреб й інтересів.

Отже, створення мультимедійних презентацій посилюють діяльну активність студентів як суб'єктів навчального процесу. Саме для цієї роботи використовую програму PowerPoint, Canva за допомогою якої студенти створюють презентації за результатами своєї дослідницької діяльності.

Мультимедійні уроки, зазвичай, будую за такою структурою:

Мотивація уроку – короткий вступний матеріал. Часто під час мотивації створюється проблемна ситуація за допомогою проблемного запитання.

Оголошення теми та очікуваних результатів уроку.

Основна частина уроку – опанування навчальним матеріалом уроку: робота з поняттями, невеликими текстовими фрагментами, що містять навчальну інформацію, відеосюжетами, аудіозаписами, фотодокументами, таблицями, схемами (виклад необхідної інформації з теми у вигляді слайдів).

Мультимедійні технології дозволяють подати набагато більше інформації, ніж без використання комп'ютера.

Основна частина заняття може включати і проведення невеликої навчальної дискусії, роботу в групах, творчий звіт з виконання індивідуального завдання. Звісно, використовуються і традиційні форми роботи та методи і прийоми навчання.

Підбиття підсумків уроку включає рефлексію почуттів (наприклад, що сподобалося на уроці найбільше), способів діяльності студентів (для прикладу, чи раціональними були види діяльності, завдання, що використовувалися під час заняття) та відтворення студентами основних понять з демонстрацією слайдів з текстовими фрагментами.

Зрозуміло, що заняття з використанням мультимедійних технологій потребують великої підготовки. Викладач повинен вміти користуватися різноманітними програмами: графічними, flesh – анімації, web – редактора, програмами для створення презентацій, програмами для роботи зі звуком та відео. Усе залежить від того, у якому вигляді ви вирішили подати інформацію. Це може бути відео, презентація, web – сторінка з різноманітними роликами. Взагалі, вибір дуже великий.

Мультимедійне заняття дає можливість комбінувати в одному занятті неймовірну кількість цікавих завдань, залучаючи все більшу й більшу кількість студентів. Коли ти задоволений, щасливий від створеного, то й твоя енергія обов'язково передається студентів. І ти, напевно, зможеш заразити своїм бажанням пізнати щось нове.

ПАМ'ЯТКА

щодо використання відео джерел:

- ✓ Переглядаю відео самостійно.
- ✓ Визначаю, на якому етапі заняття доцільно його використати, як воно співвідноситься з текстом підручника, темою.
- ✓ Доцільно використовувати весь фільм чи його фрагменти?
- ✓ Формуюю запитання, на які потрібно буде відповісти студентам після закінчення роботи з відео джерелом.
- ✓ Проводжу підготовчу роботу зі студентами:
 - активізація їх пізнавальної діяльності;
 - організація їх для роботи (ручка, зошит для нотаток);
 - мотивація (тема, дати, персонажі, події).
- ✓ Після закінчення перегляду фільму (фрагменту), обговорюємо його за попередньо заданими запитаннями.
- ✓ Співставляємо інформацію, отриману з відео джерела, з інформацією, отриманою з підручника (можна наперед задати випереджувальне завдання з підручника).
- ✓ Визначаємо, яке джерело більш достовірне.

На різних етапах заняття використовуються педагогічні програмні засоби :

- ✓ Атлас з історії України – 10 клас
- ✓ Атлас з історії України – 11 клас
- ✓ Атлас з всесвітньої історії – 10 клас
- ✓ Атлас з всесвітньої історії – 11 клас
- ✓ Мультимедійні презентації з історії України
- ✓ Мультимедійні презентації з всесвітньої історії.

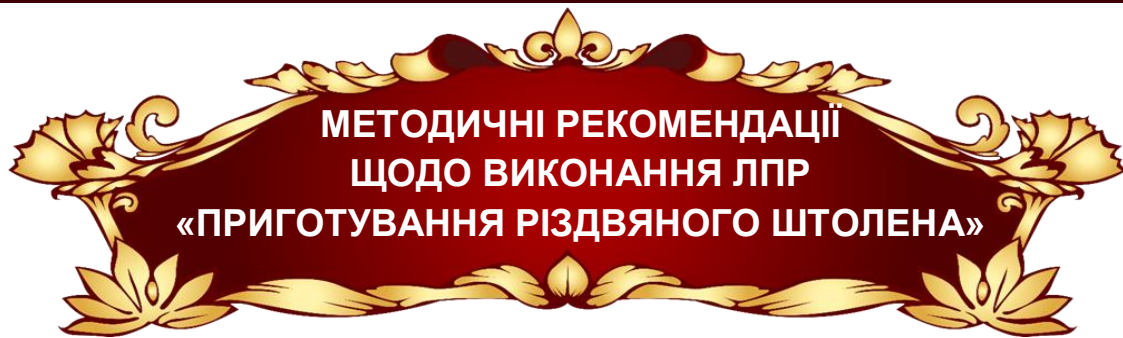
Отже, використання комп'ютерних засобів одночасно з інноваційними прийомами і методами навчання при викладанні предметів суспільно-гуманітарного циклу та застосування їх під час проведення позакласних заходів підвищують:

- інформаційність процесу викладання;
- можливості використання наочності на занятті;
- мотивацію та індивідуалізацію навчання;
- розвиток творчих можливостей студентів;
- рівень сприятливого емоційно-психологічного стану.

Викладачу, що використовує ІКТ на уроках, не слід забувати, що в основі будь-якого навчального процесу лежать педагогічні технології.

Інформаційні освітні ресурси повинні не замінити їх, а допомогти їм бути більш результативними.

Вони дозволяють оптимізувати працю викладача, щоб навчальний процес став більше ефективним. Але в центрі цього процесу стоїть викладач, його живе слово.



Людмила МЕЛЬНИЧУК,
викладач спецдисциплін

Лабораторна практична робота

Тема: Приготування різдвяного штолена

Інгредієнти

7. Для начинки (сухофрукти та ароматизатори)

Інгредієнти	Кількість (г)
Світлі родзинки	150
Темні родзинки	100
Цукати (апельсинові/лимонні) Можна замінити в'яленою вишнею/журавлиною	100
Мигдаль (рубаний або пластівці)	50
Міцний алкоголь (ром, коньяк)	100-150 мл
Або апельсиновий сік для безалкогольного варіанту	100-150 мл

8. Для тіста:

Інгредієнти	Кількість (г)
Борошно пшеничне (вищий ґатунок)	500
Свіжі дріжджі	30 (або 10г сухих швидкодіючих)
Молоко (тепле, 35°C)	150
Цукор	70
Вершкове масло, м'яке (кімнатної t)	150
Яйця	60
Сіль	5
Цедра лимона	10

Спеції (мелений кардамон, мускатний горіх) по 1 ч. л.

Для фінальної обробки:

Інгредієнти	Кількість (г)
Вершкове масло (розтоплене)	150
Цукрова пудра	150-200

I. Підготовчий етап

Ознайомлення з рецептурою та технологією приготування:

Уважно вивчити рецепт штолена.

Зрозуміти роль кожного інгредієнта (дріжджі, спеції, сухофрукти, високий вміст масла).

Записати послідовність технологічних операцій.

Підготовка інгредієнтів:

Сухофрукти та цукати: Заздалегідь (бажано на ніч) замочити родзинки, журавлину, цукати в ромі, коньяку або, як альтернатива, в апельсиновому соку. Це надасть їм м'якості та аромату.

Мигдаль: За потреби бланшувати та очистити від шкірки, нарізати.

Масло та яйця: Заздалегідь дістати з холодильника, щоб вони набули кімнатної температури (це важливо для замісу здобного тіста).

Борошно: Обов'язково просіяти для насичення киснем.

Підготовка обладнання та інвентарю:

Перевірити наявність та чистоту посуду, міксера/тістоміса, форм для випікання, пергаменту.

II. Основний етап: приготування тіста

Приготування опари:

Змішати тепле молоко, дріжджі, частину цукру і частину борошна.

Залишити в теплому місці на 15-20 хвилин до появи бульбашок на поверхні.

Заміс і бродіння здобного тіста:

З'єднати опару з рештою інгредієнтів: борошном, цукром, спеціями, яйцями, цедрою.

Поступово додати м'яке вершкове масло. Замішувати довго і ретельно (10-15 хвилин). Тісто повинно бути еластичним, однорідним і не липнути до рук. Накрити тісто рушником або плівкою і залишити в теплому місці на 1-1,5 години, поки воно не збільшиться в об'ємі приблизно вдвічі.

Введення начинки:

Злити зайву рідину із замочених сухофруктів.

Обваляти сухофрукти та горіхи в невеликій кількості борошна, щоб вони рівномірно розподілилися в тісті і не осідали на дно. Обережно вмішати начинку в тісто.

Формування штолена:

Розділити тісто на порції.

Розкатати або розім'яти кожну частину в овал.

Скласти тісто навпіл або сформувати характерну для штолена форму, імітуючи загорнуте немовля Христа (символічне значення).

III. Випікання та фінальна обробка

Сформовані штолени залишити на 30-40 хвилин для повторного підйому(розстойка).

Випікання:

Розігріти духовку до 170°C - 180°C (температура та час можуть варіюватися, орієнтовно 45-60 хвилин). Випікати до золотистого кольору.

Фінальна обробка:

Гарячий штолен змастити розтопленим вершковим маслом одразу після випікання. Це запобігає висиханню і дозволяє краще "запечатати" штолен.

Щедро посипати цукровою пудрою декілька разів через 10-20 хвилин.

IV. Контроль якості та оформлення звіту про виконання ЛПР

Оцінка якості готового виробу:

Зовнішній вигляд: Характерна форма, золотиста скоринка, рівномірне покриття цукровою пудрою.

Консистенція: М'який, вологий, з великою кількістю начинки.

Смак та аромат: Насичений, пряний, з вираженими нотками рому/коньяку та спецій.

Оформлення звіту:

Описати технологічний процес.

Зазначити час, температуру випікання, вихід продукту.

Зробити висновки про якість отриманого штолена та можливі помилки під час виготовлення.

Важливі технологічні поради:

1. Штолен набуває свого ідеального смаку лише після дозрівання – його необхідно загорнути в пергамент і фольгу та зберігати в прохолодному місці 2-3 тижні.

2. Не відкривати духовку під час випікання.

3. Слідкувати за чистотою робочого місця та дотриманням санітарних норм.

Рецепт різдвяного дріжджового штолена розрахований на 2 середні штолени.

Тестове опитування: технологія приготування штолена

1. Яка основна мета попереднього замочування сухофруктів у ромі або коньяку?

- а) створення щільної скоринки при випіканні
- б) прискорення процесу бродіння тіста
- в) надання вологості, м'якості та інтенсивного аромату начинці
- г) запобігання осіданню сухофруктів на дно форми

2. Чому вершкове масло для замісу здобного дріжджового тіста повинно бути кімнатної температури і дуже м'яким?

- а) щоб прискорити процес його розтоплення в духовці
- б) це дозволяє маслу рівномірно і повністю ввійти в тісто, забезпечуючи його еластичність
- в) м'яке масло допомагає активувати дріжджі
- г) для збільшення об'єму тіста під час бродіння

3. Скільки часу, в середньому, має тривати бродіння (підйом) тіста для штолена?

- а) 20-30 хвилин
- б) 3-4 години
- в) 1-1,5 години (до збільшення об'єму вдвічі)
- г) 5-7 годин

4. З якою метою сухофрукти та горіхи перед додаванням у тісто рекомендується обкачати в невеликій кількості борошна?

- а) щоб надати їм додаткової солодкості
- б) щоб вони рівномірно розподілилися в тісті і не осіли на дно
- в) щоб збільшити термін зберігання штолена
- г) це допомагає прискорити випікання

5. Яка температура випікання вважається оптимальною для штолена (орієнтовно)?

- а) 220°C - 240°C
- б) 100°C - 120°C
- в) 170°C - 180°C
- г) 200°C - 210°C

6. Який важливий крок потрібно виконати відразу після виймання гарячого штолена з духовки?

- а) негайно нарізати його для охолодження
- б) покласти його в холодильник
- в) густо змастити розтопленим вершковим маслом
- г) загорнути в пергамент

7. Яке символічне значення має традиційна форма штолена?

- а) відображення гірського ландшафту
- б) нагадування про форму хліба, що випікається у святкові дні
- в) символ немовляти Христа
- г) символ багатства і достатку

8. Скільки часу, як правило, повинен дозрівати штолен, загорнутий у пергамент і фольгу, для повного розкриття смаку?

- а) 1-2 дні
- б) 1-3 тижні
- в) 4-6 місяців
- г) не потребує дозрівання, його їдять одразу

9. Яка із зазначених спецій є найбільш характерною і обов'язковою для

класичного штолена?

- а) паприка
- б) кардамон і мускатний горіх
- в) кориця
- г) гвоздика

10. Що станеться, якщо додати занадто гаряче молоко чи воду для активації дріжджів?

- а) прискориться бродіння тіста
- б) тісто стане більш еластичним
- в) дріжджі будуть деактивовані (загинуть), тісто не підніметься
- г) це зробить колір тіста карамельного кольору

11. Чому борошно для штолена слід обов'язково просіяти?

- а) для зменшення загальної ваги продукту
- б) для насичення киснем, що сприяє кращому підйому тіста
- в) для повного видалення всіх домішок, включаючи дріжджі
- г) щоб зробити тісто більш щільним

12. Яку функцію виконує товстий шар цукрової пудри, яким покривають

охолоджений штолен?

- а) суто декоративну
- б) створення бар'єру, що запобігає висиханню штолена під час дозрівання
- в) розкривається аромат сухофруктів
- г) діє як консервант при зберіганні виробу

Ключ до тесту (правильні відповіді)

№	Відповідь	№	Відповідь
1	А	7	В
2	Б	8	Б
3	В	9	Б
4	Б	10	В
5	В	11	Б
6	В	12	Б

Відповідь Відповідь

1 С 7 С

2 В 8 В

3 С 9 В

4 В 10 С

5 С 11 В

6 С 12 В



РУБРИКА



МІШЛЕНІВСЬКА ПЕДАГОГІКА

КРАЩІ ПЕДАГОГІЧНІ ПРАКТИКИ,
КЕЙСИ УСПІХУ, ЯКІ ВЕДУТЬ ДО ДОСКОНАЛОСТІ.

“ Відзначемо тих,
хто щодня створює освіту
високої якості,
надихає, навчає та веде
до професійних перемог. ”



ЯКІСТЬ
ОСВІТИ
— НАША
РЕПУТАЦІЯ
★



КРАЩІ ПЕДАГОГІЧНІ ПРАКТИКИ



ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД

Використання сучасних методик і технологій,
які підвищують ефективність навчання.



ПРАКТИКО-ОРІЄНТОВАНЕ НАВЧАННЯ

Максимум практики, кейсів, симуляцій
та реальних виробничих ситуацій.



ІНТЕГРАЦІЯ ТА МІЖПРЕДМЕТНІСТЬ

Поєднання знань із різних дисциплін
для формування цілісних компетентностей.



СТУДЕНТОЦЕНТРИЧНІСТЬ

Індивідуальний підхід, підтримка, мотивація
та створення комфортного освітнього середовища.



ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ

Використання цифрових інструментів, онлайн-ресурсів
та мультимедійних технологій у навчанні.



КЕЙС УСПІХУ

НАЗВА ПРАКТИКИ:

[вкажіть назву практики]



Автор / Команда:

[ПІБ викладача / колективу]



Мета:

[Яку проблему вирішує практика]



Рішення:

[Які методи та інструменти застосовано]



Результат:

[Які досягнення та зміни отримано]



Вплив:

[Як практика вплинула на якість освіти
та розвиток здобувачів]



“ Успіх — це сума малих зусиль,
повторюваних щодня з любов'ю до справи. ”



НАШІ ЗІРКИ ПЕДМАЙСТЕРНОСТІ



ПІБ викладача

Досягнення / внесок / нагорода



ПІБ викладача

Досягнення / внесок / нагорода



ПІБ викладача

Досягнення / внесок / нагорода



ІДЕЇ, ЯКІ ВАРТО ВПРОВАДИТИ



Спробуйте новий метод навчання



Використовуйте більше практичних кейсів



Залучайте здобувачів до проєктної діяльності



Створюйте освітній контент разом зі студентами



Діліться досвідом та надихайте колег



РАЗОМ СТВОРЮЄМО ОСВІТУ, ЯКА МАЄ СМАК УСПІХУ!



ПРОФЕСІОНАЛІЗМ
І МАЙСТЕРНІСТЬ



ІННОВАЦІЙНІСТЬ
І ТВОРЧІСТЬ



СПІВПРАЦЯ
І ПАРТНЕРСТВО



ЯКІСТЬ ТА
РЕЗУЛЬТАТ



Томуємо професіоналів
зі смаком до успіху!





Ірина КАТЕРИНЧИК,
заступник директора
з навчально-методичної роботи

ПЛАН

1. Як правильно складати та оцінювати тестові завдання.
2. Самостійна робота на різних етапах уроку.
3. Практичне заняття: підготовка та проведення.
4. Проведення різнорівневих контрольних робіт.

1. Як правильно складати та оцінювати тестові завдання

Усі тестові завдання можна поділити на два основних види:



Закритого типу:

студент має обрати один чи декілька правильних відповідей із запропонованих варіантів.



Відкритого типу:

необхідно самостійно дібрати та вписати правильний варіант.

Завдання **закритого типу** мають такі різновиди:

- ✓ вибір однієї чи декількох правильних відповідей із запропонованих варіантів

Наприклад:

1. Вибір однієї правильної відповіді:

Яка столиця України?

- а) Львів;
- б) Київ;
- в) Одеса;
- г) Харків.

2. Вибір декількох правильних відповідей:

Які з наведених нижче слів є іменниками?

- а) бігати;
- б) книга;
- в) зелений;
- г) стіл;
- д) швидко.

- ✓ встановлення відповідності (різновидів багато – між датою і подією, зображенням та назвою об'єкта, іменем науковця та його відкриттям та інше)

Наприклад:

Встановіть відповідність між прізвищем видатного українського письменника та його відомим твором:

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1 Іван Франко | А "Кайдашева сім'я" |
| 2 Леся Українка | Б "Заповіт" |
| 3 Тарас Шевченко | В "Лісова пісня" |
| 4 Іван Нечуй-Левицький | Г "Захар Беркут" |

- ✓ визначення послідовності (позначити ряд за логічною чи хронологічною ознаками, за зростанням/зменшенням та інше)

Наприклад:

Розташуйте числа в порядку зростання (від меншого до більшого):

А) 0.5

Б) $1/4$

В) 1

Г) -2

Д) 10

- ✓ обрання правдивих та хибних варіантів із запропонованих

Наприклад:

Виберіть, які з наведених тверджень є правдивими:

а) Сонце - це планета.

б) Вода замерзає при 0°C за нормального тиску.

в) Земля обертається навколо Сонця.

У свою чергу завдання **відкритого типу** можуть мати такі різновиди:

- ✓ **доповнення:** необхідно вписати пропущене слово, літеру, символ, розділовий знак чи формулу

Наприклад:

- **Завершення речення:**

1. Процес перетворення світлової енергії в хімічну в рослинах називається _____.
2. Речення складається зі слів, пов'язаних за змістом і граматично. В кінці речення ставиться знак: крапка, знак питання або _____.

- **Пряме запитання, що вимагає короткої фактичної відповіді:**

1. Скільки кольорів у веселці?
2. Як називається наука, що вивчає рослини?

- **Завдання з вибіркоvim доповненням:**

Доповніть речення, обравши правильний варіант з дужок:

1. У реченні «Я читаю книгу» дієслово «читаю» стоїть у (теперішньому / минулому / майбутньому) _____ часі."

- ✓ **розгорнута відповідь:** потрібно надати розгорнуту відповідь стосовно питання (кількість слів чи символів зазвичай обмежена).

Наприклад:

1. Опишіть еволюцію образу головного героя в одному з вивчених творів. Які риси характеру змінилися найбільше і чому?
2. Запропонуйте короткий бізнес-план для малого підприємства (наприклад, кав'ярні). Опишіть цільову аудиторію, унікальну торгову пропозицію та ключові ризики.

Правила складання тестів

1. Запитання тесту формулюйте чітко і зрозуміло, уникайте складних для сприйняття формулювань, складнопідрядних речень, дієприкметникових зворотів та інше. Краще для формулювань завдань використовувати кілька коротких речень.
2. При складанні тестових завдань намагайтесь дотримуватись принципу «від простого до складного». Чергуйте типи завдань. Це дозволить уникнути одноманітності і, відповідно, зменшить втомлюваність та зниження концентрації студентів під час виконання завдань.
3. У тесті має бути достатня кількість завдань. Слідкуйте за тим, щоб завдання відрізнялися не лише за типом, а й були різного рівня складності. Це дозволить забезпечити об'єктивні результати тестування.
4. Тестове завдання має містити достатню кількість варіантів відповідей:
 - при виборі вірної відповіді з переліку – 4-6 варіантів;
 - при встановленні відповідності – 4-5 варіантів;
 - при вказанні послідовності – 4-8 варіантів.
5. Додавайте до завдань змістовні ілюстрації, схеми, світлини, символи, таблиці, малюнки та інше.

Скільки часу потрібно на виконання одного тестового завдання?

Тестологи стверджують, що на проведення справжнього педагогічного тесту доцільно виділяти не більше **40 хвилин**.

Існує чіткий зв'язок: що більше часу понад згадані 40 хвилин витрачено на контроль, то нижчою виявляється якість завдань і тесту загалом.

На виконання 1 тестового завдання в середньому учень повинен витрачати 1 хвилину часу.



Для створення тестів різних рівнів знань найкраще використовувати наступні слова-маркери:

Знання:

- ✓ ідентифікуйте
- ✓ назвіть
- ✓ визначте
- ✓ опишіть
- ✓ перерахуйте
- ✓ доберіть
- ✓ виберіть

Розуміння:

- ✓ класифікуйте
- ✓ поясніть
- ✓ підсумуйте
- ✓ перетворіть
- ✓ передбачте
- ✓ диференціюйте

Синтез

- ✓ створіть
- ✓ поєднайте
- ✓ сформулюйте
- ✓ спроектуйте
- ✓ складіть
- ✓ перевпорядкуйте
- ✓ перегляньте

Оцінювання

- ✓ висловіть судження
- ✓ порівняйте
- ✓ обґрунтуйте
- ✓ зробіть висновки
- ✓ знайдіть докази
- ✓ визначте характерні ознаки

Застосування

- ✓ продемонструйте
- ✓ обчисліть
- ✓ розв'яжіть
- ✓ модифікуйте
- ✓ упорядкуйте
- ✓ співвіднесіть

Аналіз

- ✓ зобразіть схематично
- ✓ оцініть
- ✓ відокремте
- ✓ зробіть висновки
- ✓ поділіть
- ✓ розташуйте в певному порядку



Учитель: тест не буде складним!
Тест:



2. Самостійна робота на різних етапах уроку

Одним з найдоступніших і перевірених практикою шляхів підвищення ефективності уроку, активізації пізнавальної діяльності студентів на уроці є відповідна організація **самостійної навчальної роботи**. Вона займає особливе місце на сучасному уроці, тому що студент набуває знань тільки в процесі особистої самостійної навчальної діяльності.

Будь-яка самостійна робота на будь-якому рівні має конкретну мету.

Зміст роботи, форма її виконання повинні викликати інтерес у студентів, бажання виконати роботу до кінця. Самостійна робота організовується так, щоб вона сприяла виробленню у студентів навичок та звичок до праці.

Під час перевірки **домашнього завдання** це можуть бути такі форми **самостійної роботи**:

- самоперевірка правильності виконання завдання за зачитуванням відповідей одного із студентів;
- самоперевірка або взаємоперевірка завдання за записом завдання або його відповіді на дошці;
- письмова самостійна робота за завданнями, аналогічними до домашнього;
- взаємоперевірка засвоєння теоретичного матеріалу (формул, означень).

Використання таких форм перевірки домашнього завдання дає можливість студентам відразу виявити та усвідомити помилки й недоліки в роботі, яку виконували.

Під час **вивчення нового матеріалу** на **самостійну роботу** можна відводити 5 – 6 хвилин, плануючи її 2 – 3 рази на семестр, підбирати матеріал, доступний для самостійного засвоєння.

Можна використати такі форми роботи:

- прочитати й виділити головне;
- скласти конспект за планом;
- дати відповіді на запитання, записані на дошці.



На етапі **формування вмінь і навичок** на **самостійну роботу** можна виділяти 10 – 15 хвилин.

На цьому етапі доцільно використати такі форми **самостійної роботи**:

- самостійна робота з використанням різних алгоритмів і пам'яток;
- самостійна робота із самоперевіркою та взаємоперевіркою;
- самостійна робота з ігровими елементами;
- самостійна робота з відповіддю-кодом;
- математичні диктанти;
- самостійна робота в парах (сильніший і слабший студент);
- самостійна робота в групах із залученням студентів-консультантів.

Під час організації самостійної роботи викладач повинен дотримуватись таких вимог:

1. Завдання, що входять до системи самостійної діяльності, мають бути різними за дидактичною метою та змістом.
2. Послідовність виконання домашніх і класних самостійних робіт повинна бути такою, щоб виконання одних робіт логічно впливало з попередніх і підготовлювало студентів до виконання наступних.
3. Самостійна робота повинна носити цілеспрямований характер, що досягається чітким визначенням її мети.
4. Самостійна робота повинна бути дійсно самостійною, а її зміст та обсяг – посильними для студентів на цьому етапі.
5. Для самостійної роботи студентам необхідно пропонувати завдання, що розв'язуються за готовими алгоритмами, а також такі, які вимагають їх створення.
6. Необхідно враховувати те, що різним студентам потрібна різна кількість часу для засвоєння одних і тих самих знань, умінь і навичок.
7. Завдання повинні бути цікавими для студентів.

3. Практичне заняття: підготовка та проведення

Практичні заняття можна поділити на кілька типів, залежно від предмету та мети навчання.

Найпоширеніші типи включають:

- **Лабораторні роботи** (наприклад, з фізики, хімії чи біології), де студенти виконують експерименти та досліді.
- **Практичні роботи** з математики або інформатики, де студенти вирішують конкретні задачі або пишуть код.
- **Проектні роботи**, що передбачають дослідження певної теми та створення проекту (наприклад, створення моделі вулкану чи дослідження екологічного стану місцевої річки).
- **Рольові ігри та симуляції** (наприклад, на уроках історії або економіки), де студенти імітують реальні ситуації для кращого розуміння матеріалу.

Важливою для успішного проведення **практичних занять** є підготовка інструкцій.

Інструкція, як правило, містить:

- номер роботи та її назву, мету роботи, короткі теоретичні відомості;
- перелік засобів навчання (обладнання, матеріали та ін.);
- зміст завдань;
- рекомендації щодо виконання завдань;
- обсяг відведеного часу;
- вимоги до результатів роботи, оформлення;
- критерії оцінювання;
- список рекомендованої літератури.

Структура практичної роботи

- ✓ Вступ викладача.
- ✓ Повторення базового теоретичного матеріалу.
- ✓ Практична частина.
- ✓ Заключне слово викладача.

Тривалість **практичних занять**, регламентується освітнім планом. Це може бути одна академічна година на групу, як зазначено у наказі МОН, або інший час залежно від специфіки дисципліни.

4. Проведення різнорівневих контрольних робіт

Різнорівнева контрольна робота — це вид перевірки знань, який містить завдання різної складності: початкового, середнього, достатнього та високого рівнів.

На проведення контрольної роботи відводиться **1 урок (45 хвилин)**. На початку контрольної роботи рекомендується відвести певний час на чіткий коментар викладача щодо заповнення таблиць-відповідей, оформлення роботи, розподілу часу на виконання завдань різного типу.

Максимальна кількість балів за правильно виконану контрольну роботу – **12 балів**.

Структура різнорівневої контрольної роботи:

Початковий та середній рівні

Зазвичай включають тестові завдання, на встановлення відповідностей, визначення термінів або послідовності подій.

Максимальна кількість балів – 1.

Достатній рівень

Вимагає надання розширених відповідей на запитання, що свідчить про глибше розуміння теми.

Максимальна кількість балів - 2.

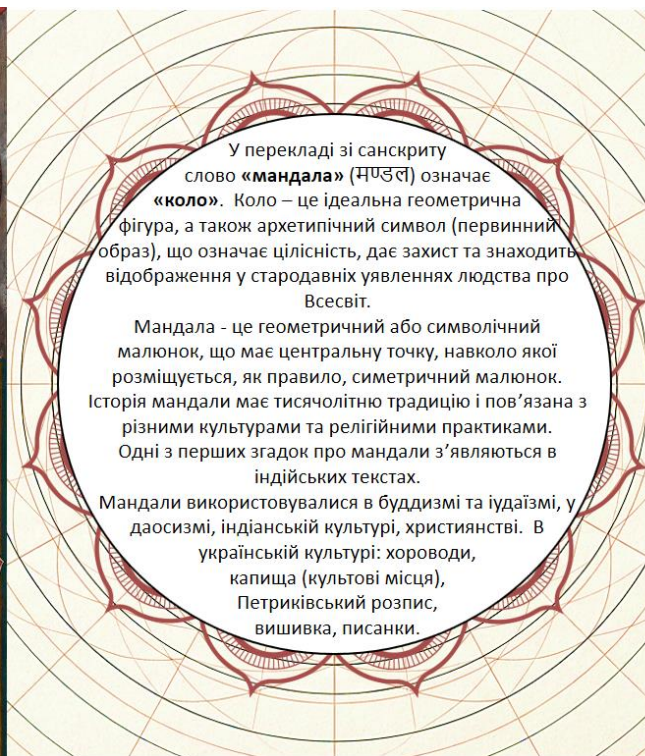
Високий рівень

Творчі завдання, що вимагають самостійного мислення, узагальнення та розв'язання нестандартних задач. наприклад, написання есе на задану тему.

Максимальна кількість балів за творче завдання – 4.

МАНДАЛОТЕРАПІЯ. САКРАЛЬНА ГЕОМЕТРІЯ РОЗУМУ

Сніжана ГУЛЮК,
практичний психолог

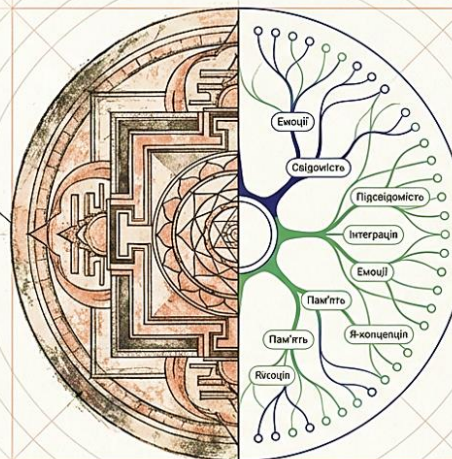






Від сакрального захисту до глибинного самопізнання

Давнє значення:
«Магічне коло». Символ
Всесвіту та материнського лона.
Використовувалося в буддизмі
та іудаїзмі як сакральний
захист простору храму.



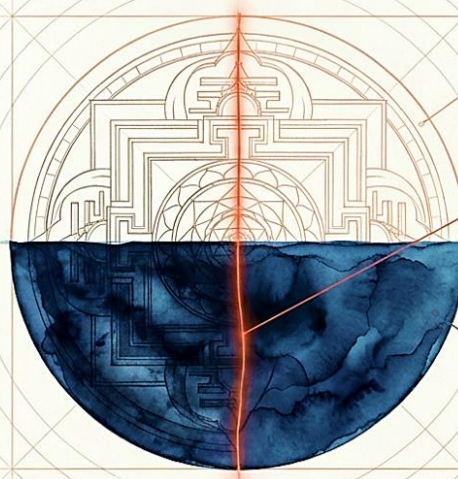
Сучасна психологія:
Метод арт-терапії для
діагностики та дослідження
внутрішнього світу.
Метафоричний шлях до
глибин «Я».

Енергетичний заряд:

Потужний інструмент, що сприяє самоідентифікації,
інтеграції та зціленню розщепленої психіки.

Ниточки до несвідомого: Підхід Карла Юнга

«Мандала — це крапля
людської крові, жива
клітина, аналізуючи яку,
можна сказати, у якому
стані перебуває людина...»
— К. Юнг



Верхня півкуля (Свідомість):

Мандала як універсальний
психічний образ.

Центральна нитка:

Найкоротший шлях для
проникнення у несвідоме
особистості, що міцно
пов'язує обидва пласти
психіки.

Нижня півкуля (Несвідоме):

Глибинна сила людської душі.

Кожен малюнок є автопортретом особистості, що відображає
її емоційну сферу через символи, кольори та форми.

Психологічний кокон: Функція меж у мандалотерапії

The Geometry of Boundaries

Окреслення меж:
Створюючи коло, особа
фізично та психологічно
відокремлює свій простір,
захищаючи його від
зовнішніх загроз.

Внутрішній баланс:
Цілісний малюнок утримує
психіку від дезінтеграції
та забезпечує стійкість
структури «Я».

Психологічна інтеграція —
це процес об'єднання різних
аспектів особистості людини,
таких як думки, емоції, досвід
і поведінка, у цілісну,
гармонійну систему.

Спонтанна зміна:

Робота з кольором та формою в безпечному просторі кола
трансформує актуальні негативні стани (тривожність,
агресія, депресивність) у ресурсні.

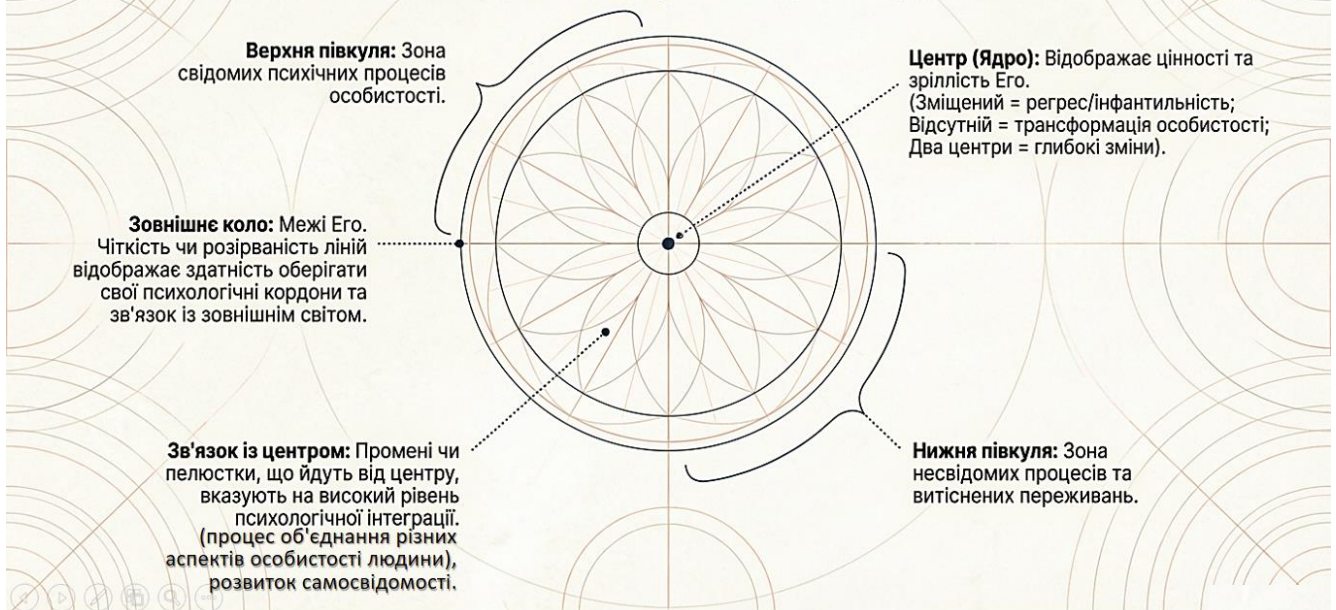
Модальності практики: Форми роботи з мандалою



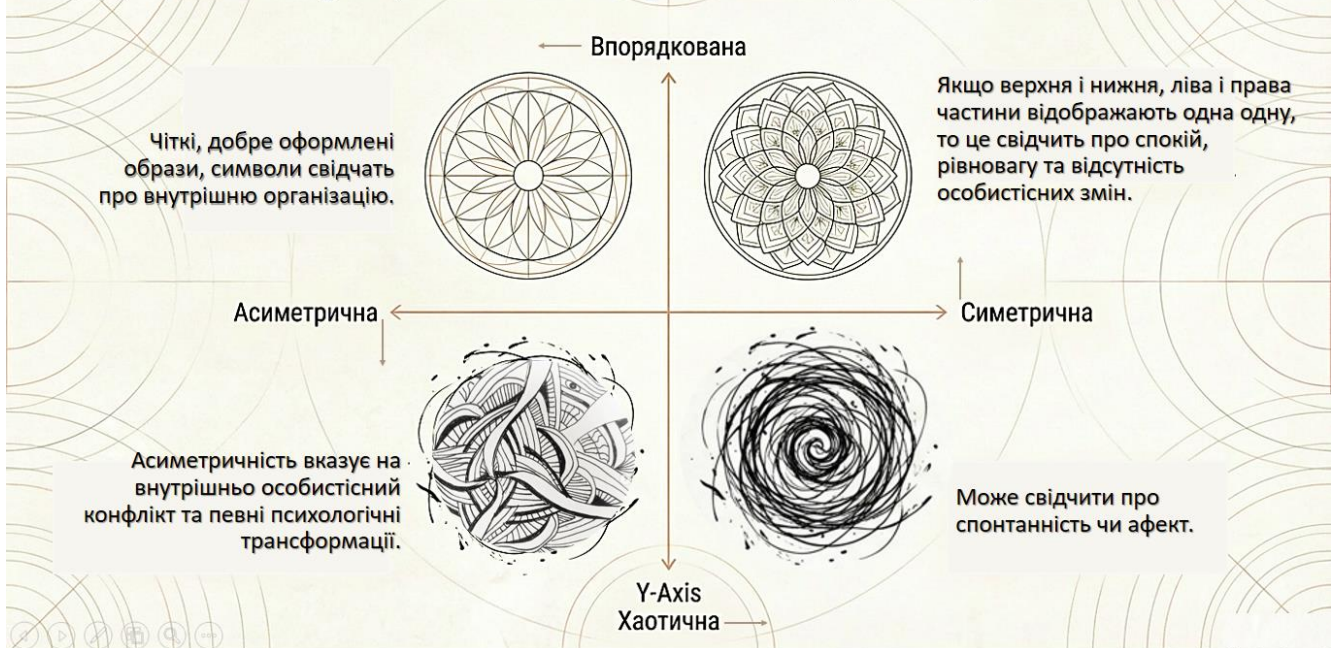
Механізм дії: 4 терапевтичні ефекти



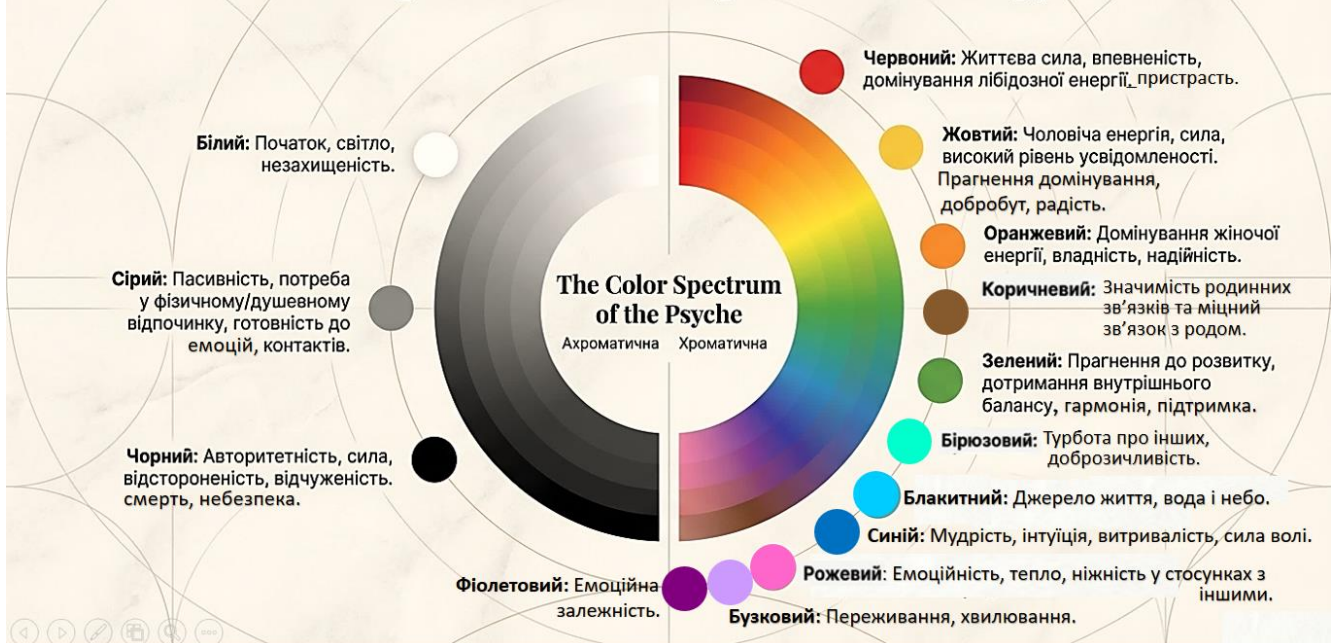
Анатомія мандали: Просторова діагностика



Матриця станів: Форма як індикатор змін



Палітра психіки: Енергетика кольору



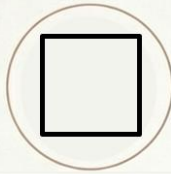
Словник символів: Читання внутрішніх архетипів



Словник символів: Читання внутрішніх архетипів



Коло:
Несвідоме, Інь



Квадрат:
Раціональне, Янь



**Трикутник вершиною
вгору:**
Цілеспрямованість і сила



**Трикутник вершиною
вниз:**
Нерішучість і слабкість



Блискавка:
Божевистенна
сила



**Спіраль за годинниковою
стрілкою:**
Початок



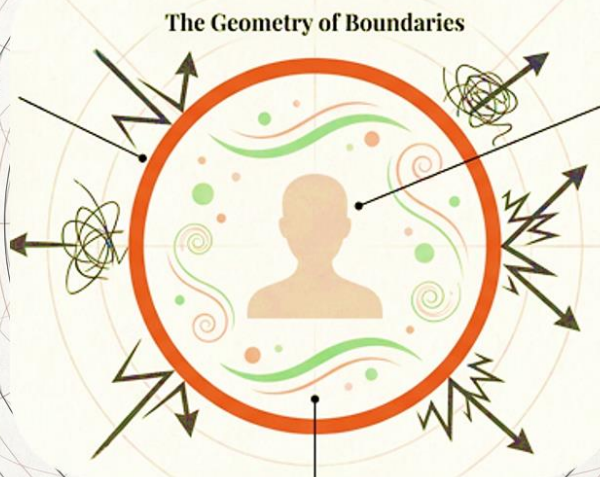
**Спіраль проти
годинникової стрілки:**
Спустошення



МАРІ ТЕСТ (MARI CARD TEST)

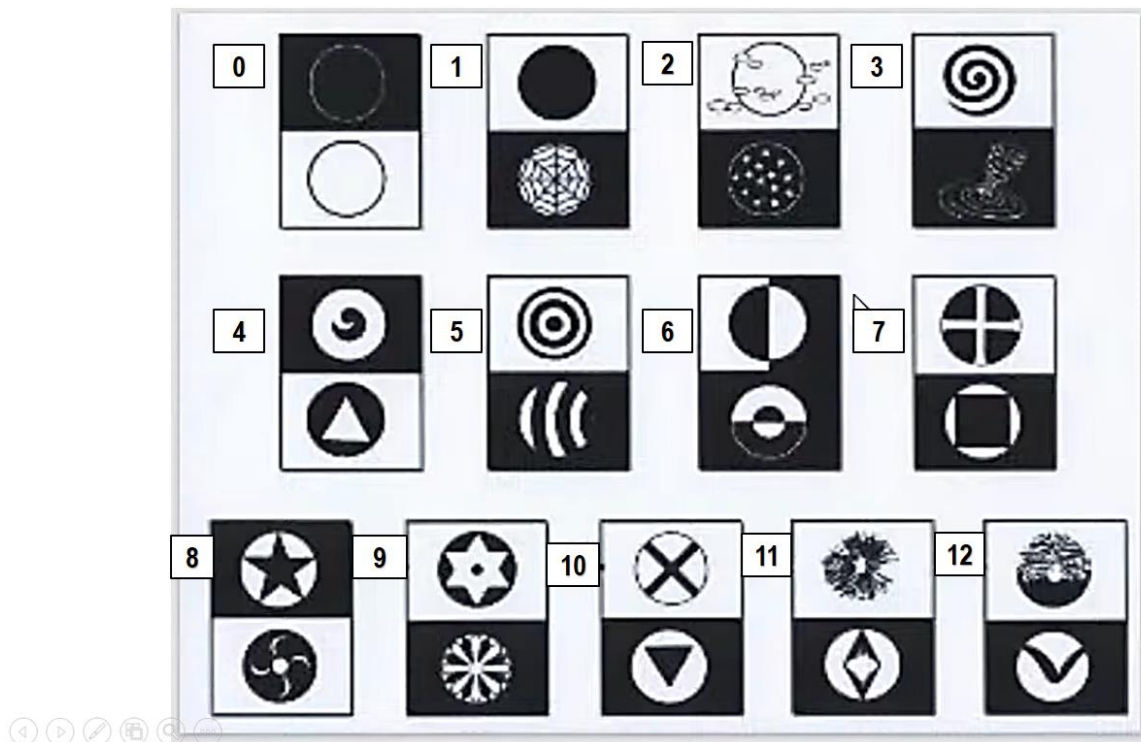
ТЕСТ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ:

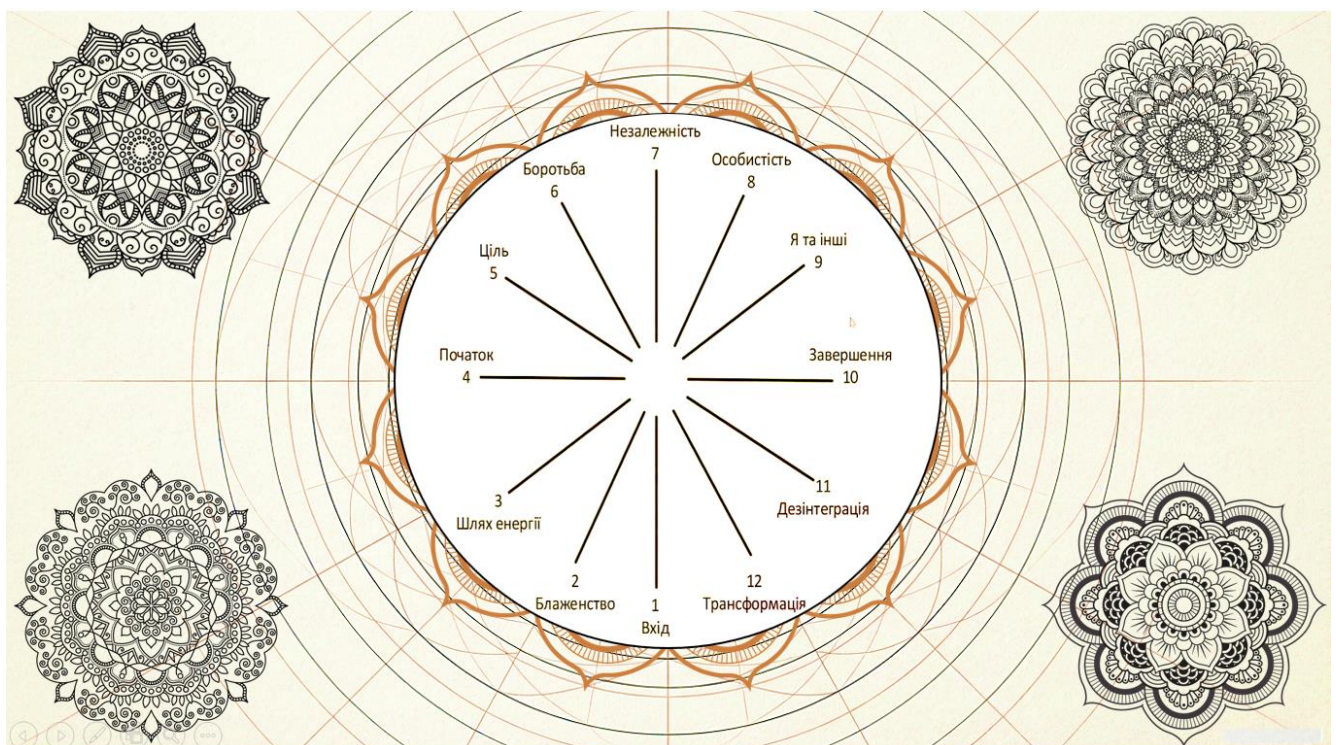
- Для бачення більш цілісної картини особистості.
- Для розуміння актуальної життєвої ситуації.
- Для виявлення перспективних напрямків руху.
- Для виходу на новий рівень.



ТЕСТ ДАЄ ВІДПОВІДІ НА НАСТУПНІ ЗАПИТАННЯ:

- Де я знаходжусь зараз?
- В якому напрямку я рухаюсь?
- Що зараз мені може допомогти?
- Що може бути перешкодою на шляху?
- Куди мені потрібно прийти?
- Які уроки мені важливо отримати?





КЛАСИФІКАЦІЯ 2.

Життєвий цикл мандали (Фаза 1): Зародження

Від пустоти до першого усвідомлення (Стадії 0–4 за Дж. Келлог)



Розвиток мандалотерапії також пов'язують з ім'ям художниці, юнґіанського арттерапевта Джоанни Келлог, яка трактувала мандалу як дзеркало психічного стану автора.

0 стадія. СВІТЛО. Мандали цієї стадії містять мінімум елементів, переважно білий або чорний колір. Відображає життєву ситуацію безвиході або стан глобального переходу.

1 стадія. ПОРОЖНЕЧА. Мандала нагадує павутину, містить здебільшого чорно-білі або синьо-жовті кольори. Свідчить про розщеплення, інерцію, покинутість, безнадію та пригнічення. Завдання цієї стадії чекати, довіряти, бути терплячим.

2 стадія. БЛАЖЕНСТВО. Мандали цієї стадії мають малу кількість форм, справляють враження текучості, велика кількість простих невеликих форм, малюнок схожий на акваріум. Відповідає стану довіри, самовіддачі, легкості, надмірної емпатійності.

3 стадія. ЛАБІРИНТ, СПІРАЛЬ. Мандали цієї стадії мають вигляд спірального узору, відчуття глибини і різних вимірів, переважають пастельна гама кольорів, рожеві, лавандові. Можуть часто з'являтися лінії, переважно вигнуті. В таких мандалах чітко виражений центр. Характеризує стан динаміки і пошуку виходу.

4 стадія. ПОЧАТОК. Мандали містять чіткий центр (точку, коло, зародок, трикутник), а також можуть мати багато вигнутих ліній. Переважаючі кольори таких мандал – рожевий, голубий, лавандовий. Стадія характеризується ростом і магією, сепарацією.

Життєвий цикл мандали (Фаза 2): Битва Еґо

Конфронтація, боротьба та кристалізація (Стадії 5–9 за Дж. Келлог)



5 стадія. МІШЕНЬ. Мандали схожі на ціль з концентричними колами, узорами або ж квітами, що відходять від центру. Кольори переважно яскраві.

Це стадія конфронтації, формування психологічних захистів, копінг-механізмів, поведінкової гнучкості, самовизначення та Еґо, зовнішній світ сприймається як загроза.

6 стадія. ЄДИНОБОРСТВО З ДРАКОНОМ, РОЗЩЕПЛЕННЯ. Мандали цієї стадії переважно розділені на дві частини, а третій об'єкт накладений на місце поділу.

Для осіб, що переживають цю стадію властивий негатив ізм, протиріччя, амбівалентність, активна життєва позиція, віра в свої сили.

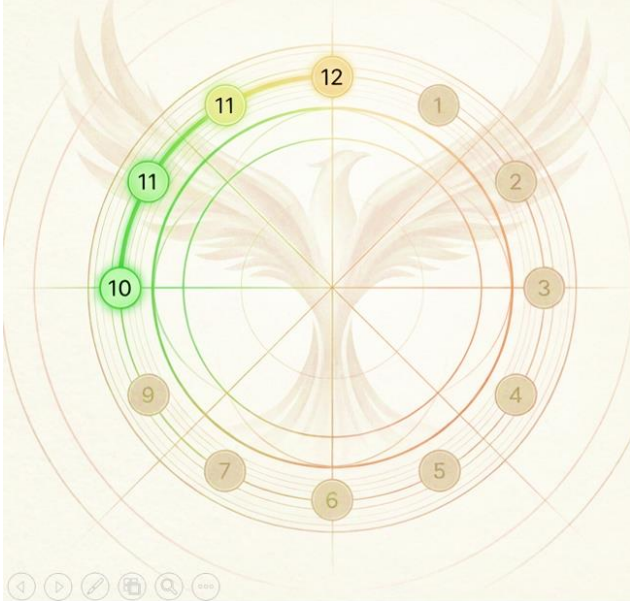
7 стадія. ОКВАДРАЧЕННЯ КОЛА. Мандали цієї стадії наповнені хрестами, квадратами, зірками і квітами з чотирма пелюстками. Основні характеристики цієї стадії – рівновага, воля, цілепокладання, відчуття, свободи, зміна соціальних ролей.

8 стадія. ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ЕґО. В мандалах може з'являтися свастика або фігура людини. Для осіб, що перебувають на цій стадії характерна радість від усвідомлення тілесності, насолода руховою активністю, вихід зі стану спокою, мобілізація волі, власне самоусвідомлення.

9 стадія. КРИСТАЛІЗАЦІЯ. Мандали, як правило, симетричні малюнки, які розміщуються від центру. Часто така мандала може бути представлена шестикутною зіркою або квіткою з восьма пелюстками. Такі мандали статичні, в них спостерігається певна «зупинка» буття. Стадія пов'язана із станом гармонії з собою та оточуючим світом, проте присутня залежність від соціальних ролей, обмежена свобода.

Життєвий цикл мандали (Фаза 3): Криза та Відродження

Дезінтеграція як шлях до істинного Я (Стадії 10–12 за Дж. Келлог)



10 стадія. ВОРОТА СМЕРТІ. На цій стадії мандали вміщують в собі хрест, поділяючи коло на чотири частини. Кожен сектор може бути кольорово та змістовно по-різному наповненим. Стадія втрати контролю, відчуття безпорадності, бажання принести себе в жертву, мазохістичні тенденції, вікова криза, втрата ідеалів, переоцінка цінностей, потреба в оновленні, занурення в несвідоме.

11 стадія. ФРАГМЕНТАЦІЯ. Типова мандала цієї стадії виглядає як розрізаний пиріг, де кожен шматок має різні кольори. Стадія означає втрату Я, дезінтеграцію, проте є шансом для росту та самоактуалізації.

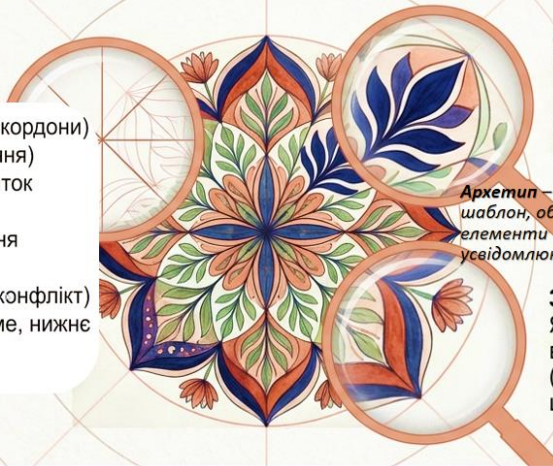
12 стадія. ТРАНСЦЕНДЕНЦІЯ, ЕКСТАЗ. Мандали, у яких центральна частина розміщена на верху кола. Часто можуть мати вигляд фонтану, людини з руками вгору або птаха в розкритими крилами. Стадія свідчить про наповнення життєвою енергією, любов до життя і до себе, прагнення до справжності, розуміння і усвідомлення сенсу життя, триумф.

То у якій точці життєвого циклу криз та розвитку Ви знаходитесь?

Синтез: Тріада інтерпретації

1. Структурна оптика:

- Зовнішнє коло (межі, психологічні кордони)
- Центр («Я», цінності та переживання)
- Зв'язок центру з частинами (розвиток самосвідомості)
- Ступінь впорядкованості (внутрішня організація)
- Симетричність (асиметричність – конфлікт)
- Частини мандали (верхнє – свідоме, нижнє – несвідоме)
- Структурні елементи та символи

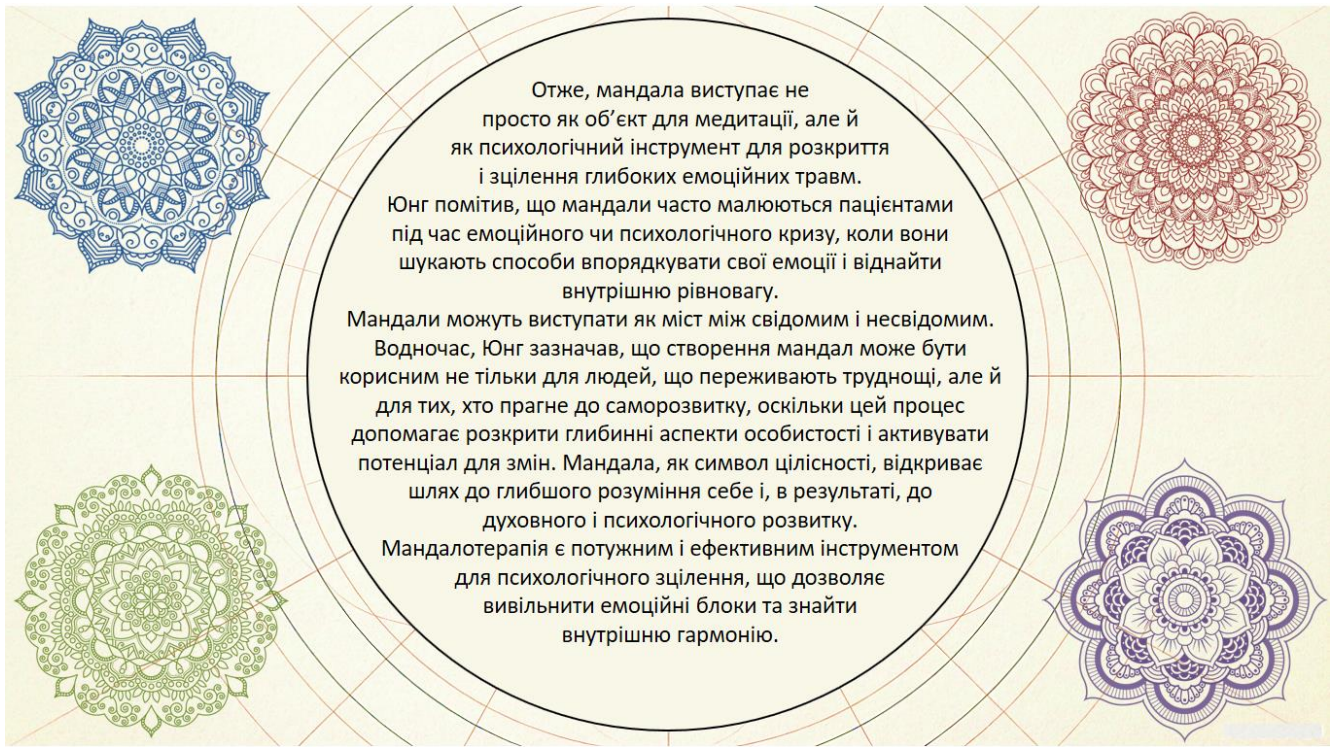


2. Символіко-колірна оптика:
Чому обрано цей колір?
Що означає цей архетип?
(Читання енергетики та прихованих емоцій).

Архетип – це універсальний, вроджений психічний шаблон, образ, фундаментальні структурні елементи колективного несвідомого, які не усвідомлюються, але керують поведінкою.

3. Стадійна оптика:
Якому етапу за Дж. Келлог відповідає ця динаміка?
(Визначення точки у життєвому циклі криз та розвитку).

Живий автопортрет. Мандала не читається як словник. Суб'єктивна назва мандали, її смислове навантаження та емоційний відгук самого автора – це вирішальний критерій, що об'єднує всі аналітичні лінзи у єдину картину зцілення.



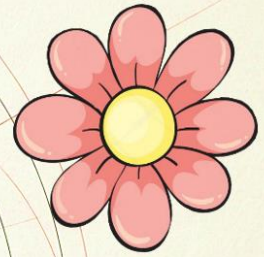
Вправа: «Захисна мандала»

1. Намалюйте в центрі аркушу коло відповідного розміру.
2. Намалюйте друге коло вашого захисту.
3. Намалюйте квадрат такого розміру, щоб він захищав обидва ваші внутрішні кола.
4. Розфарбуйте мандалу, додайте різні елементи, які можуть надати відчуття захисту.



Вправа: «Ресурсна мандала»

1. Намалюйте на аркуші А4 коло. Виплесніть в нього емоції, що накопичилися, не у вигляді конкретних образів, а у вигляді різних кольорів і штрихування. Аналізувати цей малюнок не потрібно.
2. На іншому аркуші А4 намалюйте ще одне коло та заповніть його квітами та символами, які асоціюються з відчуттям наповненості та гармонії. Дивлячись на ресурсну мандалу дайте відповідь на запитання:
 - Що зображено на малюнку?
 - Яку пораду може дати мандала, щоб ви відчули себе більш наповненим?



Вправа: «Мандала гармонії»

Мета: відновлення внутрішньої рівноваги.

Хід роботи:

1. Намалюйте симетрично мандалу, використовуючи плавні м'які лінії.
2. Виберіть кольори, що асоціюються зі спокоєм. Повільно розфарбуйте мандалу, концентруючись на диханні.
3. Проаналізуйте свої відчуття.



Вправа: «Манда́ла - дзеркало»

Мета: побачити себе з різних боків.

Хід роботи:

1. Намалювати коло та поділити його на 4 сектори: «Як я бачу себе», «Я, як мене бачать інші», «Я, яким я хочу бути», «Я справжній».
2. Заповніть кожний сектор кольорами, символами, словами.
3. Зробіть висновки.



Вправа: «Манда́ла - сонце»

Мета: посилення життєвої енергії та мотивації.

Хід роботи:

1. Намалюйте коло. В його центрі – сонце як символ вашої енергії.
2. Від нього промінцями намалюйте те, що вас заряджає та надихає.
3. Додайте кольори, що викликають у вас відчуття радості.
4. Подумайте як можна більше залучати ці ресурси в своє життя.





Олена СТАСЮК,
класний керівник

Мета заходу:

- формувати в студентів уявлення про добро та добрі вчинки, дружбу, осуд жорстокості;
- розвивати мовлення, логічне мислення, уяву;
- виховувати доброзичливість, чуйність, бажання допомагати іншим.

Форма проведення:

Виховний захід з елементами ігрової, творчої та практичної діяльності

Обладнання:

- ноутбук
- проектор
- плакат з темою заходу
- роздатковий матеріал
- коробка з дзеркалом для вправи «Дзеркало»
- аркуші паперу, кольорові олівці / фломастери

Час проведення: 45 хв

Хід виховного заходу

*Всі ми – це частини одного великого вітражу.
Яскраві скельця, що заломлюють світло абсолютного генія.
Кожен унікальний і несе свій
неповторний колір в цей світ.
Роман Поздоров*

1. Організаційний момент

Викладач створює доброзичливу атмосферу, налаштовує студентів на спільну роботу.

- Добрий день, дорогі студенти! Я рада бачити ваші усмішки.

Викладач пропонує студентам на мить заплющити очі та подумати про щось добре, що з ними сталося сьогодні. Після чого запитує:

- Що ви відчуваєте, коли згадуєте про щось добре?

- Якими словами можна описати добру і приємну людину?
- Що ви відчуваєте, коли згадуєте про своїх друзів та інших одногрупників?

Викладач узагальнює відповіді студентів та плавно переходить до теми заходу: «Ми різні – ми особливі».

Викладач пропонує послухати і обговорити притчу про важливість поважати наставників, друзів та оточуючих людей.

Притча про Учня та Гору Мудрості

Жив собі учень, який навчався так завзято, що незабаром вирішив: він знає більше за свого вчителя. Зверхньо попрощавшись, він вирушив шукати ще мудрішого наставника. Йому порадили знайти великого Вонга на Горі Мудрості.

Подорож тривала 20 років. Нарешті учень знайшов Вонга, але той був уже дуже старим і вмирав.

— Вчителю, — запитав учень, — навчи мене, як стати найрозумнішим у світі?

Вонг подивився на нього і тихо мовив:

— Знай, нещасний, що нікого й нічого навчити неможливо.

Учень був приголомшений і обурений. Він витратив життя на навчання, щоб почути таке? Він залишився на горі, міркуючи над цими словами. Минули роки, він став сивим, але спокійним мудрецем.

Одного разу, спостерігаючи за своїми внуками, які грали в шахи, він запитав:

— Хто навчив вас цієї гри?

— Ніхто, — весело відповів наймолодший. — Я сам захотів і навчився.

У цю мить старий учень збагнув таємницю Вонга: вчитель — це не той, хто вкладає знання в голову, а той, хто запалює бажання вчитися самому. Справжня повага полягає у прийнятті цієї мудрості.

Притча про Учня та Гору Мудрості

Смирення: Знання не робить людину вищою за інших, а справжній мудрець завжди залишається учнем.

АЛЕ:

Подяка: Повага до вчителя — це повага до власного шляху розвитку.



Смирення: Знання не робить людину вищою за інших, а справжній мудрець завжди залишається учнем.

АЛЕ: Подяка: Повага до вчителя — це повага до власного шляху розвитку.

Екскурс в історію.

Виступи студентів.

Студент 1: На кінці XVIII – на початку XIX ст. у Франції жив Тайлеран Перигор, князь Беневентський, який вирізнявся тим, що при будь-якій владі незмінно займав посаду міністра іноземних справ. Це була талановита людина, але найголовніший його талант – це вміння враховувати настрої оточуючих і вирішувати проблеми, знаходячи компромісні рішення і при цьому залишатися вірним своїм принципам.

Студент 2: Поняття «толерантність» є синонімом слова «терпимість», саме так воно звучить латиною.

Поняття «толерантність» у різних мовах має різні відтінки. Так, в англійській мові це готовність і здатність без протесту сприймати особистість або подію. У французькій повага свободи іншого, його способи думки, поведінки, політичних і релігійних поглядів. У китайській уміння дозволяти, допускати, проявляти терпимість до інших. В арабській – прощення, поблажливість, схильність до інших. У перській – терпіння, витривалість, готовність до примирення.

Студент 3: У процесі історико-культурного розвитку і становлення філософської думки категорія терпимості (толерантності) зазнала змін. Це є природним явищем, оскільки змінювалося і саме суспільство, головними в людських взаємовідносинах ставали різні ідеї. Незважаючи на багатозначність, категорія терпимості має споглядальний відтінок, пасивну спрямованість.

Подібна характеристика поняття збереглася і в сучасних словниках. У «Великому тлумачному словнику сучасної української мови» під редакцією В. Т. Бусел написано, зокрема: «Толерантність — здатність індивіда сприймати без агресії думки, які відрізняються від власних, а також особливості поведінки та способу життя інших».

Характеристика визначення толерантності в Преамбулі Статуту ООН виглядає так: «Виявляти терпимість і жити разом, у мирі один з одним, як добрі сусіди». «Толерантність — це те, що робить можливим досягнення миру і веде від культури війни до культури миру»,— йдеться в Декларації принципів толерантності, прийнятою Генеральною Конференцією ЮНЕСКО в 1995 році.

Викладач : Визначення толерантності: (записані на ватмані)

- Співпраця, дух партнерства;
- Готовність приймати чужу думку;
- Повага людського гідності;
- Повага прав інших;
- Прийняття іншого таким, яким він є;
- Здатність поставити себе на місце іншого;
- Повага права бути іншим;
- Визнання різноманіття;
- Визнання рівності інших;
- Терпимість до чужих думок, вірувань і поведінки;
- Відмовлення од домінування, заподіяння шкоди і насильства.

Обговорення:

- Яке визначення, на вашу думку, найбільш удале?
- Чи можна дати одне визначення поняттю «толерантність»?

Викладач:

Абсолютно однакових людей не буває. Так само як немає людей цілком хороших або цілком поганих.

У різних ситуаціях за різних обставин одна й та сама людина веде себе неоднаково. Люди різняться багатьма властивостями, у них різний досвід, риси характеру, вдача, у кожного індивідуальна і шкала позитивних якостей.

Нерідко ми забуваємо, що в людських стосунках існують певні правила й закономірності.

Чи існує певний загальний принцип поведінки, з якого б випливала більшість інших? Так, є, і в ньому втілена сама мудрість доброго ставлення до людей: **"Поводь себе з іншими так, як хотів би, щоб інші поводитися з тобою"**.

Практична вправа «Дзеркало»

Студенти по черзі підходять до викладача, відкривають коробку у якій знаходиться дзеркало і заглядають туди.

► У вправі «Дзеркало» немає об'єктивно «найкращого» студента, оскільки це психологічно-орієнтований тренінг.

► Його головна мета — навчитися краще відчувати одне одного, розвинути емпатію та синхронність у командній роботі.

https://drive.google.com/file/d/1PcV2ejlsoxTyUQeJfdz4d5ekjiYiRuzT/view?usp=drive_link

З метою визначення неформального лідера колективу і визначення загальної атмосфери в групі, а також з метою кращої взаємодії між студентами проводиться творча вправа «Острів виживання».

Вправа “Острів виживання”

Ситуація:

Уявіть, що вся група **ВК111** потрапила на безлюдний острів після аварії.

Є обмежені ресурси (вода, їжа, інструменти), і потрібно:

- вижити
- організувати побут
- придумати план порятунку



Вирішити :

Хто за що відповідає?

Підсумки.

Завдання «Дерево толерантності».

Викладач: Візьміть кожен по листочку і напишіть на них, що, по – вашому, треба зробити, щоб коледж став простором толерантності, тобто, щоб відносини в ньому стали якомога більш толерантними.

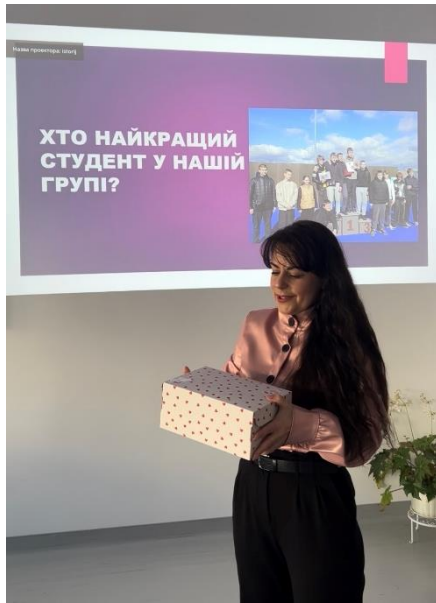
Викладач: Наприкінці мені хочеться сказати, що клас – це маленька родина.

хочеться, щоб в цій родині завжди панували доброта, повага, взаєморозуміння, не було б ні лайки, ні сварок.

Студент: Толерантне ставлення людини

Збереже планету від негод,
Розрубає мотлох павутини,
Переріже нитку перешкод.
Толерантне ставлення до всього
Збереже, врятує і спасе,
Допоможе вгледить перемогу,
Допоможе витримати все.

Будь завжди нестримним вільнодумцем.
Свої мрії пензлем намалюй.
Освіти життя яскравим сонцем,
Толерантний Всесвіт побудуй!





РУБРИКА



ПАРТНЕРСЬКИЙ ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СТИЛ

РОБОТОДАВЦІ • ДУАЛЬНА ОСВІТА • ПАРТНЕРСТВО

РАЗОМ СТВОРЮЄМО ПРОФЕСІОНАЛІВ,
ЯКІ МАЮТЬ СМАК ДО УСПІХУ!



“Сильне партнерство — як смачний рецепт: правильні інгредієнти, добіра та спільна мета створюють результат, яким можна пишатися.”



НАШІ ПАРТНЕРИ



РОБОТОДАВЦІ

Підприємства ресторанного, готельного та туристичного бізнесу, які відкривають двері для наших студентів.



ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ

Партнери, що задають стандарти якості та надихають на професійне зростання.



ПРОФЕСІЙНІ СПІЛЬНОТИ

Спільноти, асоціації та об'єднання, що підтримують розвиток освіти та галузі.



МІЖНАРОДНІ ПАРТНЕРИ

Співпраця заради обміну досвідом, стажувань та нових можливостей.



ДУАЛЬНА ОСВІТА — РЕЦЕПТ УСПІХУ



ТЕОРІЯ

Якісні знання від викладачів

+



ПРАКТИКА

Реальний досвід на підприємствах

+



НАСТАВНИЦТВО

Підтримка фахівців-практиків

=



ПРОФЕСІОНАЛ НОВОГО ПОКОЛІННЯ

Конкурентний навик, успішна кар'єра

ФОРМИ СПІВПРАЦІ

- ✓ Практична підготовка та стажування студентів
- ✓ Участь роботодавців у розробці освітніх програм
- ✓ Майстер-класи, тренінги, гостьові лекції
- ✓ Спільні проєкти та професійні конкурси
- ✓ Підтримка матеріально-технічної бази
- ✓ Працевлаштування та кар'єрний супровід випускників



НАШІ НАДІЙНІ ПАРТНЕРИ



РЕСТОРАН
PREMIUM



HOTEL
EXCELLENCE



GASTRO
GROUP



TRAVEL
PARTNER



CITY
CAFE



CULINARY
ACADEMY



PRESTIGE
HOTELS



HOSPITALITY
SOUL



НАШІ ПАРТНЕРИ ПРО НАС



“Студенти РПК РГБ — це наш кадровий резерв. Вони мотивовані, підготовлені та готові розвиватися разом з нами.”

★★★★★



“Дуальна освіта — це інвестиція у якісну підготовку, яка дає результат уже сьогодні.”

★★★★★



“Партнерство з коледжем — це наш спільний внесок у майбутнє індустрії гостинності.”

★★★★★



РАЗОМ МИ СТВОРЮЄМО ОСВІТУ, ЯКА МАЄ СМАК УСПІХУ!



“Найкраще блюдо народжується тоді, коли шеф, команда і гості — одна команда!”



НАШІ ОРІЄНТИРИ



ПРОФЕСІОНАЛІЗМ
І МАЙСТЕРНІСТЬ



ІННОВАЦІЙНІСТЬ
І ТВОРЧІСТЬ



СПІВПРАЦЯ
І ПАРТНЕРСТВО



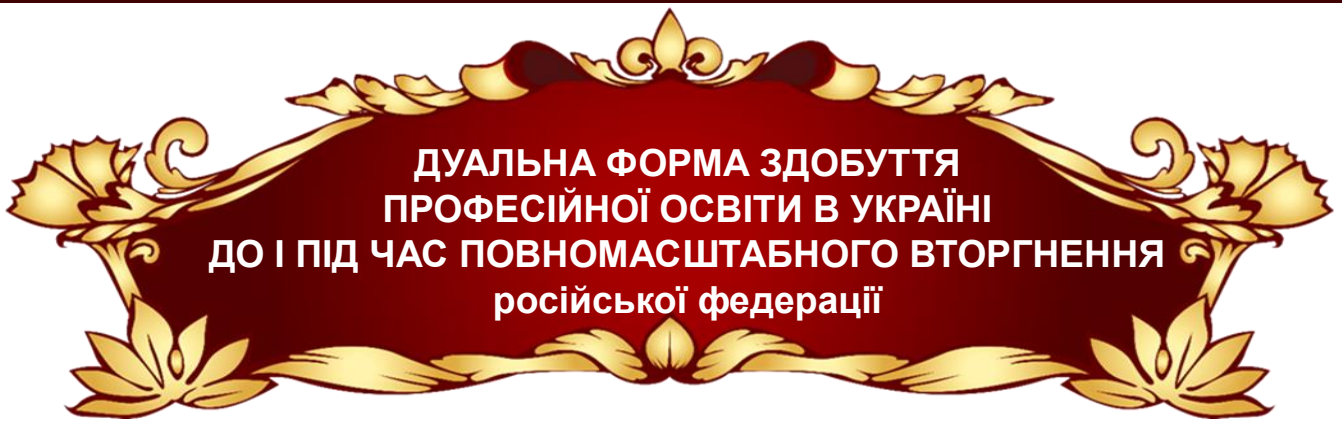
ЯКІСТЬ ТА
РЕЗУЛЬТАТ

РПК РГБ



Готуємо професіоналів
зі смаком до успіху!





*Олена ГАРБАРУК,
старший майстер*

Анотація. Дефіцит кваліфікованих робітничих фахівців є серйозною проблемою для багатьох галузей економіки. Повномасштабна війна росії проти України посилила потребу в працівниках з професійно-технічною освітою, тоді як кількість вступників до таких закладів зменшилася. Одним із рішень цієї проблеми може слугувати розширення дуальної форми здобуття професійної освіти, оскільки серед її завдань – пришвидшити інтеграцію студента в ринок праці, надати можливість оплачуваної роботи під час навчання і забезпечити працевлаштування молодих кваліфікованих робітників після завершення навчання.

Стаття присвячена аналізу основних аспектів розвитку дуальної освіти в Україні. Проаналізовано етапи її становлення та виклики у функціонуванні до і під час повномасштабного вторгнення рф. Визначено, що саме дуальна форма здобуття професійної освіти має в собі потенціал вирішення значних проблем новітньої економіки та можливість задовільнити кадровий голод через практичний характер підготовки молодих кваліфікованих робітників, яких потребує ринок праці.

Метою статті є аналіз викликів впровадження дуальної форми здобуття освіти і її переваг для всіх учасників такого партнерства, особливо під час повно масштабної війни, яка призвела до кадрового голоду, і на початку процесів відбудови в Україні.

Для вирішення цієї проблематики використано у статті застосовано теоретичні методи, такі як: дослідження, порівняльний аналіз, аналітичні звіти Міністерства освіти і науки за результатами пілотного проекту в закладах освіти з підготовки кваліфікованих робітників за дуальною формою здобуття освіти, законодавчої бази, наявної педагогічної літератури, та аналіз останніх публікацій у засобах масової інформації на цю тему.

З'ясовано:

- коледж може використати результати дослідження для розширення своєї навчальної спроможності, а також, підвищити власну привабливість в очах студентів;
- підприємства можуть поповнити та зміцнити свій кадровий потенціал та замінити тих працівників, які виїхали за кордон чи були мобілізовані до лав Збройних Сил України;
- студенти отримують практичний досвід роботи за професією і першого місця роботи у важкий воєнний час у ситуації зростання кадрового голоду.

Вступ

Ще до початку повномасштабної війни, у лютому 2022 року дуальна форма здобуття професійної освіти в Україні перебувала на стадії свого становлення і несла радше експериментальний характер, аніж була масовим системним явищем. Дуальна освіта зародилася у Німеччині, де ще в минулому столітті почала застосовуватися формула: 30% теорії, яку засвоюють студенти у професійних школах, і 70% практики на підприємствах. У закладах професійно-технічної освіти Західної Європи, навіть здобувачі дуальної освіти – дев'ятикласники отримують заробітну плату на підприємстві. Таким чином навчальний процес допомагає зробити підлітків самостійними і конкурентноспроможними на ринку праці, дозволяє їм отримати практичні навички та досвід, зменшити безробіття та стимулювати економічний розвиток країни. На відміну від Західної Європи, таких країн, як Німеччина, Нідерланди, Швейцарія та Польща, Україна лише у 2015 р. почала впроваджувати низку елементів дуальної освіти в організацію навчально-виробничого процесу, зокрема, на базі професійних училищ, а саме, з 2019 р. – в ЗП(ПТ)О «Рівненський професійний коледж ресторанного і готельного бізнесу». Освітній процес в Україні під час війни зазнав значних викликів, як через закриття або знищення шкіл, інших закладів освіти, небезпеку проведення освітнього процесу офлайн, переведення освітнього процесу частково або повністю онлайн, окупацію певних територій або постійні обстріли, вимушену еміграцію педагогічних працівників та студентів, військову мобілізацію, постійні відключення світла тощо, які мають негативний вплив студентів та призводять до погіршення їхніх освітніх можливостей. Серед супутніх проблем, окрім, браку можливості навчатися, варто згадати втрату мотивації і брак моральних ресурсів продовжувати навчання. У майбутньому це може призвести до недостатньої кваліфікації робітників та низького рівня освіти для здобуття професії, побудови успішної кар'єри та отримання кращої пропозиції на ринку праці. Дуальна форма здобуття професійно-технічної освіти регулюється Положенням про дуальну форму здобуття професійної (професійно-

технічної освіти) (МОН, 2019). Дуальна форма здобуття професійної освіти визначається як спосіб здобуття професійної освіти, який передбачає поєднання навчання осіб у закладах освіти з навчанням на робочих місцях на підприємствах, в установах та організаціях для набуття відповідної кваліфікації на основі договору про здобуття професійної освіти за дуальною формою. Такий підхід ґрунтується саме на навчанні в умовах виробництва, що у випадку релокації або знищення великої кількості підприємств і професійно-технічних закладів освіти не завжди можливо відтворити частково або повністю у рамках попередньо налагоджених партнерств між «студентами - роботодавцями - закладом освіти» і вимагає пошуку нових підходів і побудови нових соціально-економічних і професійних зв'язків у ланцюжку «студент-роботодавець-заклад освіти».

Відповідно до Наказу МОН №1296, впровадження дуальної освіти в Україні у закладах освіти триватиме з 2019 р. (наказ МОН №1296, 2019). Протягом 2019-2020 і 2020-2021 н.рр. ми спостерігаємо тенденцію до зростання як кількості закладів, залучених до впровадження дуальної форми здобуття освіти, так і зростання кількості здобувачів такої освіти та різноманітності спеціальностей, за якими можна навчатися за дуальним підходом. Проте з початком повномасштабної війни у 2022 р. чітко прослідковується погіршення ситуації, як зі скороченням кількості здобувачів дуальної форми здобуття освіти, так і скороченням професій.

Рік навчання	Професія	Кількість студентів
2019-2020н.р	Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів.	
2020-2021н.р.	Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів.	
2021-2022н.р	Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів.	
2022-2023н.р	Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів.	
2023-2024н.р	Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів.	
2024-2025н.р.	Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів. Кухар. Кондитер. Кондитер. Пекар. Кондитер.	

2025-2026н.р.	Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів. Кухар. Кондитер. Кондитер. Кухар. Кондитер. Пекар. Кондитер. Офіціант.	
---------------	--	--

Аналізуючи дані таблиці, ми відслідковуємо зменшення кількості студентів з однієї професії та збільшення інших професій, а також, збільшення кількості студентів, які можуть здобувати освіту за дуальною формою здобуття професійної освіти. Це доводить те, що умови впровадження дуальної форми здобуття професійної освіти в Україні не були ідеальними до початку повномасштабної війни з РФ, яка негативно позначилось на діяльності: заклад освіти-здобувач освіти-роботодавець і поділило життя на до і після 24 лютого 2022 р. Більше того, на ці роки припала епідемія COVID-19, що значно ускладнило проходження практичного навчання на підприємстві при допомозі наставника від підприємства і при взаємодії з майстром виробничого навчання від закладу освіти і керівника дуальної форми здобуття освіти від роботодавця, оскільки більша частина навчання була переведена в онлайн, а робота на підприємствах - максимально на дистанційну роботу.

Дане дослідження продемонструвало безперечні переваги впровадження:

- професійна підготовка студентів, яка дозволяє виконувати професійні завдання;
- пряма взаємодія з роботодавцями, які беруть участь у підготовці молодих кваліфікованих робітників через взаємодію із закладом освіти (навчальні плани, консультації, спільне прийняття іспитів, стажування, консультації);
- підвищення зайнятості молодих кваліфікованих робітників, які краще розуміють потреби роботодавців через пряму взаємодію з ними і мають можливість адаптуватися до цих потреб;
- актуальність навчання (навчальні програми адаптовуються до змін на ринку праці).

Відповідно до результатів впровадження дуальної форми здобуття професійної освіти 2021/2022 рр., варто відмітити наступні тенденції (аналітичний звіт, 2021- 2022 н.р. МОН):

- У 2021/2022 н.р. частина підприємств-партнерів припинили свою діяльність внаслідок ворожих обстрілів та економічних чинників, через це частина з них була змушена передислокуватися або припинити свою

діяльність, що призвело до розриву налагоджених зв'язків між закладом освіти і підприємством, а часом і здобувачем освіти.

- Повномасштабне вторгнення вплинуло на педагогічний склад закладів освіти та студентів через процеси мобілізації, окупації територій, внутрішнього переміщення, еміграції, тощо.

- Основним у впровадженні дуальної форми здобуття професійної освіти є можливості здійснювати навчання на дуальній формі здобуття професійної освіти між закладом освіти у співпраці з підприємствами-партнерами. Майже половина закладів професійно-технічної освіти зазначили, що продовжують співпрацювати з підприємствами-партнерами без змін. Ще третина закладів професійно-технічної освіти зазначили, що серед їх партнерів залишилися лише деякі з попередніх підприємств-партнерів і вони знаходяться у пошуках нових. Попри всі складнощі розширюється спектр професій (наприклад, додаються: кухар, кондитер, офіціант тощо), за якими запроваджено навчання за дуальною формою здобуття професійної освіти.

№ з/п	Назва підприємства	Кількість студентів на практиці	Кількість працевлаштованих студентів
	Г		
	ФОП Муленко О.О.		
	ФОП Сергєєва Л.О.		
	Кафе -кондитерська «Мар'яна моркв'яна»		
	Кафе «Like»		
	Кафе «Львівські круасани»		
	Коровайний дім «Март»		
	ТзДВ «Поліссяхліб»		
	Кафе – кондитерська «Мелін»		
	Кондитерський цех «Еклер»		
	Ресторація «Кістка»		
	Ресторація «Майдан»		
	Магазин №59		
	ФОП Базильчук Т.Ю.		
	ТзОВ «Епіцентр»		
	Рівненська філія ТзОВ «Експансія»		
	Всього		

Окрім ризиків, пов'язаних з воєнними діями, серед викликів впровадження дуальної форми здобуття професійної освіти в Україні варто згадати можливість вступу на дуальну форму здобуття професійної освіти. Студенти можуть перевестись на програми дуальної форми здобуття професійної освіти, провчившись на денній формі здобуття освіти. Більшість роботодавців не хочуть брати студентів після 9-го класу або на першому курсі, надаючи перевагу старшим курсам або випускникам. Брак правильно вибудованих алгоритмів здобуття дуальної форми професійної освіти може призвести до випадків, коли студент є єдиною ланкою між підприємством і коледжем, бо на підприємстві або в коледжі відсутня чітка координація даного виду навчання. Робочий час на підприємстві сягає 40 робочих годин на тиждень, який повністю витісняє теоретичну частину у закладі освіти. Робота на підприємстві не оплачується вчасно або така оплата є надзвичайно низькою у порівнянні з оплатою роботи інших студентів-дуалістів на інших робочих місцях. Існують випадки коли працівники підприємства не навчають студента на робочому місці, а використовують як робітника низько кваліфікованої праці, або робота на підприємстві абсолютно відірвана від навчальних планів із професій закладу освіти, за якою навчається студент у коледжі. З одного боку, однією з головних перепон на шляху долучення більшої кількості роботодавців до програм дуальної форми здобуття професійної освіти є побоювання, що такі студенти після навчання на підприємстві підуть до конкурентів, а не залишаться працювати на підприємстві. З іншого боку, серед студентів дійсно є нарікання на низьку заробітну плату з боку підприємств під час такого навчання за дуальною формою, яка часто зберігається і після закінчення навчання, у випадку долучення студента до роботи у якості повноправного працівника. Для прикладу, у Німеччині стипендія для навчання на підприємстві за дуальною формою складає 900 євро (Троян, 2023), а заробітна плата є договірною, коли молодий кваліфікований робітник долучається як працівник.

Дуальна освіта є важливим компонентом політики ЄС щодо навчання протягом всього життя і навіть закладена у фундаментальну законодавчу рамку ЄС. Нині, в умовах повномасштабної війни росії проти України, досить часто роботодавці надають перевагу заощадженню коштів, і навіть зменшують виробничі витрати і штат постійних працівників, роблять річну паузу у виробничому циклі, не вкладаючи у підготовку майбутніх кваліфікованих робітників. Хоча у воєнний і післявоєнний період поширення дуальної форми здобуття професійної освіти може набути нового дихання. Зокрема, під час напруження Національною радою з відновлення України

від наслідків війни Плану відновлення України по напрямку освіти і науки, одним із запропонованих рішень було використання потенціалу дуальної освіти (План відновлення, 2024). Згідно з даними ООН, кількість українських біженців у Європі станом на 31 січня 2025 р. становить близько 7 млн. осіб. За неофіційними даними ця цифра значно вище. Чим довше триває війна, тим більше шансів, що великий відсоток біженців інтегрується у життя країни тимчасового перебування і не захочуть повертатися в Україну. Ринок вже починає потерпати від браку кваліфікованої робочої сили, коли пропозиція вакансій значно перевищує попит на них серед кваліфікованих робітників. Одночасно, заклади освіти, які готують кваліфікованих робітників за дуальною формою, у співпраці з підприємствами, можуть допомогти підготувати і натренувати саме тих молодих кваліфікованих робітників, які потрібні для відновлення України і успішного функціонування економіки.

Серед пропозицій закладів освіти щодо покращення ситуації з дистанційною формою здобуття професійної освіти під час війни лунають заохочення підприємств з боку держави:

- брати участь у дуальній формі здобуття професійної освіти у якості партнерів;
- підтримка студентів з боку держави та підприємства-партнера;
- відкриття нових можливостей для підприємств та закладів освіти у зв'язку з набуттям Україною статусу кандидата в члени ЄС;
- заохочення підприємств долучатися до відбору студентів на дуальну форму здобуття професійної освіти;
- брати участь в розробці їх навчальних програм і навчального плану;
- здійснювати оцінку результатів навчання на підприємстві, і брати найкращих студентів на роботу.

Саме системна державна підтримка впровадження дуальної форми здобуття професійної освіти в Україні, масовість застосування цього підходу як на рівні закладів освіти, так і на рівні роботодавців, дозволить задовольнити наявний кадровий голод. Для порівняння, у Німеччині щороку понад 400 000 німецьких підприємств навчають спеціалістів за 330 спеціальностями, а близько двох третин беруть на роботу своїх вихованців (Троян, 2023). В Україні таких підприємств лише кілька тисяч. Враховуючи високу гнучкість і адаптативність цієї форми здобуття освіти, та обмежені можливості академічної і професійної мобільності для студентів чоловічої статі в Україні, високий рівень безробіття, породжений реаліями війни, велику кількість внутрішньо переміщених осіб, які намагаються здобути нову спеціальність, закладам освіти, які практикують дуальну форму здобуття професійної освіти варто звернути особливу увагу на співпрацю і побудову

партнерств з підприємствами, установами та організаціями, які виконують державне замовлення, залучені до процесів відбудови, або є релокованими підприємствами.

ВИСНОВКИ

Дуальна форма здобуття освіти в Україні несе в собі потенціал вирішення проблем задоволення потреб ринку праці, особливо у світлі воєнного і повоєнного відновлення економіки України, а також задоволення зростаючого державного замовлення. Дуальна форма здобуття освіти може задовольнити попит на кваліфіковані кадри із затребуваними навичками, а також відповідатиме перспективам інтеграції України до Європейського Союзу.

ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА:

1. Бойчевська І. (2017) Дуальна система Німеччини. Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Сумській області: сайт. URL: <http://nmcpto.sumy.ua/>
2. Бугайчук В., Давліканова О., Лирик І. та інші. (2022). Практичний посібник. Онтологія дуальної освіти: досвід Німеччини та України. – Київ: ТОВ «Вістка», 2022. – 240 с.
3. Гуревич Р., Кадемія М., та Опушко Н. (2022). Дуальна освіта в Німеччині: досвід, перспективи, можливості. Наукові записки ВДПУ імені Михайла Коцюбинського. Серія: педагогіка і психологія, 69, 7-11.
4. Довгенко Я., Яременко Л., та Яременко Ю. (2021). Впровадження дуальної освіти у виші: переваги та ризики. Економіка і суспільство, 12(1), 1-10.
5. Дуальна освіта (2023). Міністерство освіти і науки України: офіційний сайт. URL: <https://mon.gov.ua/ua/press/mif/duallynaya-obrazovanie>
6. Коркуна О., Коркуна І., та Цільник О. (2018). Сучасні процеси розвитку дуальної освіти: запорука стабільності кадрового потенціалу. Соціальні та економічні проблеми сучасного періоду України, 90-94. URL: https://www.irbisnbuv.gov.ua/cgibin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN
7. Марценюк Л., Груздев О. (2021). Дуальна освіта як засіб ефективного

8. Миколайчук І., Хмурова В. (2021). Дуальна освіта у модернізації партнерства з роботодавцями. Scientia Fructuosa (Вісник Київського національного торговельно-економічного університету), Том 139 (5), 1
9. Вказ Міністерства освіти і науки України від 12 грудня 2019 року № 9551 «Про затвердження Положення про дуальну форму здобуття професійної (професійно-технічної) освіти». URL:
10. Н Розпорядження Кабінету Міністрів України від 03 квітня 2019 р. № 214-р «Про затвердження плану заходів з реалізації Концепції
11. д Розпорядження Кабінету Міністрів України від 19 вересня 2018 р. № 660-р «Про схвалення Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти». URL:
12. о Сліпчишин Л. (2022). Дуальна освіта як інструмент підвищення якості викладання фахових дисциплін. Сучасні тенденції розвитку освіти й науки: проблеми та перспективи: зб. наук. праць / [гол.ред.
13. і Троян І. (2023). Вчитися та заробляти: що таке дуальна освіта та як вона працює за кордоном і в Україні. Нова українська школа.

HYPERLINK "https://nus.org.ua/articles/vchytysya-tazaroblyaty-shho-take-dualna-osvita-ta-yak-vona-

**SOFT SKILLS ЯК ОСНОВА ФОРМУВАННЯ
ПІДПРИЄМНИЦЬКОГО МИСЛЕННЯ СТУДЕНТІВ:
ПОЧАТКОВИЙ ЕТАП ПРОЄКТУ «КОМПАНІЯ»**

Руслана ФРАНЮК,

Сучасні умови розвитку економіки та ринку праці зумовлюють зростання вимог не лише до професійних знань і вмінь майбутніх фахівців, а й до їхніх універсальних навичок, зокрема здатності ефективно взаємодіяти, критично мислити, приймати рішення та адаптуватися до змін. У цьому контексті особливого значення набуває розвиток soft skills, які розглядаються як важлива складова успішної навчальної та подальшої професійної діяльності.

У системі професійної (професійно-технічної) освіти формування підприємницького мислення студентів є одним із ключових завдань, оскільки воно сприяє розвитку ініціативності, відповідальності, здатності до самореалізації та прийняття ефективних рішень. Особливо актуальним є поєднання теоретичних знань із практичною діяльністю, що реалізується через навчальні проекти, зокрема проєкт «Компанія», який моделює реальні умови створення та функціонування бізнесу.

Попри наявність досліджень, присвячених розвитку підприємницької компетентності та окремих soft skills, недостатньо висвітленим залишається питання їх інтегрованого впливу на формування підприємницького мислення студентів саме на початковому етапі залучення до бізнес-проектної діяльності. На цьому етапі студенти лише починають усвідомлювати власну роль у команді, стикаються з необхідністю прийняття рішень, комунікації та відповідальності за результат, що робить розвиток soft skills особливо важливим.

Сама хронологія походження скілів свідчить про важливість їх розвитку для подальшого зростання. У 1960-ті роки (Зародження поняття): Вивчення цього аспекту почалося у Збройних силах США. Офіцери помітили, що успіх операцій та ефективність роботи залежать не лише від

технічної підготовки чи обладнання, а від здатності особового складу співпрацювати [1].

На конференції CONARC 1972 року було сформульовано наступне попереднє визначення: «soft skills - це важливі пов'язані з роботою навички, які включають незначну або повну відсутність взаємодії з машинами та застосування яких у роботі є досить узагальненим» [2].

У науковій літературі soft skills розглядаються як комплекс неспеціалізованих, але надзвичайно важливих навичок, які визначають

ефективність взаємодії людини з іншими та її здатність адаптуватися до змінних умов діяльності. На відміну від hard skills (професійно-технічних умінь), soft skills мають міждисциплінарний характер і формуються в процесі соціальної взаємодії та практичної діяльності.

У 2012 році Університет Східного Кентуккі опублікував список «десяти найкращих соціально-комунікативних навичок» [3]:

- комунікабельність;
- ввічливість;
- гнучкість розуму;
- чесність;
- навички міжособистісного спілкування;
- позитивний настрій;
- професіоналізм;
- відповідальність;
- вміння працювати в команді;
- знання професійної етики.

Сучасні наукові підходи до підготовки фахівців у системі професійної освіти все більше акцентують увагу на необхідності інтеграції професійних знань із розвитком універсальних навичок, відомих як soft skills. До них зазвичай відносять:

- комунікативні вміння
- критичне мислення
- емоційний інтелект
- здатність до командної роботи
- відповідальність та навички прийняття рішень

Особливого значення у контексті підприємницької освіти набуває поняття підприємницьке мислення, яке трактується як здатність особистості бачити можливості, аналізувати ризики, генерувати ідеї, приймати обґрунтовані рішення та брати на себе відповідальність за їх реалізацію. Підприємницьке

мислення є не лише економічною категорією, а й інтегрованою особистісною якістю, що формується поступово через практичний досвід [4].

У системі професійної (професійно-технічної) освіти важливим інструментом формування підприємницького мислення виступає проектна діяльність. Зокрема, навчальний проект «Компанія» моделює реальні умови створення та функціонування бізнесу, що дозволяє студентам не лише засвоювати теоретичні знання, а й застосовувати їх у практичних ситуаціях.

В межах проекту було створено міні компанію «Код Нації».



Початковий етап реалізації проекту «Компанія» є одним із найважливіших, оскільки саме в цей період формується команда, визначається бізнес-ідея, розподіляються ролі між учасниками та закладаються основи майбутньої діяльності міні компанії. На цьому етапі студенти ще не мають достатнього практичного підприємницького досвіду, тому особливого значення набуває розвиток soft skills — гнучких навичок, які забезпечують ефективну взаємодію, здатність працювати в команді та приймати рішення в умовах невизначеності. Саме ці навички допомагають учням адаптуватися до нових умов, проявляти ініціативу та успішно реалізовувати власні ідеї.

Комунікативні навички є основою ефективної взаємодії між учасниками команди. Так, як зазначає Т. Вольфовська [5], поняття "комунікативна компетентність" і дійсно розглядається як готовність до активності, яка включає не лише знання і вміння взаємодіяти з іншими людьми, але й уміння ефективно застосовувати ці знання в практичних ситуаціях. На початковому етапі реалізації проекту студенти повинні навчитися чітко висловлювати власні думки, аргументувати свої пропозиції, вести дискусію та слухати

інших учасників. У процесі створення бізнес-ідеї саме комунікація допомагає досягати спільних рішень і формувати позитивний психологічний клімат у команді.

Проект «Компанія» базується на принципах колективної діяльності, тому здатність працювати в команді є необхідною умовою успішної реалізації бізнес-ідеї. Командна робота формує у студентів розуміння того, що досягнення спільної мети залежить від внеску кожного учасника. Вони

навчаються підтримувати одне одного, спільно приймати рішення та ефективно взаємодіяти навіть у складних ситуаціях. Такі навички є надзвичайно важливими для сучасного підприємця, адже будь-яка підприємницька діяльність передбачає постійну співпрацю з колегами, партнерами та клієнтами.

Пошук бізнес-ідеї є одним із перших завдань учасників проекту, тому важливого значення набуває розвиток креативності. Дж. Гілфорд вважав, що креативність – це здатність відмовлятися від стереотипних способів мислення. Саме після публікації його робіт, у яких він визначає різницю між двома типами мисленнєвих операцій – конвергенцією і дивергенцією, концепція креативності набула широкої популярності та почала активно опрацьовуватися [6]. Студенти повинні навчитися генерувати нові ідеї, знаходити нестандартні підходи до створення продукту та враховувати сучасні потреби споживачів. Творче мислення допомагає учасникам не лише придумати оригінальний продукт, а й визначити його особливості, способи презентації та просування. У процесі мозкових штурмів студенти розвивають уяву, гнучкість мислення та здатність швидко адаптуватися до нових умов. Саме креативність стає основою для створення конкурентоспроможної бізнес-ідеї та формування підприємницького мислення.

Зокрема, у дослідженні А. Лякішевої, В. Вітюк та І. Кашуб'як підкреслено відсутність усталеної академічної дефініції поняття критичного мислення, в українських енциклопедичних джерелах, натомість зазначено, що у науковій літературі критичне мислення трактується як свідомий, рефлексивний і цілеспрямований процес аналізу, оцінки достовірності інформації, формування позиції й аргументованого ухвалення рішень [7]. Критичне мислення дозволяє учасникам оцінювати актуальність продукту, визначати його переваги та недоліки, враховувати потреби потенційних споживачів і можливі ризики. Завдяки цій навичці студенти вчаться приймати обґрунтовані рішення, а не керуватися лише емоціями чи

особистими вподобаннями. У майбутньому це сприятиме формуванню відповідального та раціонального підходу до підприємницької діяльності. Одним із важливих етапів реалізації проекту є презентація бізнес-ідеї перед аудиторією, викладачами, журі конкурсів або потенційними споживачами. Саме тому студенти повинні розвивати навички самопрезентації, впевненого публічного виступу та переконливої подачі інформації. На початковому етапі учасники навчаються правильно структурувати власний

виступ, виділяти головне, зацікавлювати аудиторію та відповідати на запитання. Ці навички сприяють формуванню впевненості у власних силах і допомагають студентам ефективно представляти результати своєї діяльності.

Отже, реалізація проекту «Компанія» є ефективним інструментом формування підприємницького мислення студентів через розвиток soft skills на початковому етапі створення міні компанії. Саме участь у командній роботі, розробці бізнес-ідеї, підготовці презентацій та практичному вирішенні організаційних завдань сприяє формуванню комунікативних, лідерських, креативних та аналітичних навичок, які є необхідними для сучасного підприємця. Практична спрямованість проекту дозволяє студентам не лише отримувати теоретичні знання, а й застосовувати їх у реальних умовах підприємницької діяльності. Участь у ярмарках, конкурсах та презентаціях формує впевненість у власних силах, відповідальність, ініціативність та здатність працювати в команді. Результативність роботи підтверджується тим, що команда студентів отримала диплом за найкращу презентацію бізнес-ідеї, що свідчить про успішний розвиток навичок публічного виступу, самопрезентації та ефективної командної взаємодії. Досягнутий результат демонструє, що розвиток soft skills є важливою складовою підприємницької освіти та основою успішної реалізації студентських бізнес-проектів. У перспективі участь у програмі «Компанія» сприятиме подальшому професійному становленню студентів, розвитку їхньої підприємницької ініціативності та готовності до сучасних викликів ринку праці. Проект створює умови для формування активної, творчої та конкурентоспроможної молоді, здатної генерувати власні ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності.

Список використаних джерел:

1. CON Reg 350-100-1 (PDF), Fort Monroe, Virginia: UNITED STATES CONTINENTAL ARMY COMMAND, 1968, архів оригіналу (PDF) за 18 вересня 2021, процитовано 21.
2. Whitmore, Paul G.; Fry, John P., «Soft Skills: Definition, Behavioral Model Analysis, Training Procedures. Professional Paper 3-74.», Research Report ERIC Number: ED158043, 48pp.
3. Robles, Marcel M. (2012–12). Executive Perceptions of the Top 10 Soft Skills Needed in Today's Workplace. Business Communication Quarterly (англ.). Т. 75, № 4. с. 453—465. doi:10.1177/1080569912460400. ISSN 1080-5699.
4. Шумпетер Й. А. Теорія економічного розвитку. Дослідження прибутків, капіталу, кредиту, відсотка та економічного циклу / Й. А. Шумпетер; [пер. з

англ. В. Старка]. – К. : Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2011. – 57 с.

5. Вольфовська Т. Комунікативна компетентність людини як одна з передумов досягнення життєвої мети. Шлях освіти. 2001. №3. С.13-16.

6. Гилфорд Дж. Три сторони інтелекта / Дж. Гилфорд; пер. с англ. Э. А. Голубевой // Психология мышления / ред. А.М. Матюшкина. – Москва : Прогресс, 1965. – С. 443–456.

7. Лякішева А., Вітюк В., Кашуб'як І. Ретроспективний огляд поняття «Критичне мислення». Педагогічні інновації: ідеї, реалії, перспективи. 2019. №1. С. 29-37.



**МОДЕРНІЗАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ
ЧЕРЕЗ МІЖНАРОДНИЙ ПРОЄКТ
ЯК ФУНДАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ЯКОСТІ**

Щоб знайти відповідь на запитання “Яка освіта нам потрібна?”

*спитаймо себе: “А у якому суспільстві ми хочемо жити?”
Eugenio Tironi: El sueño chileno*

**Валентина СИДОРОВА,
заступник директора
з навчальної роботи**

Формування освіти, орієнтованої на європейські цінності, є важливою умовою розвитку сучасного закладу професійної освіти та інтеграції України до Європейського освітнього простору. Така освіта ґрунтується на повазі до прав людини, демократичних принципах, рівності можливостей, академічній доброчесності, відповідальності за якість освітнього процесу, підготовки конкурентоспроможних фахівців, здатних успішно працювати в сучасному європейському просторі.

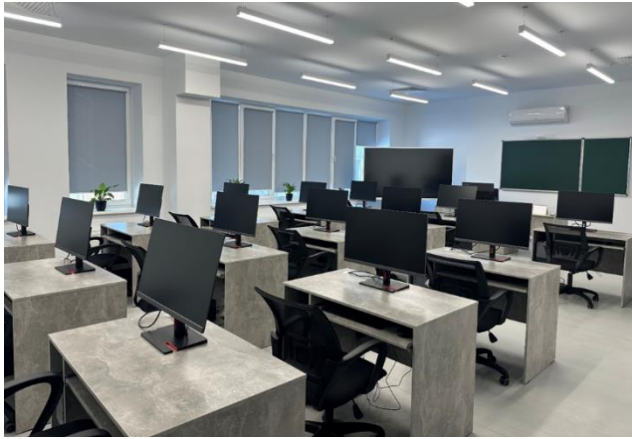
Професійна освіта має чітко виражену практичну спрямованість. Через сучасні навчальні кабінети, лабораторії, STEM-простори, проектну та дуальну форми навчання студенти отримують можливість застосовувати теоретичні знання в реальних професійних ситуаціях. Це відповідає європейському підходу «навчання через діяльність» (learning by doing).

21 жовтня 2025 року відбулося офіційне відкриття оновленого Рівненського професійного коледжу ресторанного і готельного бізнесу в рамках проєкту «EU4Skills: Модернізація інфраструктури системи професійної освіти та навчання в Україні». Проєкт фінансувався Європейським Союзом, реалізований банком KfW у співпраці з USIF, а також за участі Міністерства освіти і науки України як бенефіціара.
[1]

Новий фізичний простір нашого коледжу, сучасний навчальний корпус став важливим середовищем для практичного втілення європейських стандартів професійної освіти. Відкриті, доступні та безпечні навчальні

кабінети (дев'ять кабінетів для викладання загальноосвітніх предметів), обладнані для групової роботи, дискусій і проєктної діяльності, сприяють

формуванню культури взаємоповаги та партнерства. Новітнє технічне забезпечення: інтерактивні панелі, проєктори, швидкісний інтернет та персональні девайси забезпечують рівний доступ до інформації для всіх студентів, що є основою демократичного суспільства.



Навчальні кабінети коледжу створюють умови для переходу від переважно теоретичного навчання до практикоорієнтованого завдяки сучасному обладнанню та гнучкій організації освітнього простору. Оснащення кабінетів інтерактивними засобами, робочими зонами для командної діяльності, проєктної та дослідницької роботи дає можливість студентам одразу застосовувати теоретичні знання на практиці, моделювати професійні ситуації та працювати з реальними кейсами.



Пишаємося тим, що кабінети фізики, хімії та біології оснащені цифровими лабораторіями — а це є європейський стандарт STEM-освіти. Відомо, що STEM-навчання сприяє формуванню критичного, творчого мислення, навичок вирішення комплексних задач, умінь проєктувати та експериментувати. Студенти вчаться не тільки розуміти наукові закони, а й застосовувати їх при моделюванні, аналізі та дослідженні реальних явищ. STEM-підхід зосереджує увагу не на сухому запам'ятовуванні теорії, а на вирішенні реальних проблем і застосуванні знань у практичних ситуаціях. Вивчення фізики, хімії і біології не як окремих дисциплін, а в інтеграції з технологіями, математикою дозволяє студентам бачити зв'язки між наукою та її застосуванням у житті (наприклад, у розробці екологічних рішень, харчових технологій, енергозбереженні).

У ЗП(ПТ)О «Рівненський коледж ресторанного і готельного бізнесу» працює команда молодих викладачів загальноосвітніх предметів, яка поєднує досвід, енергію молоді та прагнення до інновацій, забезпечуючи якісну освіту. Вони активно впроваджують студентоцентроване навчання, орієнтоване на партнерство між викладачем і студентом. Вони будують

освітній процес на засадах діалогу, взаємоповаги та довіри, що сприяє формуванню демократичної культури, відповідальності та академічної доброчесності.

Крім того, молоді викладачі активно долучаються до міжнародних і національних освітніх ініціатив, проєктів академічної мобільності, програм підвищення кваліфікації, що сприяє поширенню європейських освітніх практик і цінностей у закладі освіти.

Як приклад, викладач предмету «Технології» впроваджує курс «Компанія» - навчальну програму з підприємництва для молоді у Європі. В результаті – студенти отримують досвід заснування власного підприємства, виробництва власних товарів, маркетингу послуг, а також фінансового обліку та звітності. Найкращі студентські бізнес-плани нашого коледжу отримали призові місця у навчальному заході «Табір підприємництва» від ГО «Джуніор Ачівмент Україна» (*дивись додаток 1*).

Три роки поспіль в коледжі проводяться факультативні заняття, де реалізується освітня програма «Бізнес-інкубатор: розпочни власну справу» завдяки спільній програмі ЄС «EU4SKILLS: КРАЩІ НАВИЧКИ ДЛЯ СУЧАСНОЇ УКРАЇНИ» (*дивись додаток 2*). Програма дозволяє реалізувати компетентнісний підхід до навчання. Увага акцентується не лише на запам'ятовуванні певної кількості інформації, а й на виробленні практичних навичок, зокрема: поведінці під час різних проблемних ситуацій, застосуванні досвіду успішної діяльності у сфері підприємництва, плануванні власної справи, бюджету тощо.

Освітній простір – це освітня реальність, в якій особистість стикається, взаємодіє, розуміє і пізнає елементи свого оточення — носії культури (освітнє середовище) — і яка гарантує суб'єктивацію і прогресивний розвиток суб'єкта (людини). Освітній простір як система педагогічних чинників і умов розвитку спеціально організованого педагогічного середовища — це освітній простір як система педагогічних чинників і умов. [2]

Сучасний, комфортний і відкритий освітній простір суттєво впливає на мотивацію до навчання: студенти відчують довіру, партнерство з викладачами, можливість висловлювати власну думку та працювати у безпечному середовищі. Це сприяє розвитку ініціативності, критичного мислення, навичок співпраці та підвищує зацікавленість у навчанні й майбутній професії.

Особливе місце в освітньому процесі ЗП(ПТ)О «Рівненський коледж ресторанного і готельного бізнесу» займає системна робота з обдарованими студентами, яка відповідає ключовим цінностям європейської освітньої

спільноти — повазі до прав людини, індивідуального підходу, свободи вибору та розвитку потенціалу (*дивись додаток 3*). Робота з обдарованими студентами ґрунтується на демократичних засадах: добровільної участі, підтримці та самореалізації. Студенти залучаються до творчої діяльності, участі в конкурсах, олімпіадах, змаганнях, що сприяє формуванню відповідальності за власний освітній маршрут і навичок громадянської активності.

Таким чином, оновлене освітнє середовище не лише змінює умови навчання, а й впливає на зміст освіти, орієнтуючи його на європейські цінності і підготовку студентів — активних громадян демократичного суспільства. Це інвестиція в майбутнє.

У цьому контексті відкриття оновленого навчального корпусу розширило спроможності коледжу та створило умови для забезпечення якісного освітнього процесу. Також новою можливістю стало започаткування провадження освітньої діяльності у сфері повної загальної середньої освіти за рівнем профільної середньої освіти. Це дозволило поєднати формування ключових громадянських і європейських цінностей із реалізацією міжпредметних підходів та створенням індивідуальних освітніх траєкторій студентів. Абітурієнти, що вступають після 9 класу, мають можливість здобути одночасно повну загальну середню освіту та обрану професію (перелік професій: «Кухар. Кондитер», «Кондитер. Пекар», «Пекар. Кухар», «Кухар. Офіціант», «Майстер готельного обслуговування. Офіціант», «Варник харчової сировини та продуктів. Кухар»).

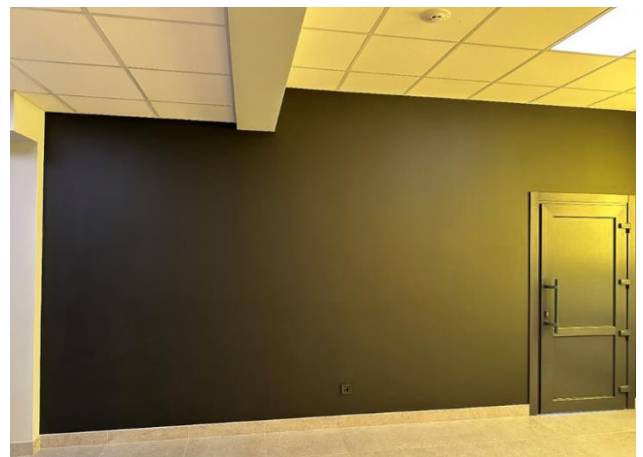
Варто зазначити і про креативний дизайн коледжу — простір, що надихає, формує позитивну атмосферу та робить освітнє середовище сучасним, відкритим і привабливим для студентської молоді. Для цього ми дослідили, що саме подобається студентам і отримали результат:

- яскраві, сучасні кольори та стильний дизайн, «не як у школі»;
- зони для короткого відпочинку, спілкування та фото-зони;
- інтерактивність: можливість самовиражатися;
- відчуття, що простір «живий», створений для них і разом з ними.

Відповідно і облаштували в оновленому корпусі — простір свободи, творчості та комунікації, який дуже подобається молоді й робить коледж сучасним та дружнім.

Оригінальний дизайн коридору перетворює звичайний прохідний простір на комунікаційне середовище. Він створює позитивний емоційний настрій, знижує стрес і формує відчуття комфорту, що безпосередньо впливає на мотивацію до навчання. Відкриті простори, зони відпочинку,

мобільні меблі, настільні ігри сприяють неформальному спілкуванню поза навчальними кабінетами.



Грифельна стіна перетворює коридор на інтерактивний і креативний простір, де студенти можуть вільно писати, малювати, залишати ідеї та думки. Такий елемент стимулює творче мислення, самовираження й неформальне спілкування, знижує напругу між уроками та створює позитивний емоційний фон. Крім того, така стіна використовується для коротких повідомлень, мотиваційних цитат, ідей, командної взаємодії під час предметних тижнів.

Наш коледж, що орієнтований на європейські цінності, створив безпечне, інклюзивне та безбар'єрне освітнє середовище, що гарантує рівний доступ до освіти для всіх студентів, незалежно від їхніх фізичних, сенсорних, соціальних чи освітніх потреб. Безбар'єрний доступ, адаптована інфраструктура (ліфт, інклюзивна вбиральня), зрозуміла навігація створюють умови для комфортного навчання й активної участі кожного студента в освітньому процесі.



Інклюзивний підхід сприяє формуванню толерантності, що відповідає європейським цінностям. Студенти навчаються співпрацювати та відповідально ставитися один до одного, що є важливою складовою їхньої професійної та громадянської компетентності. Крім того, інклюзія підвищує якість освіти загалом, адже індивідуалізація навчання, гнучкі методи викладання та підтримка різних потреб роблять освітній процес більш ефективним, безпечним і мотивуючим для всіх. Інклюзивна освіта потрібна всім учасникам освітнього процесу, оскільки формує культуру поваги до різноманітності, забезпечує підтримку індивідуальних потреб, сприяє розвитку емпатії, командної взаємодії та готує всіх учасників освітнього процесу — дітей, батьків, педагогів — до життя в демократичному, відкритому суспільстві. [3]

Заходи безпеки, створені в коледжі, відповідають європейським підходам. Вони спрямовані не лише на фізичний захист, а й на забезпечення добробуту, гідності та прав кожного учасника освітнього процесу.

По-перше, система безпеки ґрунтується на принципі превентивності, характерному для європейських стандартів: регулярні інструктажі, чіткі алгоритми дій у надзвичайних ситуаціях, навчальні евакуації та інформування студентів.

По-друге, забезпечується комплексний підхід до безпеки, який включає фізичну, пожежну, цивільну, санітарну, психологічну та інформаційну складові — відповідно до рекомендацій ЄС щодо Safe School Environment.

По-третє, значна увага приділяється психологічній безпеці та захисту прав людини: профілактиці булінгу, формуванню культури взаємоповаги, недискримінації та відповідального спілкування — ключових цінностей європейської освіти.

У ЗП(ПТ)О «Рівненський коледж ресторанного і готельного бізнесу» забезпечуються усі необхідні заходи безпеки:

- фізична безпека будівлі: контроль доступу до приміщень, чергування відповідальних осіб, обмеження доступу сторонніх осіб.
- пожежна безпека: наявність систем пожежної сигналізації, планів евакуації, вогнегасників, регулярні інструктажі та навчальні евакуації.
- цивільний захист: безпечні зони, чіткий алгоритм дій під час повітряної тривоги, інформування студентів і працівників.
- санітарно-гігієнічна безпека: дотримання санітарних норм, вентиляція, освітлення, доступ до питної води, належний стан навчальних кабінетів.
- охорона праці та техніка безпеки: інструктажі з охорони праці, безпечне використання обладнання в навчальних кабінетах і лабораторіях.
- психологічна безпека: створення безпечного освітнього середовища, запобігання булінгу, підтримка доброзичливої атмосфери та взаємоповаги.
- інформаційна безпека: відповідальне використання цифрових ресурсів, захист персональних даних, формування культури цифрової грамотності.
- медична безпека: наявність аптечок, алгоритм дій у разі погіршення самопочуття, взаємодія з медичним пунктом.

Таким чином, новий, модернізований освітній простір коледжу став інструментом реалізації європейських стандартів професійної освіти, де відкритість, безпека та функціональність середовища формують культуру співпраці та взаємоповаги.

Модернізований коледж – це освітній хаб, де новітні технології та комфортний дизайн допомагають виховувати вільну, критично мислячу особистість, готову до викликів сучасного світу.

Важливі європейські цінності — демократичність, інклюзія, якість, інноваційність, навчання впродовж життя — забезпечують сталий розвиток коледжу та його інтеграцію в європейський освітній простір.

ЛІТЕРАТУРА

1. https://www.eeas.europa.eu/delegations/ukraine/eu-modernised-rivne-vocational-college-restaurant-and-hotel-business_en?s=232&utm_source=chatgpt.com
2. Цимбаралу А.Д. Освітній простір: сутність, структура і механізми створення./Український педагогічний журнал (2016) №1, с. 41.

3. <https://phc.org.ua/news/inklyuziya-v-osviti-ce-pro-rivniy-dostup-i-perevagi-dlya-vsikh-uchasnikiv-osvitnogo-procesu>

ДОДАТКИ

1. Впровадження курсу «Кампанія». Участь у навчальному заході «Табір підприємництва» від ГО «Джуніор Ачівмент Україна».

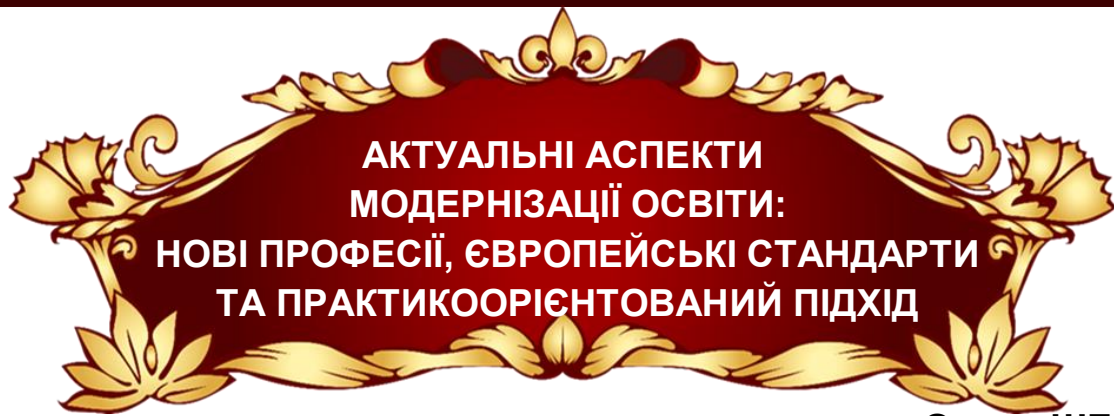
https://drive.google.com/file/d/10Lo4V3i_wML0YY8RMzSjm9dDQ1n6STP/view?usp=sharing

2. Діяльність факультативу «Бізнес-інкубатор: розпочни власну справу».

https://docs.google.com/presentation/d/1vFBY82YPwyYJCb-U7DWYuy_jd0dLHUn/edit?usp=sharing&ouid=109385584764129330004&rtpof=true&sd=true

3. Організація роботи з обдарованими студентами.

<https://docs.google.com/document/d/114jqlydDaACwIAUCMPrOKwww06eJG077i/edit>



Олена ШЕНАУР,
заступник директора
з навчально-виробничої роботи,
Олена ГАРБАРУК,
старший майстер
**ЗП(ПТ)О «Рівненський професійний коледж
ресторанного і готельного бізнесу»**

Вступ. Сучасна професійна освіта в Україні переживає масштабну трансформацію. Перед закладами стоїть завдання не лише передати молоді базові знання, а й забезпечити практичні компетенції, які відповідають темпу розвитку технологій, потребам економіки та тенденціям європейського освітнього простору.

Заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Рівненський професійний коледж ресторанного і готельного бізнесу» є провідним освітнім центром у Рівненській області, який формує висококваліфікованих фахівців для сучасної харчової та готельної індустрії. Коледж поєднує багаторічні традиції професійної освіти з інноваційними методиками навчання, орієнтованими на практичну підготовку та європейські стандарти. Заклад пропонує підготовку за актуальними професіями: кухар, кондитер, пекар, офіціант, бармен, варник харчової сировини та продуктів, майстер готельного обслуговування (<https://surl.li/erezrx>). Освітні програми інтегрують теоретичні знання з практичними навичками, що дозволяє студентам ефективно адаптуватися до потреб сучасного ринку праці. Особлива увага приділяється практикоорієнтованому навчанню, яке реалізується через сучасні лабораторії, навчальні майстерні та практику на базі ресторанів і готелів - партнерів закладу.

Міжнародна підтримка та результати модернізації

Яскравим прикладом успішної модернізації та формування сучасних освітніх можливостей став саме заклад освіти, який пройшов комплексне

оновлення в межах проекту «EU4Skills: Модернізація інфраструктури системи професійно-технічної освіти в Україні», що фінансується Європейським Союзом та реалізується Німецьким банком розвитку KfW у співпраці з Українським фондом соціальних інвестицій (УФСІ) та Міністерством освіти і науки України. Загальний обсяг інвестицій перевищує 2 млн євро на ремонтні та будівельні роботи та близько 334 тис. євро на закупівлю сучасного навчального обладнання.

Результатом модернізації стало:

- реконструкція окремого корпусу із сучасними лабораторіями переробки молока, харчових технологій, пивоваріння;
- створення навчального готелю з дев'ятьма номерами різного рівня комфортності;
- збільшення площі закладу на 40% [1].

Розробка та ліцензування нових професій

Заклад професійної освіти першим в Україні не лише ініціював розроблення державного освітнього стандарту за професією «Варник харчової сировини та продуктів» [2], а й успішно пройшов процедуру ліцензування цієї професії [3]. Це підтверджує відповідність кадрового, матеріально-технічного та навчально-методичного забезпечення державним вимогам та відповідає сучасним викликам розвитку харчової промисловості, європейським підходам до формування професійних кваліфікацій.

Стратегічне значення та актуальність професії «Варник харчової сировини та продуктів»

Харчова промисловість є однією з базових галузей економіки України та має стратегічне значення для забезпечення продовольчої безпеки держави. У сучасних умовах особливо активно розвиваються малі та середні підприємства, крафтові виробництва, фермерські господарства, а також заклади ресторанного господарства з власними виробничими цехами. Європейський вектор розвитку України передбачає орієнтацію на: високу якість продукції; безпечність харчових продуктів; локальне виробництво з доданою вартістю; підготовку кваліфікованих робітничих кадрів.

Харчова промисловість Рівненської області є однією з найбільш вагомих складових економіки регіону. За даними Рівненської обласної державної адміністрації, у сфері харчового виробництва в області функціонують понад 200 підприємств та суб'єктів господарювання, де працюють понад 10 000 осіб у різних галузях харчової промисловості. Частка харчової промисловості в загальному обсязі реалізованої промислової

продукції області становить майже 15-16%, що свідчить про її важливість та значення для економічного розвитку регіону (<https://surl.li/nhmkgc>).

Саме тому професія «Варник харчової сировини та продуктів» є надзвичайно актуальною:

- підприємства області виробляють широкий спектр продукції харчування і постійно модернізують свої потужності, розширюють асортимент та впроваджують нові технології;
- існує потреба в універсальних робітничих кадрах, здатних працювати з різними технологічними процесами: від обробки сировини до контролю якості готового продукту;
- значна частина продукції місцевих виробників реалізується не лише на внутрішньому ринку, а й у країнах Європейського Союзу, що ставить високі вимоги до рівня підготовки спеціалістів.

Актуальність професії «Майстер готельного обслуговування»

Паралельно із розвитком харчового напряму заклад освіти здійснив ліцензування професії «Майстер готельного обслуговування», що є вкрай актуальною для Рівненської області з огляду на розвиток сфери послуг, туризму та готельно-ресторанного бізнесу. У зв'язку з цим роботодавці відчують постійну потребу у кваліфікованих працівниках готельного господарства, які володіють сучасними стандартами сервісу, комунікації та організації обслуговування. Навчальний готель функціонує як повноцінний освітній простір, де студенти відпрацьовують навички адміністрування, сервісу, обслуговування номерного фонду, роботи з гостями та організації побутових процесів.

Навчально-практичні та кваліфікаційні центри

На базі закладу освіти функціонують сучасні навчально-практичні центри - НПЦ фахівців ресторанного сервісу, НПЦ за професією «Пекар» та НПЦ «Лабораторія інноваційних харчових технологій». Студенти та слухачі опановують практичні навички на новітньому обладнанні, беруть участь у майстер-класах, стажуваннях і короткострокових курсах [4-7].

Крім того, у закладі діє кваліфікаційний центр, який надає можливість підтвердити/присвоїти кваліфікацію кухаря та кондитера 3-го, 4-го і 5-го розрядів [8-10]. Функціонування таких центрів формує в закладі сучасний європейський освітній простір, де поєднуються демократичні принципи навчання, рівний доступ до якісної освіти та орієнтація на європейські стандарти професійної підготовки.

Матеріально-технічна база та практикоорієнтований підхід

Практикоорієнтованість є ключим принципом організації освітнього процесу в закладі професійної освіти, що забезпечує формування професійних компетентностей на рівні сучасних європейських стандартів. Освітнє середовище коледжу побудоване таким чином, щоб кожен етап навчання максимально наближався до реальних умов виробництва, готельно-ресторанного бізнесу та сучасних технологічних процесів. Модернізована матеріально-технічна база закладу стала основою для практичної підготовки студентів, побудованої за моделлю *competence-based education*, яка дозволяє здійснювати навчання через повний цикл виробничих процесів - від підготовки сировини до готової продукції.

Заклад освіти має потужну матеріально-технічну базу для підготовки фахівців у галузі харчових технологій та готельно-ресторанної справи. До її складу входять сучасні лабораторії та навчальні приміщення:

1. **Лабораторія технологій пивоваріння** є унікальною та однією з найсучасніших в Україні. Вона включає відділення бродіння, ферментації, холодильне відділення, мийну для кеїв, складські приміщення та майданчик для виготовлення крафтових сортів пива (основними стейкхолдерами та партнерами закладу освіти в межах реалізації практикоорієнтованого підходу є - ТДВ «Рівень ЛТД», броварня на Грушевського, ресторація «Три Слони») і безалкогольних напоїв. Студенти працюють на професійному обладнанні *Schulz*, що відповідає європейським стандартам якості та безпеки. Лабораторія виконує три функції: навчальну (підготовка фахівців за професією «Варник харчової сировини і продуктів»), виробничу (мініпивоварня для розробки нових сортів продукції) та інноваційну (створення авторських рецептур і крафтового продукту) (<https://surl.li/wtfqiy>).
2. **Лабораторія переробки молока** оснащена сучасним обладнанням для повного циклу виробництва молочних продуктів: м'які сири (бринза, фета, рикота, моцарела, крем-сир), тверді та напівтверді сири (гауда, едам, чедер, авторські крафтові сири), вершкове масло, йогурти, кефір, ряжанка, морозиво, десерти та соуси. Співпраця з локальними фермерськими господарствами, компанією «Юнікасоль», ТОВ ВТП «АГРОПЕРЕРОБКА» дозволяє інтегрувати європейські технології та нові рецептури в освітній процес (<https://surl.li/kltdjx>).
3. **Лабораторія харчових технологій** відповідає сучасним європейським вимогам НАССР і оснащена обладнанням для механічної та термічної обробки сировини, вакуумування, пакування, контролю якості та розробки нових рецептур. Підписаний меморандум із громадською спільнотою

«Рівненський харчовий кластер» (<https://surl.li/hpwrmp>) забезпечує активну участь підприємств в освітньому процесі, дуальному навчанні та стажуваннях студентів.

4. **Навчальний готель** забезпечує реальні умови для підготовки майстрів готельного господарства. Він включає 9 номерів (2 напівлюкси, 7 стандартних), рецепцію, камеру зберігання багажу, побутову кімнату, інвентарну та буфет-зону. Студенти відпрацьовують реєстрацію гостей, роботу адміністратора, прибирання, ведення документації та організацію сервісу відповідно до європейських стандартів гостинності (<https://surl.li/bgsydg>).

Перспективи розвитку лабораторного комплексу

Крім уже модернізованих лабораторій, коледж активно розвиває лабораторії, які відповідають сучасним вимогам харчової та ресторанної індустрії:

- **Лабораторія кондитерського виробництва** — для освоєння технік приготування кондитерських виробів та десертів високої складності (<https://youtu.be/J8h4Cis8xak>).
- **Лабораторія хлібопекарського виробництва** — забезпечує підготовку майстрів хлібопекарського та булочного виробництва з використанням сучасних технологій та обладнання (<https://surl.li/lqkcvw>).
- **Лабораторія технології приготування їжі** — навчання кулінарних технік та сучасних способів обробки продуктів, розробка рецептур та сервірування страв (<https://youtu.be/dv8XrvfUui8>).
- **Лабораторія інноваційних харчових технологій** — фокус на експериментальні методи, авторські рецептури та впровадження нових технологій харчового виробництва (<https://surl.li/ndkaao>).
- **Навчальний ресторан** — забезпечує реальні умови для практичної підготовки майбутніх кухарів, офіціантів та адміністраторів ресторанного сервісу (<https://youtu.be/pisO7dyL6VM>).

Висновки та взаємодія з роботодавцями

Цей комплекс лабораторій та навчальних майданчиків дозволяє студентам не лише отримувати теоретичні знання, а й відпрацьовувати практичні навички у реальних умовах виробництва та обслуговування, що робить їх підготовку конкурентоспроможною на українському та європейському ринках праці.

Практикоорієнтоване навчання передбачає тісну співпрацю з роботодавцями, включаючи підприємства харчової галузі, крафтові виробництва, фермерські господарства, готелі та ресторани. Роботодавці

залучені до розробки навчальних програм, оцінювання професійних компетентностей, організації стажувань та дуальної освіти, що дозволяє студентам виконувати реальні професійні завдання та працювати з сучасними технологіями. Участь роботодавців у створенні освітнього продукту — це дієвий інструмент підвищення конкурентоспроможності випускників на локальному та європейському ринках праці.

Використанні джерела:

1. <https://surl.li/loyzvy>. Освіта, що працює на економіку: у Рівному відкрили сучасний коледж ресторанного і готельного бізнесу.
2. <https://surl.li/pvhpxt>. Про затвердження Державного освітнього стандарту з професії «Варник харчової сировини та продуктів».
3. <https://surl.li/tznftm>. Ліцензії закладу професійної освіти.
4. <https://surl.li/chtmuv>. Реєстр виданих сертифікатів педагогів системи професійної освіти за результатами пройденого стажування.
5. <https://surl.li/xcahqf>. Положення про навчально-практичний центр «Лабораторія інноваційних харчових технологій».
6. <https://surl.li/awmdog>. Положення про навчально-практичний центр для фахівців ресторанного сервісу.
7. <https://surl.li/daxrvi>. Положення про навчально-практичний центр за професією «Пекар».
8. <https://surl.li/hrioxr>. Діяльність Кваліфікаційного центру.
9. <https://surl.li/mrfutj>. Сертифікати про акредитацію кваліфікаційного центру.
10. <https://surl.li/yobzdt> ПОРЯДОК присвоєння (підтвердження) професійних кваліфікацій.



ФОТОСТОРІНКА ВІСНИКА

МОМЕНТИ, ЩО НАДИХАЮТЬ

“

Разом
творимо
якісну освіту
та майбутнє
успіху!

”



ПРОФЕСІОНАЛІЗМ
ТВОРЧИСТЬ
НАТХНЕННЯ
РЕЗУЛЬТАТ

“Єдиний спосіб
робити велику роботу –
любити те,
що ти робиш.
СТІВ ДЖОБС



НАШІ ОСВІТНІ QR-РЕСУРСИ



Професійна
освіта
України



ДНУ «Інститут
модернізації
змісту освіти»



Сучасні
технології
в сервісі



Кулінарна
академія
України



Методичний
кейс-банк

ЦИТАТИ, ЩО НАДИХАЮТЬ

- “ Освіта – це найкращий інгредієнт
для приготування успішного майбутнього.
ДЖЕЙМІ ОЛІВЕР ”
- “ Майстерність – це не те, що ти робиш,
а те, як ти вчиш інших робити краще.
ПОЛ БОКЮЗ ”
- “ Навчання – це скарб, який
підлеє за своїм власником усюди.
КИТАЙСЬКЕ ПРИСЛІВ'Я ”



ЗП(ПТ)О «Рівненський професійний коледж
ресторанного і готельного бізнесу»

Готуємо професіоналів. Створюємо майбутнє. Надихаємо на успіх!

📍 33028, м. Рівне, вул. Кулика і Гудачека, 26
☎ (0362) 63-47-76
✉ rpk_rgo@ukr.net
🌐 <https://rpk-rivne.in.ua>



ДЯКУЄМО, що творимо освіту разом!



Кожен випуск нашого вісника — це спільний результат професійної майстерності, творчості, пошуку та прагнення до досконалості.

Ми вдячні всім педагогам, які діляться досвідом, натхненням і кращими практиками, збагачують методичну скарбницю коледжу та формують сучасний освітній простір високої якості.



РАЗОМ МИ СТВОРЮЄМО
РЕЦЕПТИ УСПІХУ,
ЯКІ ВЕДУТЬ ДО ДОСКОНАЛОСТІ!

*«Освіта — це не приготування за рецептом.
Це мистецтво створювати унікальний смак
майбутнього кожної особистості».*

НАШІ ОРІЄНТИРИ



ПРОФЕСІОНАЛІЗМ
І МАЙСТЕРНІСТЬ



ІННОВАЦІЙНІСТЬ
І ТВОРЧІСТЬ



СПІВПРАЦЯ
І ПАРТНЕРСТВО



ЯКІСТЬ ТА
РЕЗУЛЬТАТ



МЕТОДИЧНА МІШЛЕНІВСЬКА ЗІРКА
РЕЦЕПТИ ВИСОКОЇ ПЕДАГОГІЧНОЇ КУХНІ



ДЯКУЄМО, ЩО ВИ З НАМИ!



*Тут уємо професіоналів зі смаком до успіху!
Сервіс. Якість. Майстерність.*

Нехай кожен новий день приносить
натхнення, а кожен урок — задоволення
від результату.

*До нових звершень!
До нових зірок!*



РІВНЕНСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО І ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ



РАЗОМ ТВОРИМО ОСВІТУ,
ЯКА МАЄ СМАК УСПІХУ!