

Впровадження в навчальний процес педагогічних технологій

[illegible]

				№4 Дослідження енергоефективності в галузі
		Кожара В.Є.	Основи електроматеріало-знавства	№2 Основні параметри електротехнічних матеріалів №3 Діелектрики; №4 Провідникові матеріали і вироби
		Синежук А.В.	Біологія	розділи I - VI
		Канюка Л.Ф. Харченко С.М. Козакевич Т.В.	Англійська мова	№1 Я, моя сім'я, друзі №2 Дозвілля і спорт №3 Харчування №4 природа і погода №1-25
		Козаченко Н.І.	Зарубіжна література	№1 Література реалізму XIX століття
		Возна Н.І.	Фізика	№2. Кінематика №3. Динаміка №4. Властивості газів, рідин, твердих тіл №5. Основи термодинаміки №6. Фізичний практикум №8. Електричне поле і струм №9. Електромагнітне поле №10. Коливання і хвилі №11. Хвильова і квантова оптика №12. Атомна і ядерна фізика №13. Фізичний практикум
		Кулініч Л.М.	Устаткування підприємств харчування»	№ 2-12 №1-5
			«Гігієна та санітарія виробництва»	№ 3-5
			«Організація виробництва та обслуговування»	№ 3-15
			«Організація обслуговування в ресторанах»	№ 2-8
		Кириченко Т.В.	Виробниче навчання з професії «Електромонтер з ремонту та обслуговування електроустаткування»	Модуль №1 ЕЧРУ -3.1.1 Безпека праці, електробезпека та пожежна безпека в навчальних майстернях

		Грибан В.В. Верстак С.М.	Виробниче навчання з професії «Електромонтер з ремонту та обслуговування електроустаткування	тема № 4 « Монтаж кабельних та повітряних ліній»ї. Тема № 6 «Монтаж кабельних ліній».
		Марценюк К.Г. Гриневич Л.М. Зелінська Т.Л. Данильчук О.П. Шевчук Л.В	Виробниче навчання «Кухар;офіціант»	№ 1 Ознайомлення із закладом ресторанного господарства Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні лабораторії) № 2 Робота в цеху для миття посуду № 3 Механічна кулінарна обробка овочів та грибів №5 Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів,приготування напівфабрикатів № 6 Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових № 7 Приготування супів № 8 Приготування страв з яєць № 9 Приготування страв і гарнірів з овочів
2	Проектна технологія	Кожара В.Є.	Охорона праці	№3 Основи пожежної безпеки
		Кожара В.Є.	Основи енергоефективності	№3 проблеми екології пов'язані з енергетикою. №6 Підвищення енергоефективності на робочому місці. Потенціал енергоефективності в побуті
		Синежук А.В.	Біологія	ІІІ розділ теми №1,2,6,7,8
		Канюка Л.Ф. Харченко С.М. Козакевич Т.В.	Англійська мова	№ 6 Наука і тех. прогрес № 15 Наука і тех. прогрес № 21 Молодіжна культура №5 Живопис №14 Мистецтво
		Козаченко Н.І.	Зарубіжна література	№1 Література реалізму XIX століття
				№2Традиції й новаторські зрушення в поезії середини ІІ половини XIX століття

		Коваленко С.В.	Історія України	№5 Наш край в роки Другої світової війни
		Возна Н.І.	Фізика	№3. Динаміка №4. Властивості газів, рідин, твердих тіл №5. Основи термодинаміки №9. Електромагнітне поле №10. Коливання і хвилі №11. Хвильова і квантова оптика №12. Атомна і ядерна фізика
		Кулініч Л.М.	Організація обслуговування в ресторанах	№ 7
3	ІКТ	Кожара В.Є.	Охорона праці	№2 Основи безпеки в галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Організація роботи з охорони праці
		Кожара В.Є.	Спеціальна технологія	Модуль ЕЧРУ- 3.1.2 «Роботи в електроустановках, інструктаж з охорони праці, заходи безпеки. Підготовка робочого місця»
		Кожара В.Є.	Основи енергоефективності	№4 Дослідження енергоефективності в галузі. №5 Потенціал енергоефективності на підприємстві
		Синежук А.В.	Біологія	I розділ тема №2 II розділ тема №1 III розділ теми №1-8 VI розділ теми №1-8
		Возна Н.В	Фізика	№1. Вступ №2. Кінематика №3. Динаміка №4. Властивості газів, рідин, твердих тіл №5. Основи термодинаміки №8. Електричне поле і струм №9. Електромагнітне поле №10. Коливання і хвилі №11. Хвильова і квантова оптика №12. Атомна і ядерна фізика

		Канюка Л.Ф. Харченко С.М. Козакевич Т.В.	Англійська мова	№1-6,9,12,14,15,19, 20,21, 22 №2,3,4,5,7,
		Козаченко Н.І.	Зарубіжна література Художня культура	№3 Роман ранньомодерністської доби №5 Література I половини XX століття №1 Художня культура України від найдавніших часів до кінця XVI століття №2 Українська художня культура XVII-XVIII століття №3 Українська художня культура XIX століття
		Марценюк К.Г. Гриневич Л.М. Зелінська Т.Л. Данильчук О.П. Шевчук Л.В	Виробниче навчання «Кухар;офіціант»	№ 1 Ознайомлення із закладом ресторанного господарства Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні лабораторії) № 2 Робота в цеху для миття посуду № 3 Механічна кулінарна обробка овочів та грибів №5 Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів,приготування напівфабрикатів № 6 Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових № 7 Приготування супів № 8 Приготування страв з яєць № 9 Приготування страв і гарнірів з овочів
		Кулініч Л.М.	Гігієна та санітарія виробництва	№ 1-10
			Технологія приготування їжі з основами товарознавства	№ 1,6
			Організація виробництва та обслуговування	№2
			Професійна етика і психологія	№ 1-5
			Фізіологія харчування»	№ 1-6

			Техніка обчислень, облік	№1-7
			Устаткування підприємств харчування	№ 1-8
			Кухня народів світу	№ 1-4
			Технологічне обладнання	№ 2-6
		Кириченко Т.В.	Виробниче навчання з професії «Електромонтер з ремонту та обслуговування електроустаткування»	Модуль № 2 ЕЧРУ -3.1.2 Виконання робіт в електроустановках, інструктаж з охорони праці та ознайомлення з необхідними заходами безпеки. Підготовка робочого місця Модуль 3 ЕЧРУ -3.2.3 Огляд електроустановок механічної та електричної частини простих машин, візлів і механізмів, засобів сигналізації та освітлення розподільних абонентських кабельних телефонних мереж
		Грибан В.В. Верстак С.М.	Виробниче навчання з професії «Електромонтер з ремонту та обслуговування електроустаткування»	тема № 9 «Монтаж, технічне обслуговування та ремонт машин змінного і постійного струмів. Тема 10 «Монтаж і технічне обслуговування електровимірювальних приладів»
		Духопела О.В. Бех Р.М. Гончаренко Т.В. Башинська В.М.	Виробниче навчання «Швачка; кравець»	№1-3 Навчальний модулі 1-3
4	Технологія проблемного навчання	Кожара В.Є.	Спеціальна технологія	Модуль ЕЧРУ -3.3.1 «Монтаж та демонтаж електроустановок та їх частин», модуль ЕЧРУ -3.3.4 «Обслуговування електроустановок (механічної та електричної частини простих машин , вузлів та механізмів, засоби сигналізації та освітлення розподільних, абонентських кабельних і телефонних мереж, заземлення)
			Будова, ремонт та обслуговування електроустаткування	Модуль ЕРОЕ – 2.2.3 «Технологія електромонтажних робіт. Монтаж та обслуговування кабельних та повітряних

				ліній» , модуль ЕРОЕ – 2.2.4 «Будова, обслуговування та ремонт трансформаторів»
		Синежук А.В.	Біологія	№ 1-23
		Коваленко С.В.	Всесвітня історія	№ 6 Україна в умовах політичної та економічної лібералізації суспільства (середина 1950-х-середина 1960-Х рр.)
		Козаченко Н.І.	Зарубіжна література	№2Традиції й новаторські зрушення в поезії середини II половини XIX століття
		Возна Н.В.	Фізика	№2. Кінематика №3. Динаміка №4. Властивості газів, рідин, твердих тіл №5. Основи термодинаміки №8. Електричне поле і струм №9. Електромагнітне поле №10. Коливання і хвилі №11. Хвильова і квантова оптика №12. Атомна і ядерна фізика
		Кулініч Л.М.	«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	№1-9 №1-10
			«Устаткування підприємств харчування»	№2-12 №1-5
			«Гігієна та санітарія виробництва»	№3-10 №1-2
			«Організація виробництва та обслуговування»	№2-4 №1-4
			«Облік, калькуляція і звітність»	№2 №1-2
			«Фізіологія харчування»	№2-6
			“ Техніка обчислень, облік ”	№4
			“Організація обслуговування в ресторанах”	№5-8
			"Професійна етика і психологія"	№3-4
			"Кухня народів світу"	№1-4

		Марценюк К.Г. Гриневич Л.М. Зелінська Т.Л. Данильчук О.П. Шевчук Л.В	Виробниче навчання «Кухар; офіціант»	№ 1 Ознайомлення із закладом ресторанного господарства Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні лабораторії) № 2 Робота в цеху для миття посуду № 3 Механічна кулінарна обробка овочів та грибів №5 Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів № 6 Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових № 7 Приготування супів № 8 Приготування страв з яєць № 9 Приготування страв і гарнірів з овочів
		Духопела О.В. Бех Р.М. Гончаренко Т.В. Башинська В.М.	Предмет “Організація обслуговування в ресторанах”	№ 1-3 Навчальний модулі 1-3
5	Технологія інтенсифікації навчання на основі схемних і знакових моделей	Кожара В.Є.	Професійна етика і психологія	Модуль ЕРОЕ 2.2.1- «Будова, монтаж, обслуговування та ремонт електроустаткування»; ЕРОЕ -2.2.3 «Технологія електромонтажних робіт. Монтаж та обслуговування кабельних та повітряних ліній»; ЕРОЕ -2.2.4 «Будова, обслуговування та ремонт трансформаторів»
		Кулініч Л.М.	«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	№2-3 №5-6
			Кухня народів світу	
6	Ігрові технології	Синежук А.В.	Біологія	ІІІ розділ, тема №2,6 VІ розділ, теми №3,4
		Канюка Л.Ф.	Англійська мова	№3, 11, 13, 18,23
		Козаченко Н.І.	Зарубіжна література	№1 Література реалізму XIX століття
7	Технології індивідуалізації навчального процесу	Синежук А.В.	Біологія	I - VI розділи

8	Технологія критичного мислення	Канюка Л.Ф. Харченко С.М. Козакевич Т.В.	Англійська мова	№ 6,8,15,21 № 6, 9, 25
		Козаченко Н.І.	Зарубіжна література	№1 Література реалізму XIX століття №3 Роман ранньо-модерністської доби №5 Література I половини XX століття
9	Особистісно-зорієнтоване навчання	Канюка Л.Ф. Харченко С.М. Козакевич Т.В.	Англійська мова	№2, 11,12,16,19, 21,25 № 12,16. 21,25
		Возна Н.В.	Фізика	№2. Кінематика №3. Динаміка №4. Властивості газів, рідин, твердих тіл №5. Основи термодинаміки №6. Фізичний практикум №7. Узагальнююче повторення №8. Електричне поле і струм №9. Електромагнітне поле №10. Коливання і хвилі №11. Хвильова і квантова оптика №12. Атомна і ядерна фізика №13. Фізичний практикум №14. Узагальнююче повторення
		Козаченко Н.І.	Зарубіжна література	№2Традиції й новаторські зрушення в поезії середини II половини XIX століття №5 Література I половини XX століття
10	Групова (колективна) технологія	Синежук А.В.	Біологія	I - VI розділи
11	Технологія формування творчої особистості	Кулініч Л.М.	Організація обслуговування в ресторанах	№ 7
12	Прикладні програми(аудіо книги, CD-подорожі)	Козаченко Н.І.	Зарубіжна література	№5 Література I половини XX століття
13	Модульно-розвивальна технологія	Возна Н.В.	Фізика	№2. Кінематика №3. Динаміка №4. Властивості газів, рідин, твердих тіл №5. Основи термодинаміки

				№8. Електричне поле і струм №9. Електромагнітне поле №10. Коливання і хвилі №11. Хвильова і квантова оптика №12. Атомна і ядерна фізика
14	Сугестивна технологія	Ювченко С.А. Козаченко Н.І.	Укр. мова та літ-ра Зарубіжна літ-ра	№3.5 № 4,6,7,8.
15	Адаптивна технологія	Ювченко С.А. Козаченко Н.І.	Укр. мова та літ-ра Зарубіжна літ-ра	№3,4 №5,7,8
16	Е-book технологія	Кулініч Л.М.	«Кухар» «Офіціант»	Санітарія та гігієна
17	Навчання англійської мови з використанням зорових опор	Канюка Л.Ф.	Англійська мова	№ 1-17