

Державний навчальний заклад
«Вінницький центр професійно-технічної освіти переробної промисловості»

**ЗБІРНИК МЕТОДИЧНИХ МАТЕРІАЛІВ
НАУКОВО-МЕТОДИЧНОЇ ПРОБЛЕМИ
«ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ
ДО ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ТА
ЇХ ФАХОВОЇ РЕАЛІЗАЦІЇ»**



Укладач:
методист Гандзій О.В.

ЗМІСТ

РОЗДІЛ І

ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ НА УРОКАХ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

Бушинська О.А., Крисько А.Ю.

Розробка вебквесту на тему: «Батл кухарів» 5

Крисько А. Ю.

Основні кроки підготовки до підприємницької діяльності.....16

Любарська Н.В.

Розробка уроку з устаткування підприємств харчування на тему «Устаткування для смаження їжі та його класифікація»24

Любарська Н.В.

Розробка уроку виробничого навчання за професією «Виробник м'ясних напівфабрикатів» на тему «Виготовлення, зважування, пакування та укладання в тару порційних напівфабрикатів різного асортименту».....32

Любунь Л.В.

Тренінг на тему: «Формування підприємницьких компетентностей».....43

Любунь Л.В.

Розвиток підприємницьких компетентностей за допомогою інтерактивних методів на уроках виробничого навчання за професією «Кондитер». 59

Любунь Л.В.

Розробка уроку на тему: «Види та технологія виготовлення мастики».....77

Мироненко Н.С.

Розробка уроку виробничого навчання за професією «Кухар» на тему: «Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці».....98

Шевчук Т.М.

Розробка вебквесту на тему «Skills lab. Власна справа»..... 105

Шевчук Т.М.

Розробка уроку на тему «Основи підприємницької діяльності».113

РОЗДІЛ II

ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ НА УРОКАХ ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОЇ ПІДГОТОВКИ

Бессараб О.В.

Розробка уроку на тему «Психологічна переконливість і трагікомічне звучання образу Мартина Борулі. Інші образи в п'єсі».....119

Бессараб О.В.

Розробка уроку з української мови - написання есе на тему: «Чи можна бути успішним в Україні?».....125

Вовнюк Г.В.

Реалізація наскрізної лінії «Підприємливість та фінансова грамотність» на уроках географії. Розробка уроку з географії на тему: «Японія. Місце країни у світі та регіоні».129

Демченко Т.М.

Розробка уроку з англійської мови на тему «Вимоги до особистісних якостей».....134

Демченко Т.М.

Розробка уроку з англійської мови на тему: «Різноманітність професій»..... 139

Довгань Л.В.

Розвиток в учнів підприємницької компетентності на уроках математики.....144

Довгань Л.В.

Розробка уроку з математики на тему:«Перпендикулярність прямих і площин» (бізнес-гра).....149

Довгань Л.В.

Розвиток підприємницької діяльності на уроках фізики. Розробка уроку з фізики з елементами формування навичок підприємницької діяльності на тему: «Пароутворення і конденсація».....154

Сулима Т.В.

Розробка уроку з хімії на тему: «Роль хімії в розв'язанні енергетичної проблеми».....163

Шевчук Т.М.

Формування підприємницької компетентності через проектні технології на уроках історії.....171

РОЗДІЛ III

ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ У ВИХОВНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ

Гишпаль Н.С.

Виховна година на тему: «Самопізнання як інструмент для створення кар'єрної траєкторії учня»181

Краснюк А.А.

Тренінг на тему: «Бар'єри спілкування»187

Кулібаба О.Б.

Виховна година на тему: «Формування в учнів підприємницької компетентності».....193

Марчук С.В.

Тренінгова програма для розвитку творчості.....199

Пацерук Н.В.

Інформаційна година на тему: «Піч усе покаже».....209

Шевчук Т.М.

Інформаційна година з елементами тренінгу на тему: «Ми майбутні підприємці».....212

РОЗДІЛ І

ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ НА УРОКАХ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

Бушинська О.А.
викладач спецпредметів;
Крисько А.Ю.
викладач спецпредметів

РОЗРОБКА ВЕБКВЕСТУ НА ТЕМУ: «БАТЛ КУХАРІВ»

Мета: поглибити теоретичні знання з предметів професійно-теоретичної підготовки; підвищити навички роботи з сучасними інформаційно-комунікаційними технологіями, мережею Інтернет тощо.

Виховувати у здобувачів освіти наполегливість, зібраність, старанність, свідоме відношення до навчання, готовність до самостійної підприємницької діяльності та роботи на підприємствах ресторанного господарства.

Розвивати пошукові навички, підприємницькі здібності, вміння аналізувати та робити висновки; самостійно опрацьовувати новий матеріал, використовуючи Інтернет-ресурси, знаходити потрібну інформацію.

Предмети: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація обслуговування та виробництва».

Місце проведення вебквесту: кабінет технології приготування їжі (здобувачі освіти в ході вступу ознайомлюються із раундами, отримують завдання), кабінет інформатики та інформаційних технологій або інші кабінети, що мають доступ до мережі Інтернет (для пошуку та обробки інформації).

Обладнання: персональні комп'ютери із доступом до мережі Інтернет.

Тип вебквесту: довготривалий.

Організація вебквесту

Вебквест містить основні елементи:

— головна сторінка;

- вступ;
- навчання (посилання на ресурси мережі Інтернет, у яких міститься необхідний для вебквесту матеріал: електронні адреси, книги або методичні посібники; критерії оцінювання здобувачів; вправи для розминки перед раундами);
- раунди;
- рефлексія;
- зворотній зв'язок.

Здобувач освіти має:

- проаналізувати інформацію [3-9; 11-17];
- узагальнити знайдену інформацію;
- пройти всі раунди вебквесту;
- оформити результати роботи.

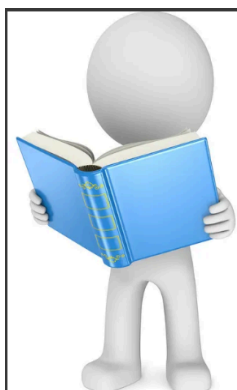
Викладач знайомить учнів з технологією вебквесту, його метою, суттю. Особливу увагу викладач звертає на критерії оцінювання роботи учнів у вебквесті.

Учні вивчають відповідний теоретичний матеріал, використовуючи конспекти лекцій і практичних занять, підручники, навчальні посібники, інші методичні видання. Можуть використовувати Інтернет-ресурси, відеоматеріали тощо.

Для актуалізації знань учасники вебквесту мають вправи на платформі LearningApps:

- 1) [кросворд](#);
- 2) [вікторина](#);
- 3) [відгадай слово](#) (перейдіть за гіперпосиланням).

Вебквест складається з окремих раундів, в яких розміщені завдання з переліком конкретних



Раунд 1 оцінюється у 8 балів.

Раунд 2 оцінюється у 12 балів.

Раунд 3 оцінюється у 12 балів.

Раунд 4 оцінюється у 13 балів.

Раунд 5 оцінюється у 10 балів.

Раунд 6 оцінюється у 15 балів.

Максимальна кількість балів - 70.

Фотозвіт Ваших відповідей надсилайте у **Зворотній зв'язок**.

електронних посилань в мережі Інтернет, де можна отримати необхідну інформацію. Питання сформульовані таким чином, щоб при відкритті сайту здобувач освіти розумів принципи для відбору матеріалу, виділення головного з усієї інформації, з якою він працює. Ця стадія вебквесту має найбільший розвивальний потенціал: під час пошуку відповідей на поставлені питання удосконалюється критичне мислення, здатність порівнювати і аналізувати, класифікувати об'єкти і явища, мислити абстрактно.

У раунді 1 необхідно розпізнати зірок Мішлену.



В першу чергу відомий своїм нестандартним підходом до приготування страв. Борщ з варенням, кавун на грилі, закуска з бджіл... Погодьтеся, лише одні назви цих страв інтригують. 7 років тому поставив собі за мету поліпшити культуру харчування і максимально вплинути на те, що їдять українці і, схоже, у нього це виходить. До речі, проект зі зміни харчування в українських школах - теж його рук справа.

Любов до кулінарії він привив собі сам. З 5 до 20 років він готував максимум омлетів. У 20 років почав їсти і розуміти, що хороша їжа відрізняється від поганої почуттями.

Хто це?



Француз відомий в основному тим, що серйозно захоплюється кулінарією. Він засновник та незмінний керівник кулінарного конкурсу «Золотий Бокюз», а також Товариства високої французької кулінарії.

У своїй філософії дотримується думки, що соуси змінюють смак продуктів, а тому слід від них відмовитися на користь натурального смаку, свіжих інгредієнтів та поєднання простоти і вишуканості на одній тарілці.

Веде публічне життя – виступає на ТБ, пише книги, веде лекції, має власні ресторани. Нагороджений орденом Почесного легіону, керує Institut Paul Bocuse Écullу та європейською асоціацією куліварів Euro Toques.

Хто це?



«Голлий кухар» - улюбленець широкої публіки. Це шеф-кухар з Британії, телеведучий і талановитий ресторатор, автор бестселерів про здорове і смачне харчування. Він поширює ідеї здорової їжі, вважаючи, що від цього багато в чому залежить здоров'я всієї нації – «ми те, що ми їмо».

Його передачі і книги популярні більш ніж в 40 країнах світу, він почесний стипендіат та член Королівського коледжу лікарів за напрямом боротьби з дитячим ожирінням та пропаганди здорового харчування, а також відповідає за їжу у спортсменів «Манчестер Сіті».

Хто це?



Став відомий завдяки телешоу «Пекельна кухня», «Майстер-шеф», «Точка кипіння». Має мережу ресторанів і барів по всій Англії, а також його заклади відкриті і в інших країнах світу. Його закладам присвоюються почесні мішленівські зірки протягом лічених перших років, що говорить про високий професіоналізм колективу та якості їжі.

Також є автором популярних книг, таких як «Світова кухня», «Здоровий апетит», «Сімейний обід в неділю».

Хто це?



Канадський та український шеф-кухар колумбійського походження, бізнесмен, телеведучий. Суддя проекту МастерШеф Україна, викладач кулінарного мистецтва, засновник консалтингової компанії Bravo Restaurant Group. Володар престижної кулінарної премії «The World Master Chef».

Хто це?



Він пробивався до вершин кулінарії довго і важко, почавши свою кар'єру на кухні готелю в Бордо. Сьогодні це без сумніву талановитий і відомий шеф-кухар, фахівець з провансальської кухні, успішний ресторатор. Його ресторани зосереджені у багатьох столицях і великих містах світу. Він – прихильник нести основи грамотного харчування і вишуканої подачі в маси, а не тільки відкривати мистецтво гарної їжі для богеми і знаті.

Він удостоєний найвищої французької нагороди – ордена Почесного легіону.

Хто це?



Головний редактор кулінарного журналу «Хлібсіль», також під її патронатом запущена соціальна кулінарна мережа edimdoma.ru і перше кулінарне інтернет-телебачення edimdoma.tv. Автор кулінарних бестселерів, загальний тираж її книг перевищив півтора мільйона примірників.

Для бажаючих навчитися готувати самостійно заснувала туристичну фірму з маршрутами, що охоплюють відвідування найвідоміших в кулінарії ресторанів країн Західної Європи.

Хто це?



Справжнє втілення майстерності кулінарії і природничих наук. Відомий світу, як автор страв молекулярної кухні. Його морозиво з беконом і яйцем, каша з равликів та багато інших викликали бурхливе захоплення у світовій громадськості.

Власник і керівник кращого ресторану в світі The Fat Duck, що знаходиться в Британії. Ресторан відзначений 3 мішленівськими зірками. Також співпрацює з телеканалом Discovery, знімаючи з ними цикл передач, пише книги про кулінарію, серед інших бестселер «Наука кулінарії».

Хто це?

Раунд 2 передбачає обрання закладу своєї мрії. Учасникам вебквесту необхідно: визначити тип представлених підприємств ресторанного господарства; вказати специфіку підприємства з яким пов'язуєте свою кар'єру; скласти перелік основних страв (виробів), які ви пропонуєте включити у меню даного закладу (10-15 найменувань).



3

Заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.



4

Заклад ресторанного господарства із самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі.



1

Заклад з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування та комфорту в поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів



2

Заклад ресторанного господарства, призначений для приготування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями.



5

У підприємстві пропонують широкий асортимент чаю, а також кондитерські, булочні і борошняні кулінарні вироби.



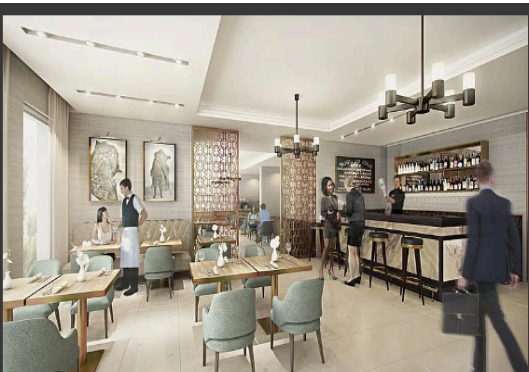
6

Заклад ресторанного господарства із самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі.



7

Заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через стійку.



8

Вид підприємства із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (закритих бутербродів).



9

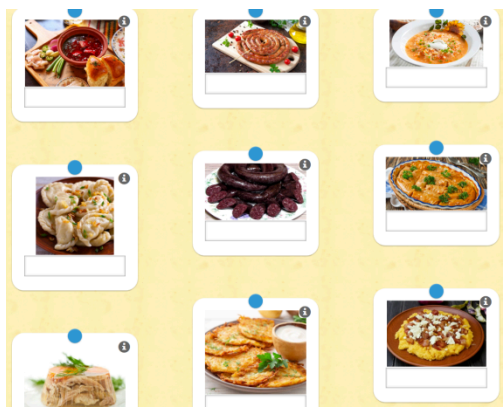
Заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.



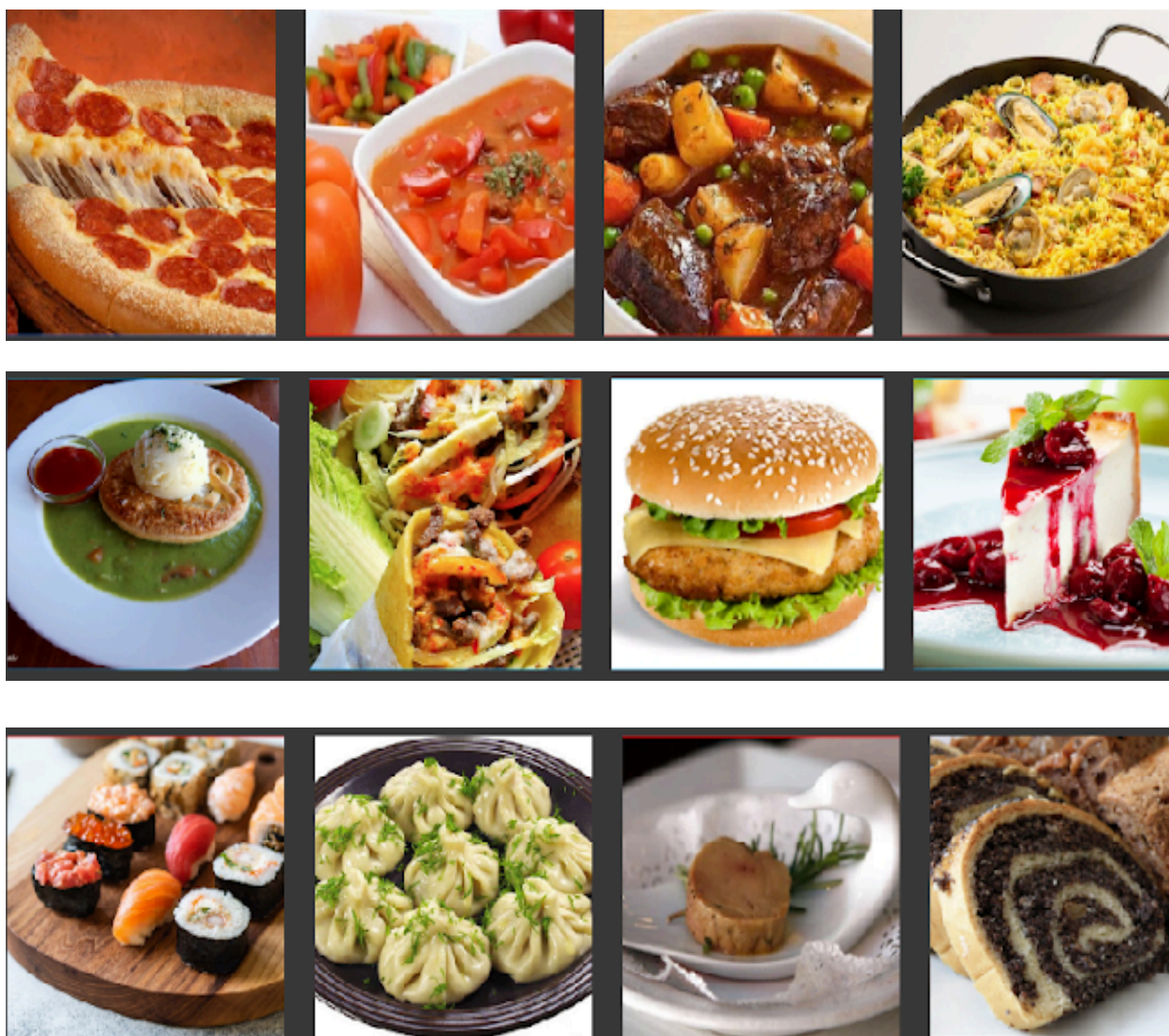
10

Заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні або у приміщеннях залізничного, авто-, аеро вокзалів тощо, де їжу споживають стоячи чи продають на винос.

Раунд 3 покаже наскільки добре ви знаєте [українські страви](#) (перейдіть за гіперпосиланням).



Раунд 4 ознайомить учасників вебквесту із стравами іноземної кухні. Необхідно вказати назви зображених страв і країну їх походження.



У раунді 5 необхідно вказати назви зображених продуктів, які можуть бути використані для приготування страв, а також їх оздоблення.



Даний фрукт завдяки своєму незвичайному вигляду використовується як елемент декору до страв високої кухні. Розмір фрукта – велика гусяче яйце, колір – жовтий, а в розрізі нагадує зірочку.

Їсти можна і м'якоть, і шкірку. На смак він може бути кислий і солодкий. Подають сирим, або обсмаженим у фритюрі, а також можуть відварювати в солодкому сиропі.

Назва продукту:



Один із найнезвичайніших і найдорожчих делікатесів. Цей продукт називають «чорний діамант». Ростає під землею, зібрати людині важко його добути без допомоги спеціально навчених тварин. У Європі для полювання на цей продукт потрібна ліцензія.

Використовують як добавку до соусів або як ароматну спецію, але найчастіше цей продукт подають у сирому вигляді, натерши на тертці та додавши до основної страви.

Назва продукту:



Рецепти приготування страв з цього овочу є в найстарішій кулінарній книзі у світі, складеній в IV-V століттях у Стародавньому Римі.

«Сезон» цієї рослини дуже короткий – з раннього квітня до 24 червня (день літнього сонцестояння). Ці хрусткі «спици» можна їсти як сирими, так і після термічної обробки. Добре поєднуються з яйцями, м'ясом, птицею, рибкою, сиром, йогуртом і навіть фруктами.

Назва продукту:



Шанувальники цього екстремального делікатесу стверджують, що його смак не порівняти ні з чим іншим: настільки він витончений, гладкий і непередаваний.

Але є ще один секрет, який змушує гурманів повертатися до страв з цієї риби знову. Вважається, що у правильно приготовленої риби є ще і наркотичний ефект. Вищий пілотаж у приготуванні – залишити рівно ту кількість отрути, яка дозволить відчувати ейфорію і легке, буквально скундне оніміння.

Назва продукту:



Незвичайний сорт капусти. Німці називають її кольоровою, італійці – романською броколі, ще вона відома під назвою «капуста-корал». Має незвичайний зовнішній вигляд і нагадує піраміду із суцільно красивого світло-зеленого кольору. Деякі джерела стверджують, що це гібрид цвітної капусти та броколі. При цьому вона не має властиву їм гіркуватість і відрізняється ніжним вершковим-горіховим смаком.

У кулінарії ця капуста має універсальне застосування: її бланшують, запікають, додають у суви або просто смажать на олії.

Назва продукту:



Більшість українців знають цей овоч як декоративну квітку, що прикрашає дачку ділянку. Він має цікавий соковитий смак, схожий на моркву, ідеальний для діабетиків, містить безліч корисних речовин. І ще у нього дуже гарні стебла з квітами, з яких можна зібрати чудовий букет – прикрасу до столу.

Смак сирих бульб приємний, солодкуватий, трохи горіховий. Нагадує качан білокачанної капусти, ріпу або каштан. Структура – соковита, ніжна, як у редиски. У смаженому вигляді найбільше схожий на картоплю, тільки трохи солодший.

Назва продукту:



Це національне надбання Іспанії, яке являє собою сиров'ялений просолений свинячий окіст. Навіть якщо звучить це дуже просто, в Іспанії існує мільйон різних рецептів його приготування.

Це в'ялена свиняча нога (обов'язково задня). Таку ногу в'ялять цілком, попередньо просоливши. Особлива увага приділяється не тільки рецептурі та способу засолювання, але і часу витримки. Таким чином, термін протягом якого м'ясо в'ялиться, може коливатися в межах від 7 до 12 місяців.

Назва продукту:



Двоствулкові морські моллюски. У ресторанах подають на спеціальній великій тарілці у льоду та з відкритими ступками панцира.

Найбільш вірний спосіб вживання – сіль, перець та лимонний сік, щоб не псувати сам смак вишуканого делікатесу. Заливають білим вином, а також у ресторани до них подають сухе шампанське.

Назва продукту:



Найдорожче м'ясо у світі. Своєю назвою цей м'ясний делікатес отримав за особливий зовнішній вигляд. Кожен шматок м'яса ніби пронизаний тонкою жировою павутинкою, що утворює химерний малюнок.

У процесі термічної обробки білі прошарки жиру всередині шматка м'яса розчиняються, буквально тануть. Завдяки цьому м'ясо наповнюється соком і стає ніжним. Чим тонші жирові візерунки і чим їх більше, тим вищий показник якості.

За класичними правилами відгодівлі тварин для виробництва такого м'яса тварин до унікальної системи харчування належить ще відполювання пивом для поліпшення апетиту та спеціальний вібромасаж під спокійну музику. Саме в таких умовах утримуються мешканці японських ферм.

Назва продукту:



У кулінарії вважається делікатесом-афродизіаком. Його можна вживати і після термообробки, і в сирому вигляді (звичай лише молоді та свіжі екземпляри).

Рецептів багато. Його можна подавати, як і самостійну страву, так і як гарнір, добавку до пасти, картоплі, бобових і круп. Його додано в соуси, салати, запіканки і в пироги. Серцевину можна наповнити м'ясом або сиром, запекти в духовці або варити в соусі.

Назва продукту:

Раунд 6 допоможе згуртуватися у команду ресторану. Можливо, це завдання стане поштовхом для відкриття власної справи.

Наступним є етап оформлення результатів, у межах якого відбувається осмислення опрацьованого. Результати вебквесту для звіту надсилають на електронну адресу розробників. На цьому етапі розвиваються такі риси особистості як відповідальність за виконану роботу та самооцінювання.

	•Перегляньте попередні раунди. •Запропонуйте у меню вашого підприємства страви з продуктів, які згадувались раніше, (кількість не обмежена). Але врахуйте, що асортимент страв меню має відповідати обраному типу підприємства та задовільняти вимоги споживачів.	 	•Розробіть технологічну картку фірмової страви. •Розрахуйте кількість сировини для приготування 20 порцій запропонованої страви. •Запропонуйте сучасне оформлення страв з вашого меню
--	---	---	--

Контактні дані:



Ольга БУШИНСЬКА

bushinskaolga@gmail.com



Аліна КРИСЬКО

alinapirus@gmail.com

Важливе значення має також рефлексія у навчально-виробничому процесі. Це процес усвідомлення суб'єктом навчальної діяльності, що допомагає здобувачам освіти сформулювати отримані результати, перерозподілити цілі подальшого навчання, скоригувати власну освітню траєкторію. Рефлексія – це джерело внутрішнього досвіду, спосіб самопізнання та необхідний інструмент мислення. При цьому важливо пам'ятати про бар'єри людини, що їй заважають. Вони пов'язані з відсутністю мотивації, потреби, інтересу до самого себе; невміння рефлексувати; нездатність до адекватної самооцінки.

Рефлексія:

Пройшовши всі раунди даного вебквесту, пропонуємо вам відповісти на питання та обрати свою пелюстку "Квітка настрою"

- 1. Що я повинен був зробити при виконанні завдань вебквесту?
- 2. Яку роботу я проробив реально? На скільки якісно я це зробив?
- 3. Які труднощі виникли у мене при виконанні завдань?
- 4. Що або хто допоміг мені вирішити проблеми, що виникли?
- 5. Мої побажання .



Кожен колір відповідає окремій емоції: червоний – піднесення, синій – хвилювання, фіолетовий – тривога, оранжевий – радість, жовтий – задоволення, зелений – спокій, білий – байдужість.

Посилання на електронний ресурс вебквесту:

[Вебквест "Батл кухарів" \(google.com\)](https://www.google.com)

Висновки

Методика використання вебквесту у навчальному процесі ДНЗ «Вінницький ЦПТО ПП» розвиває пізнавальну активність здобувачів освіти, критичне мислення та навички самостійного отримання знань, активізує навчальний процес, сприяє підвищенню індивідуалізації навчання та його якості.

Використовуючи Інтернет-ресурси під час підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар», можна ефективно вирішити низку завдань, зокрема формувати стійку мотивацію та активізувати розумові здібності здобувачів освіти.

Процес такого навчання дає можливість формувати навички самостійної роботи з матеріалами, навчальний процес при цьому інтенсифікується, а головне, вдається реалізувати особистісний потенціал кожного учасника квесту.

Перед сучасною освітою ставиться ряд завдань, серед яких важливе місце посідає ІКТ-компетентність. Саме вона дає можливість особистості бути сучасною, активно діяти в інформаційному середовищі, використовувати найновітніші досягнення в своїй навчальній, професійній та підприємницькій діяльності.

Список використаних джерел та літератури:

1. «Веб-квест як інноваційний метод формування творчої особистості»: веб-сайт. URL: <https://prezi.com/tf7lzsyfhd09/presentation/>.
2. Використання веб-квестів у навчально-виховному процесі: веб-сайт. URL: http://osvita.ua/school/lessons_summary/edu_technology/30113/.
3. Відчуйте Італію “на смак”: веб-сайт. URL: <https://cutt.ly/UwqCIATo>.
4. Грузинська кухня: веб-сайт. URL: <https://cutt.ly/SwqCILfB>.
5. Десять українських страв: веб-сайт. URL: <https://cutt.ly/pwqCIVvt>.
6. Зірки Мішлен — як їх заробити?: веб-сайт. URL: <http://surl.li/hmhvw>.
7. Іспанська кухня: веб-сайт. URL: <http://surl.li/hmhxq>.
8. Основні типи підприємств ресторанного господарства: веб-сайт. URL: <http://surl.li/hmhwh>.
9. П’ять страв, без яких неможливо уявити угорську кухню: веб-сайт. URL: <http://surl.li/hmhwp>.
10. Підбірка страв з різних країн світу: веб-сайт. URL: <http://surl.li/hmhwu>.
11. Розкриваємо кухню: веб-сайт. URL: <http://surl.li/hmhxc>.
12. Тринадцять рецептів чізкейку: веб-сайт. URL: <http://surl.li/hmhxi>.
13. Угорська кухня: веб-сайт. URL: <http://surl.li/hmhxm>.
14. Хочу Знати Все: Зірки Мішлен: веб-сайт. URL: <http://surl.li/hmhxo>.
15. Чеська кухня: веб-сайт. URL: <http://surl.li/hmhxu>.
16. Що люблять їсти в Австралії?: веб-сайт. URL: <http://surl.li/hmhxx>.
17. Як смакує Україна: веб-сайт. URL: <http://surl.li/dvclb>.
18. Японська кухня: веб-сайт. URL: <https://smachno.ua/ua/me/yaponskaya/>.

ОСНОВНІ КРОКИ ПІДГОТОВКИ ДО ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Мета: розкрити основні кроки майбутнього підприємця від генерування ідеї бізнесу до його започаткування та ведення; навчити учнів визначати рівень життєспроможності та стійкості підприємства, виявляти сильні та слабкі сторони фірми; забезпечувати підтримку інвесторів та акціонерів; знаходити способи зниження ризиків підприємницької діяльності.

Сучасні діти ростуть в умовах глобалізації та всеохопленій автоматизації. Нові можливості та виклики, які практично неможливо спрогнозувати наразі, будуть виникати на їхньому кар'єрному та життєвому шляху. Постійний розвиток технологій, екологічні та соціальні проблеми, глобальна гіперконкуренція та зміна споживчого попиту будуть стимулювати ці зміни. Як допомогти дітям адаптуватися до того, що буде через 5, 10, 25 років? Наша відповідь: навчати підприємництва!

Підприємництво – це надзвичайно різноманітний вид господарської діяльності, поширений у всіх сферах економіки. Разом із тим, підприємництво необхідно поділяти за видами залежно від сфер та галузей економіки, де здійснюється підприємницька діяльність. Підприємництво в різних галузях (сферах) має істотні властивості за формою і особливо за змістом операцій та способами їх здійснення. На характер підприємництва значно впливає вид товарів і послуг, які підприємець виробляє, здобуває або відшукує, а також – спосіб отримання ним цих товарів і послуг.

Основний принцип підприємництва - економічна свобода. Економічна свобода означає, що кожен має право розпочати й закінчити економічну діяльність. Ця свобода не гарантує підприємцю успіх його справи через те, що покупець також має економічну свободу. Економічна свобода підприємців та економічна свобода споживачів тісно пов'язані між собою. Принципами економічної свободи підприємництва є:

- вільний вибір діяльності;
- самостійне формування програми діяльності та вибір постачальників і споживачів продукції, що виробляється;
- встановлення цін відповідно до законодавства;
- вільний найм робітників;
- вільне розпорядження прибутком, який залишається після внесення платежів;
- використання підприємцем належної йому частки виручки на свій розсуд.

Ці принципи знаходяться у розвитку, взаємодіють між собою та відображають відносини, що склались у суспільстві у певний період.

Характерні ознаки підприємництва:



Організація будь-якого бізнесу пов'язана з ризиком, який беруть на себе підприємці, прагнучи отримати прибуток. Діяльність сучасного підприємства неможлива без ефективного менеджменту та маркетингу.

Бажання отримати прибуток – основна рушійна сила виробництва в системі вільного підприємництва. Крім цього, важливою рисою підприємництва є соціальна відповідальність.

Найважливішим етапом підготовки до старту є пошук відповіді на питання: «Який продукт я запропоную на ринок товарів і послуг?», «Чи є подібний товар або послуга на ринку?», «Чим відрізняється мій товар (послуга) від аналогічних товарів конкурентів». Пам'ятаємо: в умовах розвиненого ринку успіх може прийти тільки до того, хто вносить у свою справу щось нове, відмінне від пропонованого конкурентами.

Бізнес-ідея – це творчий задум щодо того, що і як запропонувати на ринок, щоб отримати прибуток. Це може бути новий товар чи послуга або ідея удосконалити чи здешевити товар (послугу), вийти на новий ринок.

Як і будь-який інший творчий процес, появу нових бізнес-ідей неможливо запрограмувати. Проте бізнес-ідея, як і будь-який конструктивний задум, приходить на думку тому, хто її шукає (спостерігає, слухає, читає, майструє, експериментує тощо) і міркує. Адже, все це є важливими частинами процесу пошуку ідеї.

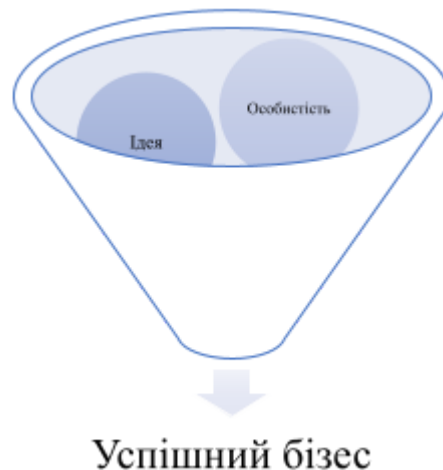
Джерелами ідеї підприємницької діяльності (в тому числі ідеї нового товару або послуги) також є:

- досвід у цій сфері батьків, родичів та знайомих;
- повідомлення в засобах масової інформації;
- відвідування ярмарків і виставок;
- ідеї науковців, які проводять теоретичні та прикладні дослідження;
- інформація про наявні патенти та ліцензії;
- думки споживачів про потреби мати нові товари, отримувати нові послуги;
- побажання працівників торгівлі, системи збуту, осіб, зайнятих рекламою.

У повсякденному житті варто зважати на проблемні місця у знайомих ситуаціях – покупки в закладах торгівлі та інтернет-магазинах, навчання, заняття спортом, приготування їжі, прибирання, відпочинок в парку чи на пляжі, перегляд фільму в кінотеатрі тощо.

Спосіб розв'язання певної проблеми може бути вдалою бізнес-ідеєю. Аналізуючи отриману з різних джерел інформацію, можна придумати щось цікаве, але відволіктися та забути. Корисно навчитися робити нотатки – записувати ідеї у смартфоні чи блокноті, щоби згодом поміркувати над ними. Водночас слід зважати на таку закономірність: не кожна зі сформульованих пропозицій доводиться до логічного завершення, лише 5-10 % від запропонованих ідей

завершуються результативно (цю особливість можна трактувати як закон успішності нових ідей).



Структура бізнес-плану. *Перший розділ – «Резюме»* (основні тези) містить стислий виклад мети, завдань і основних показників проєкту (обсяг резюме бізнес-плану для будь-якого проєкту не повинен перебільшувати одну сторінку Word).

У *другому розділі* необхідно дати опис і характеристики основної та другорядної продукції. Важливо зазначити переваги пропонованого товару чи послуги у порівнянні з тими, що пропонують конкуренти, а також визначитися, на чому доцільно зробити основний акцент своєї діяльності – на низькій вартості при великих обсягах продажів, на унікальності товару та високій ціні, на особливостях сервісу чи на інших показниках. Потрібно сформулювати «портрет» потенційного споживача. Після проведення такого аналізу стане зрозуміло, чим вирізняється новий продукт на ринку збуту, буде чітко сказано, що виробляти та кому це необхідно.

Третій розділ – маркетинговий план – чи не найважливіший для становлення бізнесу. Передусім потрібно виділити для себе основних конкурентів, дізнатися та зрозуміти, як вони просувають свій проєкт, і зробити краще. Загальний обсяг усіх складників маркетингового плану зазвичай не перевищує 3-4 сторінки. Спочатку потрібно дослідити ринок збуту, виявити потенційних покупців і спрогнозувати попит на даний товар або послугу. Бізнесмену, який не

має досвіду минулих продажів і отримання прибутків, буде складно провести повний аналіз ринку і, звичайно, доведеться діяти на основі розумних припущень, особистих спостережень. Передусім потрібно буде переконатися, що є зрозумілим зміст поняття «попит», дія закону попиту, вплив чинників попиту. Для вивчення попиту на конкретному ринку можна використовувати такі джерела: відомості довідкового характеру в галузевих і професійних ЗМІ; інформаційні джерела в мережі Інтернет; особисті спостереження, досвід, опитування майбутніх клієнтів і навіть конкурентів.

Після аналізу ринку збуту варто скласти прогноз обсягів продажів свого товару чи послуги у перший рік роботи (можна складати по місяцях року). При цьому обов'язково слід враховувати фактор сезонності (якщо такий присутній у вашому сегменті ринку), частку на ринку з урахуванням конкуренції, виробничі можливості та інші чинники, які можуть мати істотне значення. Маркетингова підтримка або план просування товарів (послуг) – це опис програми дій із доведення товарів (послуг) до покупців, а також розрахунок обсягу необхідних для цього фінансових вкладень. Тут необхідно показати таке:

- Як споживачі дізнаються про цю продукцію?
- Чи буде реклама товару або послуги?
- Яку конкретну інформацію про товар (послугу) і де саме буде розміщено?
- Скільки грошей потрібно на просування?
- Як саме продавати свій товар чи послугу?

Способи розкрутки бізнесу можуть бути різними. Крім реклами варто спробувати прямі продажі, починаючи з «холодних дзвінків» своїм потенційним покупцям. Потрібно використовувати поширені нині бюджетні способи роботи з клієнтами через соціальні мережі, групи в месенджерах тощо. Різні мережі пропонують різні інструменти, за допомогою яких можна реалізувати будь-які ідеї маркетологів з залучення потенційних клієнтів і збільшення продажів. Так, гроші для повноцінного використання соцмереж потрібні, але ці суми в рази нижче

інших маркетингових каналів, включаючи власний сайт. Потрібно продумати акції, бонуси. Головне – адекватно оцінювати свої можливості та постійно вчитися. Ціна товару або послуги може визначатися, виходячи з параметрів:

- ціна аналогічного товару (послуги);
- собівартість продукції або послуги + прибуток;
- націнка за унікальні якості товару або послуги.

Організаційний план (IV розділ) містить опис усіх кроків діяльності від реєстрування бізнесу, відкриття рахунку в банку до запуску виробництва товару чи надання послуг. У цій частині бізнес-плану варто зазначити терміни виконання поставлених завдань. Передбачте: на початковому етапі може виникати потреба звернутися за послугами до бухгалтера, юриста, страхової компанії, тому варто заздалегідь зібрати відомості про даних фахівців та вибрати кращих з тих, що доступні за ціною послуг.

При складанні *фінансового плану (V розділ)*, необхідно враховувати всі дрібниці, витрати поділити на постійні (оплата оренди, комунальні послуги, Інтернет, телефон і т. д.) і разові (купівля обладнання, ремонт тощо). Потрібно визначити розмір виробничих потужностей (приміщення, обладнання, сировина, енергоносії), режим роботи, вказати відомості про умови вартість оренди. Необхідно показати потреби в обладнанні в грошовому еквіваленті, скласти план його закупівлі. Витрати на сировину та матеріали варто доповнити нормативами їх витрати на одиницю готового товару чи наданої послуги, вибрати оптимальний варіант постачальників і вказати умови постачання (ціна, графік і фінансові умови поставок, заходи щодо зберігання тощо). Окремо потрібно обґрунтувати потреби у персоналі (крім ФОП I групи), зазначити ступінь професійного досвіду співробітників, режим праці, систему оплати. Важливо врахувати, що фізична особа-підприємець своєї фіксованої заробітної плати не має, а ось заробітна плата найманого персоналу, соціальні нарахування (єдиний соціальний внесок) на заробітну плату вже включаються у собівартість продукції.

Детальний кошторис витрат має таку розбивку за статтями витрат:

- сировина та основні матеріали;
- придбання допоміжних витратних матеріалів;
- оплата праці;
- послуги зв'язку, комунальні послуги;
- оренда приміщень тощо.

Фінансовий план допоможе визначити, коли та скільки коштів буде потрібно при створенні та розвитку бізнесу. У цій частині варто обґрунтувати джерела фінансування проєкту: залучення особистих коштів (інвестицій), позикові кошти, кредити фінансових установ тощо. Система оподаткування та розрахунок податків буде залежати від того, яку форму підприємництва вибрано. Після складання переліку витрат потрібно визначити мінімальний обсяг продажів, який покриє поточні витрати. Все, що буде продано зверху, буде прибутком. Такі розрахунки дають можливість визначити точку беззбитковості.

Маркетинговий план (VI розділ) – це ваш навігатор, який вказує шлях, що веде до споживачів. У сучасному світі цей документ є необхідністю для компаній, адже без визначення власної споживчої аудиторії, унікальності продукту та способів популяризації підприємство не зможе зайняти міцну позицію на ринку. За допомогою маркетингового плану компанія визначає, які канали комунікації та просування будуть не лише доречними, а й фінансово вигідними та дієвими. Важливим етапом формування маркетингового плану є визначення довгострокової конкурентної переваги, яка може забезпечити прибутковість компанії.

Якщо бізнес не зростає і не розвивається, він досить швидко зникне з ринку. А залишаться на ньому ті компанії, які невпинно та якісно створюють, просувають і правильно пропонують продукт. Бренд, який розраховує залишитися на ринку і займати позицію лідера, повинен мати дієву маркетингову стратегію.

Якісна стратегія маркетингового просування бренду приведе ваш бізнес у порядок і задасть правильний вектор довгострокового розвитку. При розробці маркетингового плану ми охоплюємо всі важливі напрями, за якими має розвиватися ваш бренд - продукт, ціну, місце і просування.

У процесі реалізації стратегії вона буде коригуватися та змінюватися, із врахуванням актуальної ситуації на ринку та інших суттєвих факторів.

Соціальний вплив (VII розділ) - соціальне нововведення, метою якого є створення, модернізація або підтримка у мінливому середовищі, матеріальної або духовної цінності, яке має просторово-тимчасові й ресурсні границі й вплив якого на людей визнається позитивним за своїм соціальним значенням.

Масштабування (VIII розділ) - це різке зростання компанії, коли ваші видатки падають драматично – мінімум на 25 %. Найважливіше при масштабуванні – це чітка бізнес-модель і процеси. Якщо ви захочете масштабуватись або заробляти гроші занадто швидко, така компанія не матиме багато шансів на успіх.

Ось основні три правила масштабування:

- 1) масштабуйтеся тільки тоді, коли попит на ваш товар значно перевищує вашу пропозицію;
- 2) масштабуйтеся лише тоді, коли ваші бізнес-процеси ідеальні. Настільки ефективні, що далі вже немає куди їх оптимізувати;
- 3) користуйтеся перевагами екосистем. В екосистемах є історичний досвід, та компанії, які вже проходили не один раз масштабування і вивід стартапів у інші екосистеми. Вони допоможуть вам уникнути багатьох ризиків.

У «Висновках» рекомендовано розглянути різні варіанти розвитку майбутнього бізнесу. При цьому, створюючи бізнес-план, надзвичайно важливо тверезо оцінювати свої ресурси, потреби ринку та прогнозований попит та пропозицію.

Список використаних джерел та літератури:

1. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: навч. посіб./ С.Ф. Покропивний, С.М. Соболев, Г.О. Швиданенко, О.Г. Дерев'янко. Вид. 2-е, допов. К.: КНЕУ, 2002. 379 с.
2. Васильців Т.Г., Качмарик Я.Д., Блонська В.І., Лупак Р.Л. Бізнес-планування. К.: Знання, 2013. 207 с.

3. Збірник бізнес-планів з коментарями і рекомендаціями /В.М. Попов, І.В. Безлепкін, С.И. Ляпунов та ін.; за ред. В.М. Попова. Вид. 4-е, переробл. і допов. К.: ЦУЛ: КноРус, 2003. 382 с.

4. Мельник М.І. Становлення інституту соціально орієнтованого бізнес-середовища в Україні: аналіз проблем та пошук ефективних інструментів: наук. доп. / Мельник М.І.; НАН України, Ін-т регіон. досліджень. – Л.: [б. в.], 2010. 39 с.

*Любарська Н.В.
викладач спецпредметів*

РОЗРОБКА УРОКУ З УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ НА ТЕМУ: «УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ ЇЖІ ТА ЙОГО КЛАСИФІКАЦІЯ»

Тема: «Устаткування для смаження їжі та його класифікація»

Мета:

навчальна: вивчити призначення, устаткуванням для смаження їжі та його класифікацію, та правила експлуатації.

Міжпредметні зв'язки:

1. Устаткування підприємств харчування. Тема «Загальні відомості про устаткування».

2. Охорона праці. Тема «Технічні вимоги безпеки праці під час роботи з електричним устаткуванням».

3. Технологія приготування їжі з елементами товарознавства
Тема «Приготування страв з риби», «Приготування страв з м'яса».

Хід уроку

I. Організаційний момент (3 хв.):

Добрий день! Усі учні почувають себе добре. Давайте з'ясуємо, скільки у нас сьогодні є присутніх на уроці учнів. Прошу старосту групи доповісти про

кількість присутніх і відсутніх учнів та причину їх відсутності, чи всі учні готові до уроку:

- черговий звітує викладачу про відсутніх на уроці учнів;
- викладач перевіряє готовність аудиторії та технічних засобів до уроку.

II. Повідомлення теми та мети уроку.

Тема уроку «Устаткування для смаження їжі та його класифікація»

Мета: сьогодні на уроці ми ознайомимосся та вивчимо устаткування для смаження їжі його класифікацію та правилами експлуатації.

III. Мотивація навчальної діяльності:

В закладах ресторанного господарства широко користуються попитом устаткування для смаження їжі. Неможливо уявити роботу кафе чи бару без використання такого обладнання. А ваша професія «Кухар» тісно пов'язана з цим обладнанням. В наш час дуже багато сучасного устаткування яке надійне в роботі, більш продуктивне і потужне. Характеризують дану групу машин такі показники, як потужність, продуктивність та надійність у роботі.

IV. Актуалізація опорних знань учнів:(10 хв.)

1. Отже, давайте пригадаємо що таке смаження.

Смаження – це термічний процес, під час якого змінюється структура, об'єм та властивості продукту, в результаті яких готовий виріб набуває специфічного смаку, запаху та кольору.

2. Назвіть яке устаткування використовують для смаження їжі?

Для смаження використовують таке обладнання плити, сковороди, апарати для смаження млинців, вафельниці, притискні грилі, фритюрниці, жарові та пекарські шафи, конвектомати, грилі, шашличниці, тостери.

На минулому уроці ви отримали випереджувальне завдання, ознайомитися з сучасним устаткуванням для смаження їжі з їх характеристикою. Ваша група об'єдналася у дві команди та досліджувала устаткування на сучасних кухнях у ресторані «Фемелі плейс» та у відділі швидкого приготування їжі у мережі магазинів «Грош». Результати своїх досліджень нам продемонструє:

I – команда презентує свій проект. *Сучасне устаткування для смаження їжі шафи гриль ТОВ «АРГОН»*

II - команда презентує свій проект. *«Устаткування для смаження їжі фритюрниці»*

Молодці гарно попрацювали.

V. Вивчення нового матеріалу (15-20) хв.

Устаткування для смаження їжі відносяться до основних типів теплових апаратів, які застосовують практично у всіх закладах ресторанного господарства які здійснюють доведення виробів до кулінарної готовності.

Крім смаження і випікання, це устаткування можна використовувати для запікання, тушкування, пасерування та припускання.

Устаткування для смаження класифікують.

За технологічним призначенням:

- універсальне устаткування для смаження їжі – плити;
- апарати для смаження виробів на нагрівальній поверхні з одностороннім та двостороннім нагріванням сковороди, апарати для смаження млинців, вафельниці притискні грилі;
- апарати для теплового оброблення виробів в середовищі з природною або примусовою циркуляцією гарячого повітря (жарильні і пекарські шафи, конвектомати, гриль шафи);
- апарати для смаження виробів у великій кількості жиру (фритюрниці, жаровні);
- апарати для теплового оброблення інфрачервоним випроміненням (грилі, шашличниці, радіаційні шафи та печі, тостери).

За способом з'єднання з навколишнім середовищем апарати бувають:

- відкриті ;
- закриті ;
- герметичні (для смаження при підвищеному тиску).

За видом жарильної поверхні:

- з рівною поверхнею;

- з ребристою чи фігурною поверхнею.

За способом установки:

- переносні;
- пересувні;
- стаціонарні.

Розглянемо універсальне устаткування для смаження їжі – плити. На плитах можна смажити, варити, припускати, тушкувати, запікати, випікати. На підприємствах використовують секційно-модульні електричні плити, плити настільні електричні, малоінерційні плити, газові плити та індукційні плити.

Плити електрична секційно - модульна Плити електрична настільна



Малоінерційні плити

Газові плити



Плити індукційні



Апарати для смаження виробів на нагрівальній поверхні з одностороннім та двостороннім нагріванням сковороди, апарати для смаження млинців, вафельниці притискні грилі.

Сковороди



Апарати для смаження млинців



Вафельниця



Апарати для смаження виробів у великій кількості жиру (фритюрниці, жаровні)

Фритюрниці

Жаровні



Устаткування для теплового оброблення виробів в середовищі з природною або примусовою циркуляцією гарячого повітря (жарильні і пекарські шафи, конвектомати, тощо);

Жарильна шафа



Пекарська шафа



Апарати для теплового оброблення інфрачервоним випроміненням (грилі, шашличниці, радіаційні шафи та печі, тостери,).

Шашличниці



Тостери



Правила експлуатації устаткування для смаження їжі.

1. Перед початком роботи:

- надійність з'єднання корпусу апарата та його заземлення;
- стан захисної, запобіжної та вказувальної арматури;
- наявність витоків газу (за запахом);
- санітарний стан жарильної ванни (камери);
- роботу механізму перекидання чаші (у сковорід);
- надійність фіксації кришки в різних положеннях;
- наявність жиру в жарильній ванні (сковороди, фритюрниці);
- роботу механізму приводу (апарати безперервної дії).

2. Під час роботи обладнання:

- завантажують необхідну кількість жиру в робочий об'єм (сковороди, фритюрниці);
- задають необхідні межі температури на терморегуляторі;
- електричні апарати вмикають натисненням кнопки «Увімкн.», тумблером терморегулятора або пакетним перемикачем.

3. Після закінчення процесу роботи:

- вимикають теплогенеруючий пристрій або переводять його на слабку-ступінь нагрівання у випадку короткочасного припинення процесу теплової обробки;
- розвантажують робочу камеру апарата;
- вимикають апарат від електромережі (безперервної дії);

- зливають та проціджують після охолодження масло з ванни (фритюрниці);
- робочу камеру промивають слабким розчином соди та просушують,
- зовнішні поверхні протирають м'якою тканиною, робочі поверхні сковорід і жаровень після санітарної обробки змазують тряпчастим тампоном, який змазано жиром;
- промивають теплою водою та просушують,
- з'єднувальні патрубки; проводять регламентні профілактичні роботи відповідно до інструкції з експлуатації.

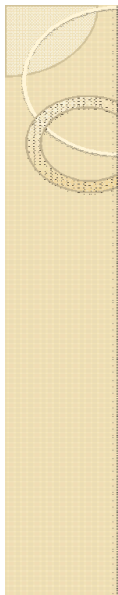
VI. Закріплення нового матеріалу (5-10хв.)

Сьогодні ми з вами вивчили устаткування для смаження їжі. Сучасний кухар повинен бути технічно грамотним, активним, ініціативним, фізично здоровим. Отож давайте перевіримо засвоєні знання на уроці. Розгадаємо устаткування яке ми сьогодні вивчили за допомогою ребусів у яких зашифрована його назва.

Відгадай ребус

1. Універсальне устаткування для смаження їжі. (плита)
2. Устаткування для смаження їжі у великій кількості жиру (фритюрниця)
3. Устаткування для смаження виробів на нагрівальній поверхні з двостороннім нагріванням (вафельниця)
4. Устаткування для смаження м'яса та риби на нагрівальній поверхні(гриль)
5. Устаткування для оброблення продуктів з інфрачервоним випроміненням (шашличниці)

Встановіть відповідність.



Встановіть відповідність



1. Назвіть будь ласка правила експлуатації обладнання перед початком роботи.
2. Перерахуйте будь ласка правила експлуатації обладнання під час роботи.
3. Назвіть будь ласка правила експлуатації обладнання після завершення роботи.

Бажаю вам щоб ви правильно вміли експлуатувати устаткування, вивчили їх принцип роботи і дотримувались інструкцій «Технічні вимоги безпеки праці»

VII. Виставлення оцінок за урок та їх мотивація(2хв.)

(Враховуючи вашу роботу над проектом і роботу на уроці виставляємо оцінки за урок, мотивуючи їх)

VIII. Домашнє завдання (1хв.)

Повторити тему «Устаткування для смаження їжі» за допомогою підручника Н.П. Саєнко, Т.Д. Волошенко «Устаткування підприємств громадського харчування» сторінка 190-213.

*Любарська Н.В.
майстер виробничого навчання*

**РОЗРОБКА УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ ЗА ПРОФЕСІЄЮ
«ВИРОБНИК М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ» НА ТЕМУ:
«ВИГОТОВЛЕННЯ, ЗВАЖУВАННЯ, ПАКУВАННЯ ТА УКЛАДАННЯ В
ТАРУ ПОРЦІЙНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ РІЗНОГО АСОРТИМЕНТУ».**

**План уроку виробничого навчання за професією
«Виробник м'ясних напівфабрикатів».**

Тема програми: Виконання робіт по підготовці великошматкових напівфабрикатів для подальшої переробки.

Тема уроку: Виготовлення, зважування, пакування та укладання в тару порційних напівфабрикатів різного асортименту.

Мета уроку:

навчальна: навчити учнів правильних прийомів при підготовці великошматкових напівфабрикатів для виготовлення порційних та напівфабрикатів та нарізання, відбивання та пакування порційних напівфабрикатів різного асортименту;

розвиваюча: розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах.

виховна: виховати почуття відповідальності за раціональне використання сировини, бережливе ставлення до витрачання електроенергії, води.

Дидактичне забезпечення: питання фронтального опитування, електронна презентація, інструкційні картки.

Комплексно – методичне забезпечення - роздатковий матеріал .

Матеріально-технічне забезпечення:

інвентар: ваги, виробничі столи, дошки для обробки продуктів, ножі, мусат, лотки, сировина згідно інструкційно-технологічних карток;

технічне забезпечення: проектна дошка, проектор, ноутбук;

Міжпредметні зв'язки:

- «Охорона праці»;
- «Основи санітарії та гігієни»;
- «Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів»;
- «Спеціальна технологія і обладнання»

Тип уроку: урок формування первинних знань та вмінь.

Метод проведення уроку:

словесні (бесіда, розповідь, пояснення, інструктаж), наочні (демонстрація).

Місце проведення - лабораторія виробників м'ясних напівфабрикатів.

Хід уроку

I. Організаційна частина

- Взаємне вітання майстра виробничого навчання та учнів;

Слова майстра. Добрий день! Як ви себе почуваєте? Усі маєте гарний настрій та усмішку? Я рада Вас бачити на уроці здоровими та з усмішкою на обличчі і сподіваюся, що Ви сьогодні покажете гарні знання на нашому уроці.

- перевірка наявності учнів (черговий доповідає про наявність учнів на уроці);

- перевірка готовності учнів до заняття (наявність спецодягу, дотримування правил особистої гігієни).

II. Вступний інструктаж





1.Повідомлення теми та мети уроку

Ми продовжуємо вивчення модуль тема якого: «Виконання робіт по підготовці великошматкових напівфабрикатів для подальшої переробки».

Тема уроку: «Виготовлення, зважування, пакування та укладання в тару порційних напівфабрикатів різного асортименту».

Мета уроку: навчитися застосовувати набуті теоретичні знання під час уроку виробничого, а саме ви маєте навчитися прийомів нарізання, відбивання панірування, зважування пакування порційних м'ясних напівфабрикатів. Дотримуватися правил санітарії гігієни та охорони праці.

На уроках теорії Ви вивчали дуже багато спец предметів це охорона праці, санітарія та гігієна, спец технологію та загальну технологію отже давайте згадаємо всі питання по темі нашого уроку.

Отже, на сьогоднішньому уроці наша група розділиться на два цехи по виготовленню, паніруванні та пакуванні порційних напівфабрикатів для подальшої обробки.

I - цех буде називатися «Ескалоп»

II - цех матиме назву «Шніцель»

Бригадири цехів отримайте будь ласка свої емблеми.

Вашою метою буде вивести цех у лідери по виготовленню напівфабрикатів. Продукція яку Ви будете виготовляти має бути якісною мати попит між споживачами для того щоб швидко продавалася у магазинах та збільшувати прибуток Вашого цеху. За таких умов Ваше цех стане прибутковим. Отже

розпочнемо змагання які будуть мати два блоки питань. Перший блок питань буде з предмету спец технології та загальної технології, а другий блок з охорону праці санітарію і гігієну.

Подивіться будь ласка на дошку перед вами будуть з'являтися питання на які ви маєте дати правильну відповідь, за яку ваша бригада отримає нагороду. Якщо ви знаєте правильну відповідь піднімайте руку, але не викрикуйте.

Ну що ж розпочнемо

2.Актуалізація опорних знань:

Отже, з уроків спец технології пригадайте.

1.Що таке напівфабрикат?

(Напівфабрикати – продукти, які пройшли одну або кілька стадій кулінарної обробки (первинну чи теплову), але ще не доведені до кулінарної готовності і призначені для подальшої обробки та приготування страв і кулінарних виробів. Вони ще не придатні для споживання).

2.Перерахуйте які порційні напівфабрикати виготовляють з свинини та яловичини?

З м'яса свинини готують наступні напівфабрикати ескалоп, котлета відбивна, котлета натуральна, шніцель відбивний, з м'яса яловичини виготовляють лангет, антрекот та ромштекс.

3.Які частини свиної туші використовуються для приготування таких м'ясних напівфабрикатів – котлета відбивна, шніцель відбивний, та ескалоп?

Ескалоп готується з корейки без реберної кісточки, котлета відбивна готується з корейки з реберною кісточкою, шніцель готується з окісту.

4.Які частини яловичої туші використовують для приготування таких м'ясних напівфабрикатів як лангет, антрекот та ромштекс?

Для приготування лангету використовують хвостова частина яловичої вирізки, антрекот готують з тонкого або товстого краю, ромштекс готують з тонкого або товстого краю.

5. Для чого при приготуванні напівфабрикатів з корейки свиної не зрізають увесь жир та який шар жиру залишають?

З корейки свиної не зрізають увесь жир тому що шар жиру під час теплової обробки утримує вологу і м'ясо буде соковитим а не засушеним. Допустимий шар жиру не менше 1 см.

6. Чому порційні шматки м'яса нарізають під прямим кутом або кутом 45°?

Шматки м'яса нарізають під прямим кутом або кутом 45° для того, щоб м'ясні напівфабрикати при тепловій обробці не деформувались та проходила рівномірна теплова обробка.

7. Пригадайте для чого м'ясо для приготування напівфабрикати ескалоп, антрекот, ромштекс, шніцель відбивний котлета відбивна відбиваються сікачем?

Тому що під час відбивання порційного шматка м'яса відбувається розпушування сполучної тканини, шматок набуває відповідної форми це покращує рівномірну теплову обробку та збільшується його у розмірі.

8. Для чого перед відбиванням сікач та дошку зволожують?

Сікач зволожують для того щоб він не приставав до м'яса а дошку зволожують водою щоб м'ясо не втрачало свою соковитість.

9. Для чого напівфабрикат шніцель відбивний перед паніруванням відбивають а потім змочують у лезоні?

Для того щоб паніровка краще трималася та вироби після приготування були соковитими?

Тему «Виготовлення порційних напівфабрикатів різного асортименту» з предмету «Спеціальна технологія та обладнання» ви знаєте добре молодці, а чи знаєте правила охорони праці та санітарію і гігієну – це я зараз перевірю на другому блоці питань.

10. Як зберігають готові порційні напівфабрикати?

Готові порційні напівфабрикати зберігають при температурі 6 С° у лотках в один ряд обов'язково закриті харчовою плівкою та з маркуванням.

11. Який термін зберігання порційних та панірованих напівфабрикатів?

Термін зберігання порційних напівфабрикатів не більше 36 годин при температурі 6 С°, термін зберігання панірованих напівфабрикатів не більше 24 годин при температурі 6 С°.

12. З яких послідовних операцій складається процес приготування порційних напівфабрикатів та як правильно організувати робоче місце?

(Нарізування; відбивання; підрізування сухожилків; відбивання, панірування)

Щоб виконати данні операції, нам необхідно організувати робоче місце:

Потрібно отримати необхідний посуд, інвентар, а саме: розробні дошки «МС», ножі кухарської трійки —МС», обвалювальні ножі, мусат, сікач для відбивання м'яса.

На виробничому столі необхідно розмістити розробну дошку —МС» посередині столу на відстані 5-6 см. від краю. Зліва лоток «МС» із м'ясом. Праворуч у зоні правого верхнього кута розташувати лоток для приготовлених напівфабрикатів. Праворуч розробної дошки —МС» - обвалювальні ножі, ножі кухарської трійки «МС», ножі-сікачі, мусат. За розробною дошкою розташовуємо спеції, сіль, та панірувальні сухарі. Ваги розташувати перед розробною дошкою на відстані витягнутої руки.

13. Назвіть санітарні вимоги до спецодягу працівника м'ясного цеху.

До спец одягу входить бавовняна куртка та штани, фартух ковпак. Забороняється носити прикраси та мілкі деталі в кишенях, взуття без підборів з закритими носками та задниками на гумовій підшві.

14. Пригадайте вимоги безпеки праці під час приготування напівфабрикатів.

- *Не слід працювати при несправній вентиляції.*
- *Не працювати на устаткуванні, правила експлуатації якого ви не знаєте.*
- *Не розмовляти під час роботи і не відволікати інших.*
- *Не слід працювати на слизькій підлозі у взутті без задників.*
- *Не залишати працююче обладнання без нагляду, не дозволяється мити, чистити та регулювати його під час роботи.*

- *Електричне устаткування повинно мати справне заземлення, біля пульту управління має бути гумовий килимок.*
- *Електричне устаткування вмикати та вимикати лише сухими руками.*
- *Під час роботи на універсальній кухонній машині слід впевнитися, що змінний механізм надійно зафіксований.*
- *Щоб не порізати пальці:*
 - *під час роботи не жестикулювати ножем;*
 - *ніж класти лезом до дошки, а якщо на дошці лезом назовні;*
 - *пальці лівої руки підігнути, лезо ножа притиснути до суглобів.*
 - *палець не повинен знаходитись на лезі;*
 - *руками не знімати продукти з ножа;*
 - *правильно передавати ніж;*
 - *ніж тримати в чохлі.*

Теоретичний матеріал ви знаєте добре, молодці. Бригадири оголосить кількість нагород. Отже найкраще працював цех, вони мають зірочок, молодці.

3. Вивчення нового матеріалу:

Котлета натуральна

Технологія приготування

Напівкорейки нарізують з реберної частини свинячої, баранячої або телячої корейки разом з реберною кісточкою, почищаючи з останнього ребра до шостого.

Для цього корейку кладуть на стіл ребрами дотри і, починаючи від шийної частини, нарізують під кутом 45° порційні шматочки овально-пласкої форми з реберною кісточкою. Довжина кісточки у свинячих котлетах повинна бути не більше ніж 8 см. Кількість жиру у свинячих котлетах не повинна перевищувати 20 % маси м'якоти.

В нарізаних шматочках вздовж ребра підрізують м'якоть на 2-3 см, щоб вироб не деформувалися при тепловій обробці, кісточку зачищають (лише, її має бути рівним, нероздробленим), м'якоть відбивають, перебивають сухожилки, посипають сіллю, перцем.



Ескалоп

Технологія приготування

М'якоть корейки свинини (без реберних кісток) нарізують на порційні шматочки 1,0-1,5 см завтовшки, відбивають, підрізують сухожилки. Використовують 1-2 шматочки на порцію.





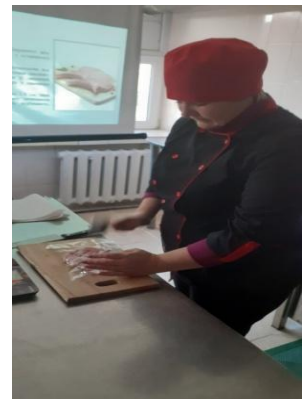
Для того щоб Ви краще засвоїли дану тему я продемонструю декілька прийомів по приготуванню, пакуванню та маркуванню порційних напівфабрикатів з свинини а саме: котлета відбивна, котлета натуральна, ескалоп та биточок по-київський.

4. Демонстрація майстром основних прийомів:

Перед початком роботи нам необхідно правильно організувати робоче місце (демонстрація майстра):

- вимити стіл та інструмент гарячою водою;
- перед початком роботи руки вимити милом і сполоснути під проточною водою, витерти рушничком;
- розмістити дошку та ножі з маркуванням (МС) на розробному столі з маркуванням (МС);
- розмістити лотки з маркуванням «МС», дотримуючись товарного сусідства ліворуч від дошки у зоні верхнього лівого кута розробної дошки «МС»;
- розмістити настільні ваги за розробною дошкою на відстані витягнутої руки;

- майстер виробничого навчання показує, як правильно стояти біля столу;
- продемонструвати, як правильно тримати ніж;
- демонстрація, показ технологічної послідовності етапів виготовлення порційних напівфабрикатів з свинини а саме: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп та битки по-київському згідно інструкційних карток додаток (А, Б, В, Г);



- таблиця типових помилок при виготовленні порційних напівфабрикатів та шляхи їх усунення (додаток Д);
- демонстрація основних прийомів пакування та маркування готових порційних напівфабрикатів.

5. Закріплення нового матеріалу:

Підведення підсумків вступного інструктажу.

Ми ознайомилися з основними прийомами приготування пакування та маркування порційних напівфабрикатів, але перед тим як ви приступити до самостійного виконання завдань. Я хочу впевнитися що ви добре засвоїли тему

уроку та зможете впоратися з будь якою нестандартною ситуацією і знайдете шляхи їх вирішення.

Щоб визначити який цех краще засвоїв матеріал та є справжнім професіоналом і зможе впоратися з будь якою виробничою ситуацією пропоную Вам гру «Хто перший?».

Умови такі: ви розглядаєте виробничу ситуацію яка вказана на дошці знаходити шлях її вирішення. Коли Ви будете готові до відповіді - бригадир піднімає руку та відповідає не викрикуючи. Якщо цех не зможе усунути виробничу ситуацію, то конкуренти можуть дати правильну відповідь, таким чином вони отримують додатковий бал. Вам дається 1хв.

1.Напівфабрикат після відбивання не набув відповідного розміру. Що стало причиною даної ситуації та як її усунути?

Шматок не правильно нарізаний потрібно дотримуватися правил нарізання.

2.Після теплової обробки виріб деформувався, яка причина цього та як її можна усунути ?

Під час відбивання не підрізали сухожилки, щоб цього не сталося обов'язково потрібно підрізати сухожилки.

3.Паніровка відстає від напівфабрикату, яка причина цього та як її усунути?

Напівфабрикат не правильно зберігала, або порційний шматок м'яса був дуже вологий перед паніруванням.

4. Паніровка на напівфабрикаті завітрена та має тріщини яка причина і як її виправити?

Під час панірування недотримано допустимий шар паніровки який має бути не більше 2мм.

6. Видача завдань, інструкційних (технологічних) карток

Молодці ви гарно попрацювали, а щоб закріпити знання здобуті під час уроку ваші команди отримують завдання для практичного виконання згідно інструкційних карток.

Команда «Ескалоп» – готує м'ясо до нарізання та нарізає порційний напівфабрикат **«Битки по-київському»**, «Ескалоп» надає йому товарного вигляду, і пропонує новий асортимент напівфабрикату для збільшення попиту продукції;

Команда «Шніцель» – готує м'ясо до нарізання та нарізає порційний напівфабрикат **«Котлета натуральна»**, **«Котлета відбивна»** надає йому товарного вигляду, і пропонує новий асортимент напівфабрикату для збільшення попиту продукції;

Для того, щоб виконати поставлене завдання, учні:

А) Отримують технологічні та інструкційні карти.

Б) Організують робочі місця.

В) Проводять підготовку сировини.

Г) Нарізають напівфабрикати – згідно із завданнями.

Д) Викладають у тару для напівфабрикатів, фасують і надають товарний вигляд продукції за допомогою викладки та етикетки.

III. Поточний інструктаж.

Під час виконання вправ учнями проводяться цільові обходи майстром:

Перший обхід – з метою перевірити правильність організації робочого місця (звертається увага на підбір інструменту та його якості).

Увага майстра в/н фіксується на роботі кожного учня, особливо на діяльності слабких. Перевіряється правильність організації робочого місця. Виявивши помилки у діях учнів, майстер практичним показом допомагає їх усунути. Також звертає увагу на



дотримання норми часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці при обробці м'яса яловичини, свинини та нарізання напівфабрикатів

Другий обхід – перевірити правильність трудових прийомів.

Третій обхід – перевірити дотримання технологічного процесу виконання завдання.

У разі колективної помилки майстер виробничого навчання призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж, показує технологічну послідовність обробки м'яса.

Четвертий обхід - перевірити дотримання правил із охорони праці та санітарно-гігієнічних норм.

IV. Заключний інструктаж.

1. Підведення підсумків роботи за заняття.
2. Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями та способи їх усунення.
3. Оголошення та аргументація оцінок кожного учня.
4. Виділення учнів, які досягли найкращих результатів на занятті виконали усі завдання.
5. Прибирання робочого місця.

V. Домашнє завдання:

- повторити тему «Виготовлення, зважування, пакування та укладання в тару порційних напівфабрикатів різного асортименту»;
- підготуватися до нової теми: «Виготовлення порційних напівфабрикатів з яловичини. Підготовка сировини»;
- підготувати сировину згідно технологічних карток.

Любунь Л.В.
майстер виробничого навчання

ТРЕНІНГ НА ТЕМУ: «ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ»

Форма проведення: методичний тренінг.

Матеріали для тренінгу: картки «Правила роботи в групі», кольоровий папір, ножиці, роздаткові картки з інформаційним матеріалом

*Хто осягає нове, плакаючи старе,
той може бути вчителем
Конфуцій, філософ*

Успіх у підприємництві залежить від багатьох чинників. Однією із неодмінних умов досягнення високої результативності у будь-якій підприємницькій діяльності є отримання необхідних знань, уявлень про умови й особливості цієї діяльності. Тобто, підприємництву необхідно вчитися.

Формування підприємницької компетентності це система педагогічних дій, спрямованих на формування економічного мислення, розуміння базових економічних, фінансових категорій, здатності самостійно засвоювати економічну інформацію, аналізувати її, ухвалювати обґрунтовані рішення, прагнення застосовувати засвоєні знання у підприємницькій діяльності, складовими якої визначені пізнавальний, ціннісно-орієнтаційний, комунікативний, інтегративний компонент.

Сьогодні існує безліч методик і методів навчання для формування готовності майбутніх кваліфікованих робітників до підприємницької діяльності, проте тренінг як форма групової роботи забезпечує саме активну участь і творчу взаємодію учасників між собою і з викладачем.

Тема нашого тренінгу: «Крок до майстерності. Формування підприємницької компетентності». Гаслом нашої роботи будуть слова: «Почни з себе!». Тільки навчившись працювати творчо, ми зможемо цього навчити дітей.

Говорячи про підготовку учнівської молоді до підприємницької діяльності, необхідно готувати всіх, забезпечуючи відповідні компетентності, маючи на увазі, що реально підприємництвом будуть займатися лише ті, хто має відповідні особистісні якості є ділові якості підприємця.

Досвід світової економіки, дослідження західних спеціалістів свідчать про те, що талановитим підприємцем може бути далеко не кожен, а лише 5-7 чоловік із

100 працездатних. Отже, важливим завданням педагогічного процесу є і залишається підвищення рівня економічної освіченості молоді, незалежно, власне кажучи, від того, чи буде ця молода людина в майбутньому підприємцем, чи ні.

Важливо надати педагогічну підтримку учням, щоб визначитися з тими якостями, які потрібні підприємцеві для успішного ведення бізнесу. В той же час варто усвідомити, що підготовка підприємця це складний процес, який може бути тільки започаткований у навчальному закладі. Бути чи не бути людині підприємцем результат дещо більш значущих впливів, в першу чергу впливів середовища, у якому соціалізується особистість. Навчальний заклад може забезпечити лише основне, базове інформування про ті процеси, які проходять у суспільстві, закласти основи знань про підприємництво, запропонувати особливе бачення, сприйняття світу, сприйняття підкорювача, а не споживача, мотивуючи учнів для ведення власного бізнесу, забезпечуючи відповідні умови.

Щоб робота була ефективною, потрібно прийняти правила роботи групи.

Вправа «Народ скаже...»

Вони сьогодні особливі, зашифровані – кожному правилу відповідає українське прислів'я. Я зачитуватиму їх, а ви здогадайтеся, які правила тут зашифровано.

Українські народні прислів'я

1. Вік живи – вік учись.
2. Язик свербить сказати, та треба мовчати.
3. Треба знати, що і де сказати.
4. При роботі швидко час минає.
5. Не допікати іншим, бо знайдуться такі, що й тебе допечуть.
6. Розкажи другу - піде по колу.
7. Можна й жартувати, можна й діло зробити.

Відповідні правила

1. Будь відкритим до нових знань, ідей.
2. Не переривай іншого, говори по черзі.

3. Не відхиляйся від теми обговорення.
4. Цінуй свій час і час кожного.
5. Не критикувати.
6. Дотримуйся конфіденційності.
7. Зберігай веселий настрій.

I Теоретичні основи

Підприємницька компетентність – це модель поведінки, яка дозволяє людині успішно втілювати власні задуми в життя. Що їй для цього необхідно?

- Вміти планувати свою діяльність.
- Застосовувати творчі та інноваційні підходи до роботи.
- В разі потреби – ризикувати.

Розпочинати формувати підприємницькі вміння потрібно ще в школі.

Підприємницька компетентність складається з таких компонентів:

1. Наявні знання про економіку та підприємницьку діяльність.
2. Ставлення особи до таких підприємницьких чеснот як свобода вибору, чесність, розсудливість у фінансових справах.
3. Психологічні якості: витримка під час роботи в ситуаціях, пов'язаних із ризиком, ініціативність, цілеспрямованість, емоційна врівноваженість.
4. Уміння організовувати, планувати, презентувати, обирати, керувати та обговорювати.

Формуючи підприємницьку компетентність розвиваємо в учнів бізнес-мислення, при якому учень:

- бере відповідальність на себе,
- ініціативний,
- ризикує,
- приймає рішення,
- розуміє, що немає дороги назад,
- відповідає за результат перед самим собою.

Перш за все визначимося, якого результату ми бажаємо досягти. Якщо в учня сформована підприємницька компетентність, він може розв'язувати низку актуальних завдань:

- реалізовувати проект, у якому його власні потреби мають спільне з потребами суспільства;
- орієнтуватися в етиці трудових відносин, вести переговори;
- реально оцінювати власні можливості та потреби ринку праці;
- складати плани бізнес-проектів та, за наявності відповідних ресурсів, успішно їх утілювати;
- презентувати результати власної діяльності.

II Діагностика.

Виявлення підприємницьких нахилів.

Формування ключових компетентностей полягає в тому, щоб створити таке середовище для учіння і навчання, щоб можна було здобути знання в



цій сфері, щоб учні могли набувати і вдосконалювати вміння, а також формувати установки, які сприяють відповідному життю та діяльності.

Підприємницькі компетентності можна і потрібно розвивати. Однак на самому початку слід ідентифікувати свої компетентності чи їх можливу відсутність, а потім поступово їх здобувати чи зміцнювати. Робота повинна бути спрямована на утвердження бажаної поведінки, притому слід бути уважним, щоб не потрапити у пастку самовдоволення та зберегти самокритичність. Тоді може з'явитися небажана поведінка і прагнення: надмірне честолюбство, поставлені перед собою надто високі вимоги та нереальні цілі, трудовоголізм, постійне бажання престижу і влади, потреба в постійному поклонінні й нездатність визнати свою поразку.

Комунікативні здібності підтримують інше вміння, а саме конструктивне вирішування конфліктів у процесі роботи. Вчитель, що володіє цією компетентністю, вміє подбати про відносини в групі, а тим самим створити середовище для учіння, що сприяє досягненню особистих та колективних цілей.

1.Тест на уважність.

Цей тест тільки допомагає оцінити свої якості і не гарантує ані успіху в бізнесі (якщо ви набрали високі бали), ані поразки чи провалу (якщо ваш підсумок – менше 90 балів).

2.Тест «Оцініть себе як потенційного підприємця»

1.	Ваш вік:
	А. до 30 років Б. 31-40 років В. 41-50 років Г. понад 50 років
2.	Ви:
	А. Одружені Б. Неодружені, але в стосунках В. Неодружені. Не в стосунках

3.	Ви:
	А. Старша дитина в родині Б. Середня дитина в родині В. Молодша дитина в родині Г. Єдина дитина в родині
4.	Чи займались ваші батьки індивідуальним підприємництвом?
	А. Так, займалися обидва Б. Так, займалися, але один із них В. Ні, ніхто не займався
5.	Як би ви охарактеризували своє дитинство?
	А. Як проведене у великій нужді. Б. Родина була малозабезпечена В. Родина була досить забезпеченою Г. Каталися, як сир у маслі
6.	Яка у вас освіта?
	А. Середня спеціальна Б. Вища В. Ступінь магістра Г. Ступінь кандидата наук
7.	Скільки місць роботи ви змінили?
	А. Три і більше Б. Два В. Одне Г. жодного
8.	Ви отримали свою першу оплачувану роботу у віці?
	А. до 15 років Б. Від 15 до 18 років В. Від 18 до 21 року Г. від 21 року
9.	Яка основна причина того, що ви хочете створити власний бізнес?
	А. Я хочу заробити гроші Б. Я хочу будувати своє життя В. Мені важко стриматися, коли хтось невміло керує бізнесом
10.	Яка фраза найкраще характеризує ваше ставлення до роботи?

	А. Я можу працювати стільки, скільки потрібно Б. Я можу напружено працювати тільки в разі потреби В. Робота має обмежуватися певними часовими рамками
11.	Ви переважно:
	А. Оптиміст Б. Песиміст В. Не знаю
12.	Ви зіткнулися з дуже складною проблемою. Що ви зробите?
	А. Нічого, буду сподіватися на те, що вона розв'яжеться сама по собі Б. Звернуся по допомогу В. Намагатимусь розв'язати її самостійно
13.	Ви граєте в карти зі знайомими. Понад усе вас цікавить:
	А. Перемога Б. Сама гра В. Можливість гарно провести час
14.	Як ви ставитеся до невдач?
	А. Страх перед невдачею паралізує мене Б. Невдача – це джерело набуття досвіду В. Ймовірність зазнати невдачі змушує мене працювати інтенсивніше
15.	Яка фраза характеризує вас найкраще?
	А. Для того, щоб я чогось досяг мене потрібно весь час підбадьорювати Б. Мені потрібна допомога тільки спочатку В. Мені непотрібна нічия допомога
16.	З якого приводу ви поб'єтеся об заклад?
	А. Ставка на іподромі Б. Ставка в грі, в якій ви берете участь В. Я ніколи не б'юся об заклад, не граю на гроші

ПІДРАХУЙТЕ БАЛИ:

Запитання 1	
А – 8 Б – 10 В – 2	Впродовж останнього десятиріччя підприємець помолодшав. Більшість підприємців починають власну справу коли досягають 30-річного віку.

Г - 0	
Запитання 2	
А - 10 Б - 3 В - 2	Численні дослідження свідчать. Що близько 75% усіх підприємців одружені. При цьому більшість вважає, що основним фактором успіху є підтримка подружжя.
Запитання 3	
А - 10 Б - 0 В - 0 Г - 5	Підприємець – це, як правило, старша або єдина дитина в родині. Очевидно статус старшої дитини формує потрібні якості.
Запитання 4	
А - 10 Б - 6 В - 2	Підприємці вчаться на прикладах. Діти, чиї батьки (або хоча б один із них) мали власний бізнес схильніші до підприємництва.
Запитання 5	
А - 5 Б - 10 В - 4 Г - 0	Найчастіше успішні підприємці – вихідці з малозабезпечених родин. Можливо, саме тому вони і прагнуть отримувати максимальну вигоду за наявності обмежених ресурсів.
Запитання 6	
А - 4 Б - 10 В - 8 Г - 4	Стереотип недоука, що будує свою імперію бізнесу, не завжди відповідає дійсності. Більшість підприємців мають закінчену вищу освіту
Запитання 7	
А - 10 Б - 8 В - 2 Г - 0	Постійний пошук нового, прагнення до змін і вдосконалення – ось характерні риси підприємців. Вони не можуть тривалий час працювати в жорстких рамках корпоративного середовища
Запитання 8	
А - 10 Б - 8 В - 4 Г - 0	Люди з підприємницькими здібностям намагаються самоствердитися вже в 16 років. Саме в цьому віці вони отримують першу оплачувану роботу
Запитання 9	

А – 4 В – 8 Г – 10	Досить поширена думка, що гроші – головний мотив діяльності підприємця. Проте, як свідчать опитування, сучасне підприємництво зумовлене причинами іншого плану: незадоволеністю від роботи на когось іншого, прагненням до самостійності, тощо.
Запитання 10	
А – 10 Б – 4 В – 0	Підприємців не лякає важка праця. Вони сприймають свою роботу, як творчість, що потребує повної віддачі сил, але приносить насолоду.
Запитання 11	
А – 10 Б – 0 В – 4	Не викликає сумнівів, що підприємець має бути оптимістом. Проте часто надмірний оптимізм породжує серйозні проблеми.
Запитання 12	
А – 0 Б – 2 В – 10	Підприємці за своєю природою незалежні. Вони неохоче звертаються по допомогу
Запитання 13	
А – 10 Б – 8 В – 0	Підприємці люблять змагання в яких понад усе їх цікавить перемога.
Запитання 14	
А – 0 Б – 8 В – 10 Г – 2	Можливість поразки справжніх підприємців не лякає
Запитання 15	
А – 0 Б – 2	Самостійність в ухваленні рішень і персональна відповідальність – риси, притаманні всім підприємцям.

В – 10	
Запитання 16	
А – 2 Б – 10 В – 0	Незважаючи на поширену думку, підприємець – не азартний гравець. Він намагається контролювати ситуацію і зменшувати ризик своєї діяльності.

По ваших результатах ви можете визначити:

133-155 - природжений підприємець;

110-134 - неординарний підприємець;

90-109 - потенційний підприємець;

менше 90 - скоріш за все, ви зіткнетеся з великими труднощами, намагаючись організувати свою справу.

III Бізнес ідея та її реалізація

Вправа «Бізнес-ідея». Пускаючи маркер між учасниками групи вам потрібно підібрати не пряме його призначення, тобто вигадати бізнес -ідею для його використання. (використати як указку..)

IV Самоменеджмент особистості

Будь який підприємець володіє гарними ораторськими здібностями та уявою.

Вправа «Візитка для продюсера»

Вам пропонується уявити, що знімається новий фільм. Цей фільм про наш навчальний заклад, про її викладачів, які за одну ніч перенеслися без будь-якої підготовки на 10 років у майбутнє. Продюсери хотіли б знати, що являють собою учасники, яких вони могли б запросити на зйомки. Тому кожному учаснику пропонується презентувати себе в сьогоденні, а також представити, якими вони бачать себе в майбутньому. Для цього учасники повинні заповнити таку «візитку»:

Це я!	Це моє майбутнє
--------------	------------------------

Додається інструкція перегнути аркуш паперу А4 навпіл і написати вгорі на першій половинці: «Це я!», на іншій – «Це моє майбутнє!». На першій половинці

напишіть ваші позитивні якості, навички, уміння, досягнення і т.д. А в іншій половині напишіть, які ви в майбутньому, що змінилося у вас. Сюди залучіть ваші мрії про особистісне зростання, професію, кар'єру, ваш особистий внесок в процвітання навчального закладу. Опишіть, як ви почуваетесь в новому часі.

На наступному етапі кожен учасник презентує свою візитку.

V Комунікації в бізнесі

Вправа Зрозумій мене

Підприємець має зорову пам'ять і творчу уяву, розвинуту швидкість та гнучкість думки, вміння міркувати нестереотипно.

4. Вправа «Казковий вернісаж» Вам потрібно уявити та назвати казку.

Усі ми родом із дитинства. І завжди з любов'ю та ніжністю згадуємо казки, які чули вдома, в дитячому садку, в школі. Адже казка — не просто найпопулярніший фольклорний жанр, це чарівне джерело, що дає наснагу кожній творчій людині. Казка дарує радість і дорослим, і дітям. Тому зараз ми виконаємо вправу «Казковий вернісаж». Отже, розпочинаємо.

1. В якій відомій казці сіра непривітна особистість, котра володіє лідерськими якостями здійснює підступний план убивства двох осіб, і лише завдяки своєчасному втручання громадськості все закінчується добре? (*Червона шапочка*)

2. Назвіть казку, в якій різні за своїм соціальним статусом герої, володіючи підприємливістю та ініціативністю, займали по черзі помешкання, створене в незвичайному архітектурному стилі. І все було б добре, якби до помешкання не повернувся його попередній власник зі своїм охоронцем. От героям казки й довелося залишити незаконно зайняту територію. (*Рукавичка*)

3. Герой якої казки володіючи культурною обізнаністю та здатністю до експресії постійно виконує забаганки своєї норовливої дружини? Проте, як би він не прагнув задовольнити амбіції супутниці, вона щоразу підвищує рівень вимог.

Зрештою, подружжя опиняється на початковому етапі задоволення власних потреб. *(Про золоту рибку та зажерливу бабу.)*

4. В якій казці головна героїня постійно й нахабно обмовляла тих, хто їй робив добро? А коли вона, щоб уникнути покарання, незаконно оволоділа чужим помешканням, то різні впливові особи намагалися провести з нею роботу з подолання її асоціальної поведінки та моральних норм. Вдалося це лише найменшому з усіх учасників експерименту завдяки володінню комунікативними та індивідуальними компетентностями *(Коза-дереза.)*

5. Назвіть казку, в якій ідеться про спортсмена, котрий володіє лідерськими якостями, вирушає на змагання з бігу з перешкодами. Хитрість і витримка допомогли йому дуже близько підійти до фінішу, проте фінал — трагічний. Проявивши занадто велику самовпевненість, він гине. *(Колобок.)*

6. Назвіть казку, в якій головна героїня не тільки для того щоб самореалізуватися, брала активну участь у житті суспільства, а й для того, щоб з успіхом функціонувати на ринку праці, могла перевтілюватися в різні образи задля свого нареченого. Проте одного разу його нерозсудливість та імпульсивність у поведінці призвели до довготривалої розлуки закоханих. Та, долаючи різні перешкоди, вони все ж таки єднають свої долі *(Царівна-жаба.)*

Учитель не повинен іти попереду, ведучи за собою дітей, не повинен іти позаду, весь час підштовхуючи їх,— він повинен бути весь час поряд і спільно вирішувати всі проблеми, що виникають у навчальному процесі. А щоб вирішувати всі проблеми, необхідно самому досконало володіти тим матеріалом, якого ми навчаємо учнів. Саме тому вчитель не повинен стояти на місці, а має весь час вдосконалюватись.

5. Вправа «Реклама»

У своїй професії для того, щоб краще знайти підхід до кожного учня ми як найкраще рекламуємо свій предмет чи професію. Пропонуємо прийняти участь у вправі «Реклама», розрекламуйте свій предмет чи професію.

Робота в групах є одним з найкращих способів розвитку необхідних навичок. Учні вчаться відстоювати власну думку або домовлятися з тими, хто її не поділяє, брати на себе роль лідера або виконавця, а також колективно відповідати за кінцевий результат.

Вправа «Умій продати» На 5 лисках напишіть своє прізвище.

Важливий фактор у підприємництві – це конкурентоспроможність. Перевіримо, як ви справитесь з даним завданням.

Перегляд відеоролика «Один день із життя вчителів»

7. Вправа «Чарівний глечик»

Інструкція. Колеги! Пропоную вам дістати по одному папірцю з чарівного глечика (вази, мішечка), який підкаже, що на вас чекає сьогодні або що вам потрібно зробити найближчим часом. Ці побажання чарівно впливають на настрій, підбадьорюють, надають упевненості. *(побажання можна змінювати на розсуд тренера)*

- Тобі сьогодні особливо пощастить!
- Життя готує тобі приємний сюрприз!
- Усе складається для тебе найкращим чином!
- Сьогодні твій день, щастя тобі!
- Сьогодні Фортуна з тобою разом!
- Пам'ятай: ти народилася, щоб бути щасливою!
- Сьогодні очікуй прибутку!
- Люби себе такою, якою ти є, — неповторною!
- Потурбуйся про здоров'я свого тіла!
- Зроби собі подарунок, ти на нього заслуговуєш!
- Вищі сили оберігають тебе!
- У тебе є все, щоб насолоджуватися життям!
- Усе, що потрібно тобі, легко приходить до тебе!
- Усі твої бажання та мрії реалізуються, повір у це!
- Сьогодні з тобою спокій і радість!

- Сьогодні щасливий день!

Притча

Якось увечері зібралися разом музичні інструменти: скрипка, саксофон, труба, сопілка й контрабас. Та виникла між ними суперечка – хто краще за всіх грає? Кожний інструмент почав виводити свою мелодію, показувати свою майстерність. Але виходила не музика, а жахливі звуки. Що більше старався кожен з них, то не зрозумілішою й потворнішою виходила мелодія. Але з'явилася людина й одним помахом руки зупинила ці звуки, сказавши: «Друзі, мелодія – це одне ціле. Нехай кожний прислухається до іншого, і ви побачите, що вийде». Людина знову змахнула рукою, і спочатку несміливо, а потім все краще залунала мелодія, якій було чути смуток скрипки, ліричність саксофона, оптимізм труби, ніжність сопілки й величність контрабаса.

Інструменти грали, стежачи за помахами рук людини. А мелодія все звучала й звучала, поєднуючи виконавців і слухачів у одне ціле.

Як важливо, щоб оркестром хтось диригував. Досягнення гармонії можливе лише тоді, коли всі об'єднані однією метою й спрямовані єдиною волею в єдиному пориві...

Такими Майстрами, шановні вчителі, є Ви, а інструментами – Ваші учні. Ми з Вами, хочемо того чи ні, є вчителями нового століття, і всі будемо працювати, щоб навчання стало радістю й задоволенням для кожної дитини, щоб життя, в якому беруть участь учнів і вчителі, досягло гармонії. Хороші вчителі створюють хороших учнів, і в майбутньому, я вірю, що учні нашого Центру стануть справжніми людьми.

Викладене вище дає підстави дійти висновку, що для формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців переробної промисловості і ресторанного господарства потрібна цілеспрямована система педагогічних дій, що налаштує на формування економічного мислення, розуміння базових економічних, фінансових категорій, здатності самостійно засвоювати економічну інформацію, аналізувати її, ухвалювати обґрунтовані рішення, прагнення застосовувати

засвоєні знання у підприємницькій діяльності, уміти самопрезентувати себе. Потрібна цілеспрямована просвітницька психолого-педагогічна робота з учнями під час урочної і позаурочної діяльності.

2.Тест «Оцініть себе як потенційного підприємця»

1.	Ваш вік:
	А. до 30 років Б. 31-40 років В. 41-50 років Г. понад 50 років
2.	Ви:
	А. Одружені Б. Неодружені, але в стосунках В. Неодружені. Не в стосунках
3.	Ви:
	А. Старша дитина в родині Б. Середня дитина в родині В. Молодша дитина в родині Г. Єдина дитина в родині
4.	Чи займались ваші батьки індивідуальним підприємництвом?
	А. Так, займалися обидва Б. Так, займалися, але один із них В. Ні, ніхто не займався
5.	Як би ви охарактеризували своє дитинство?
	А. Як проведене у великій нужді. Б. Родина була малозабезпечена В. Родина була досить забезпеченою Г. Каталися, як сир у маслі
6.	Яка у вас освіта?
	А. Середня спеціальна Б. Вища В. Ступінь магістра Г. Ступінь кандидата наук
7.	Скільки місць роботи ви змінили?
	А. Три і більше

	Б. Два В. Одне Г. жодного
8.	Ви отримали свою першу оплачувану роботу у віці?
	А. до 15 років Б. Від 15 до 18 років В. Від 18 до 21 року Г. від 21 року
9.	Яка основна причина того, що ви хочете створити власний бізнес?
	А. Я хочу заробити гроші Б. Я хочу будувати своє життя В. Мені важко стриматися, коли хтось невміло керує бізнесом
10.	Яка фраза найкраще характеризує ваше ставлення до роботи?
	А. Я можу працювати стільки, скільки потрібно Б. Я можу напружено працювати тільки в разі потреби В. Робота має обмежуватися певними часовими рамками
11.	Ви переважно:
	А. Оптиміст Б. Песиміст В. Не знаю
12.	Ви зіткнулися з дуже складною проблемою. Що ви зробите?
	А. Нічого, буду сподіватися на те, що вона розв'яжеться сама по собі Б. Звернуся по допомогу В. Намагатимусь розв'язати її самостійно
13.	Ви граєте в карти зі знайомими. Понад усе вас цікавить:
	А. Перемога Б. Сама гра В. Можливість гарно провести час
14.	Як ви ставитеся до невдач?
	А. Страх перед невдачею паралізує мене Б. Невдача – це джерело набуття досвіду В. Ймовірність зазнати невдачі змушує мене працювати

	інтенсивніше
15.	Яка фраза характеризує вас найкраще?
	А. Для того, щоб я чогось досяг мене потрібно весь час підбадьорювати Б. Мені потрібна допомога тільки спочатку В. Мені непотрібна нічия допомога
16.	З якого приводу ви поб'єтесь об заклад?
	А. Ставка на іподромі Б. Ставка в грі, в якій ви берете участь В. Я ніколи не б'юся об заклад, не граю на гроші

Любунь Л.В.
майстер виробничого навчання

РОЗВИТОК ПІДПРИЄМНИЦЬКИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ЗА ДОПОМОГОЮ ІНТЕРАКТИВНИХ МЕТОДІВ НА УРОКАХ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ ЗА ПРОФЕСІЄЮ «КОНДИТЕР»

Динамічні зміни життя, постійне оновлення інформації та колосальні темпи її накопичення зумовлюють потребу в працівниках, які здатні чітко та оперативно адаптуватися до нових вимог, адекватно реагувати на нові виклики, навчатися протягом усього життя, розвиватися та творити. Нині підприємства, господарства, установи відчують нестачу у висококваліфікованих працівниках, здатних бути конкурентноспроможними на ринку праці. Це можна пояснити швидкозмінною технологічною базою, яка визначає необхідність постійного пристосування людини до динамічного соціального і професійного середовища. Сьогодні користуються попитом такі якості особистості, як адаптованість, професійна гнучкість, готовність віддаватися роботі, здатність до самоосвіти. Вище зазначене визначає актуальність проблеми формування ключових компетентностей випускників ПТНЗ.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Зокрема, умови, що сприяють розвитку професійної компетентності, досліджували Є. Андрієнко, О. Асмолов, О. Коваленко, І. Назарова, В. Петрук, В. Сластьонін, А. Хуторський та ін., проблеми

фахової підготовки учнів ПТНЗ аналізують у своїх працях В. Адольф, М. Кадемія, Л. Коваль, Г. Кєдровіч, Н. Ничкало та інші, проблеми розвитку професійних компетенцій кваліфікованих робітників досліджували у своїх працях М. Дьяченко, Г. Назаренкова, Л. Сергєєва та ін.

Проте, в системі профтехосвіти вивчення компетентнісного підходу до навчання тільки набирає обертів і потребує системного розгляду та впровадження в навчально-виробничий процес.

Об'єктивною проблемою впровадження компетентнісного підходу до навчання є необхідність технологічної адаптації навчально-виховного процесу до нових вимог. Традиційними педагогічними технологіями, розробленими для знаннєвого підходу, неможливо продуктивно формувати компетентності учнів. Актуально використовувати методи активного навчання і виховання, застосованих під час проведення уроків виробничого навчання, майстер - класів. Адже, розігрування вправ та ситуацій спрямовані на підвищення цільової активності особистості, розвиток її самооцінки, позитивної Я-концепції, рефлексії з суб'єктивним відчуттям успіху діяльності, дій спрямованих на досягнення вершин «акме» в професії або кар'єрі.

Формуванню підприємницької компетентності у здобувачів освіти сприяють також і позаурочні форми організації навчання (конкурси фахової майстерності, олімпіади, вікторини, предметні гуртки, майстер-класи), які вимагають від учнів творчої активності та готовності до неперервного саморозвитку, стимулюють й активізують навчальну діяльність майбутніх кухарів, розвивають їхні творчі здібності, формують особливу атмосферу змагання та в підсумку конкурентоздатність особистості. Формування суб'єктної позиції, позитивної професійної Я-концепції, адекватної самооцінки, необхідних для успіху в професійній кар'єрі можливе при реалізації принципів особистісно-орієнтованого підходу, що спрямовує освіту на використання педагогічних технологій, які розвивають потенціал особистості, забезпечують перехід учня до професійного

типу діяльності, зорієнтовані передусім на практику, формування вміння аналізувати ситуацію, самостійно ухвалювати рішення .

Семінари, круглі столи, участь у проєктах надають можливість створювати необхідний діловий контакт та живе спілкування учнів і професіоналів, які досягли значних кар'єрних успіхів у певній галузі, що забезпечує підвищення своєї самооцінки та професійної ефективності, усвідомлення власних переваг і недоліків, формування уявлення про себе як про майбутнього підприємця [1].

Тому, головна мета моя, як майстра виробничого навчання - випустити в самостійне життя кваліфікованого робітника з творчими здібностями, ознайомленого з сучасними технологіями, який вміє швидко адаптуватись у нових соціально-економічних умовах. Надія на те, що здобувач освіти зможе ознайомитися та попрацювати з сучасними інструментами, сировиною і технологіями під час виробничої практики, на жаль, не завжди виправдовується. Оптимальним вирішенням цієї проблеми є проведення уроків виробничого навчання з використанням інноваційних технологій.

Мета статті. В даній статті поданий урок виробничого навчання з професії «Кондитер» з використанням інноваційних технологій, які допоможуть підвищити ефективність навчального процесу, сприятимуть набуттю знань і вмінь з одночасним володінням практикою. Випереджувальні завдання, проєкти, створені проблемні ситуації, стимулюють учнів активно самостійно вирішувати завдання, творчо оволодівати професійними знаннями, навичками, уміннями і розвивають розумові здібності.

Конкурентоспроможним на ринку праці стає кваліфікований робітник, який володіє інноваційним стилем мислення, здатний генерувати і втілювати нові оригінальні ідеї, розв'язувати творчі завдання, використовувати набуті знання у самостійній практичній діяльності.

Показниками, що характеризують сформованість підприємницької компетентності у здобувачів освіти є рівень знань, позитивне ставлення майбутніх фахівців ресторанного господарства до підприємництва, самостійність

застосування знань, усвідомленість і якість виконання проєктних завдань (бізнес планів, звітів) рівень сформованості ділових якостей, елементів підприємницької культури, рівень готовності до прийняття економіко – обґрунтованого рішення. Тому слід зазначити, що успішне формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства залежить від виваженого проєктування змісту професійного навчання з урахуванням формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців ресторанного господарства як складової професійної компетентності.

Особливого значення при плануванні уроку виробничого навчання підбору інформації із використанням новітніх технологій, щоб учні доступно, легко сприйняли новітній матеріал. Новітні технології дозволяють інтенсифікувати освітній процес, збільшити швидкість сприйняття, розуміння, проявити свій талант.

Пропоную розглянути урок виробничого навчання з професії «Кондитер» із використанням новітніх технологій.

План уроку

Тема програми: «Технологія приготування тістечок і тортів масового попиту».

Тема уроку: «Приготування комбінованих тортів».

Мета: навчальна: закріпити та удосконалити теоретичні знання, практичні вміння та навички правильно виконувати технологічні прийоми при приготуванні комбінованих тортів з дотриманням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, пожежної безпеки;

розвивальна: розвивати пам'ять, увагу, логічне мислення, уміння самостійно працювати у процесі застосування набутих умінь і навичок;

виховна: виховувати почуття співпраці в колективі, почуття гордості за обрану професію, прагнення до високих результатів праці, до професійного зростання, бажання отримувати нові знання та застосовувати їх у практичній діяльності.

Тип уроку: урок удосконалення умінь та формування навичок.

Вид уроку: урок виробничого навчання з виконанням комплексних робіт.

Методи проведення:

- словесні – евристична бесіда, повідомлення, диспут, ігрові форми;
- наочні – презентації;
- інтерактивні – мозковий штурм, робота малими групами, проєктів, презентації.

Матеріально-технічне забезпечення: ваги, виробничі столи, качалки, дошки, кондитерські мішки, ножі, ложки, корнети, тара для крему, сиропу, повидла, горіха, цукру, меланжу, пензлик, форма для кільця.

Міжпредметні зв'язки:

1. Організація виробництва: тема «Організація робочого місця при приготуванні тортів».
2. Устаткування підприємств харчування: «Машини для збивання продуктів», «Теплове та холодильне обладнання».
3. Охорона праці: тема «Вимоги охорони праці під час роботи кондитера».
4. Санітарія та гігієна: тема «Умови зберігання кондитерських виробів».
5. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: «Приготування комбінованих тортів».

Місце проведення: Навчальна лабораторія-кондитерська.

I. Організаційна частина

Майстер в\н: Добрий день. Рада вас бачити усіх здоровими, усміхненими та у гарному настрої. Прошу, старосту доповісти про готовність учнів до уроку.

Староста доповідає про готовність групи до уроку:

- *Привітання;*
- *Перевірка наявності учнів;*
- *Перевірка готовності учнів до роботи;*
- *Перевірка санітарного стану учнів;*

II. Вступний інструктаж

Майстер виробничого навчання повідомляє тему і навчальну мету уроку.

Сучасні умови життя потребують висококваліфікованих, конкурентоспроможних робітників, але щоб досягти цього, необхідно знати особливості сучасного кондитерського виробництва, переваги новітніх тенденцій у приготуванні виробів, проявляти творчість. Це є головними вимогами освітньо-кваліфікаційної характеристики кондитера. Сьогодні ми будемо продовжувати вивчати тему: «Приготування комбінованих тортів».

Мета: закріпити та удосконалити теоретичні знання, практичні вміння та навички правильно виконувати технологічні прийоми при приготуванні комбінованих тортів з дотриманням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, пожежної безпеки.

Налаштування майстром в\н психологічного настрою учнів на продуктивну плідну роботу.

Майстер в\н показує на дошці вислів:

**«Є в світі 5 мистецтв, і найвеличніші,
і найвидатніші з них – кондитерська справа».**

Марі-Антуан Карем

Майстер в\н: Діти прочитайте, будь ласка, вислів на дошці і поясніть його зміст. (Після чого майстер в\н висловлює свою думку і побажання.)

Робота кондитера — творча. Без витонченого смаку, почуття стилю, навичок художника і творця тут не обійтися. Щоб стати затребуваним кондитером, потрібно: мати справжню пристрасть до приготування, захоплюватися кулінарією; хорошу пам'ять — адже часто рецепти народжуються в пориві натхнення, і потім можуть виникнути складнощі з їх повторенням; аналітичні здібності: хороший кондитер — хороший аналітик, створюючи нові десерти, він повинен розуміти й те, наскільки успішними вони виявляться серед споживачів, і те, наскільки великою або низькою буде їхня собівартість або вигода від продажу, і те, які поєднання інгредієнтів будуть виграшними, а які — ні; гарну фізичну форму і витривалість — адже робота кондитера передбачає тривалі зміни, які фахівець проводить в основному стоячи і далеко не завжди в зручному положенні.

Майстер в\н: Тож я бажаю Вам наполегливості, старанності та працездатності як і на сьогоднішньому уроці так і у майбутньому.

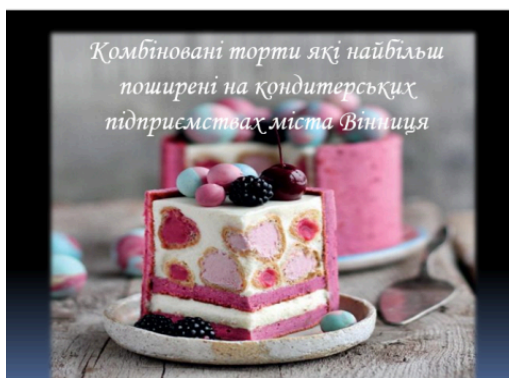
□ **Актуалізація опорних знань матеріалу.**

- На вашу думку, що означає слово- комбінований?
- Які асоціації у вас виникають зі словом комбіновані торти?
- Які комбінування напівфабрикатів вам доводилось бачити при складанні тортів?

Майстер в\н: Деякі учні на минулому уроці отримали випереджувальні завдання та підготували для нас свої проєкти.

- *Найпопулярніші комбіновані торти*
- *Які комбіновані торти найбільш поширені на кондитерських підприємствах м. Вінниці?*

(Учні здійснюють демонстрацію проєктів).



□ **Мотивація навчально-виробничої діяльності.**

Майстер в\н: Торти посідають особливе місце в групі борошняних кондитерських виробів. Пояснюється це не тільки відмінними смаковими властивостями тортів, але й тим, що торт може прикрасити будь-який святковий стіл і бути гарним подарунком.

Торти – вироби зі значним вмістом цукру, жиру, яєць, з привабливим зовнішнім виглядом, різноманітним смаком і ароматом, великого розміру, складного оздоблення, обмеженої стійкості у зберіганні. Вони являють собою покриті та оздоблені кремом, фруктову начинкою, марципаном або іншими масами, шари з випечених н/ф. До складу тортів входить багато вуглеводів, жирів і

білків. Тому харчова цінність тортів залежить від продуктів, які використовують для їх приготування.

Майстер в\н: Оскільки практика без теорії марна, ми повинні відновити набуті знання і скористатися ними під час уроку виробничого навчання.

Ознайомлення з умовами конкурсу. *На моніторі з'являються теми конкурсів і запитання до них (див. презентацію «Торт – свята голова!»)*

Конкурс 1. «Впізнай мене».

Питання до учнів: Назвіть всі види тіста, які ми вивчили.

Орієнтована відповідь: Ми вивчили дріжджове, млинчасте, вафельне, пісочне, прісно здобне, бісквітне, пряничне.

Питання до учнів: Назвіть види тіста і н/ф з нього, які використовують для приготування тортів. *(На моніторі з'являються картинки з фотографіями і назвою н/ф. Діти повинні вибрати правильну відповідь).*

Орієнтована відповідь: Для приготування тортів використовують такі види тіста, як: бісквітне, пісочне, вафельне, прісно здобне.

Конкурс 2. «Знайди помилку».

На моніторі з'являються картинки з продуктами.

Питання до учнів: Вкажіть продукти, необхідні для бісквітного тіста.

Орієнтована відповідь: Для приготування бісквітного тіста необхідні такі продукти: яйця, цукор, борошно, крохмаль.

Питання до учнів: Назвіть спосіб приготування тіста для бісквітних напівфабрикатів.

Орієнтована відповідь: Для приготування бісквітних н/ф використовують основний спосіб з підігрівом.

Конкурс 3. «Хто найспритніший».

Питання до учнів: Назвіть різні види н/ф, які використовують для приготування та оздоблення тортів.

Орієнтована відповідь: Для приготування і оздоблення тортів використовують: креми, сиропи, желе, помади, мастики, карамелі, шоколад,

посипки, фрукти. (На моніторі з'являються картинки н/ф, які використовують для оздоблення тортів).

Конкурс 4. «Оце так проблема».

На моніторі з'являються інструменти, інвентар та обладнання, які використовують для приготування кондитерських виробів.

Питання до учнів: Підберіть необхідні інструменти, інвентар та обладнання для приготування:

- а) тіста;
- б) крему;
- в) торта.

Орієнтована відповідь: а) Для приготування тіста використовують – міксер, мірний стакан, вінчик, функціональна ємкість, форма для випікання кондитерські шафи.

б) Для приготування крему: міксер, функціональна ємкість, мірний стакан.

в) Для приготування торта: підставка для торта, кондитерський мішок з насадками, ніж для розрізання бісквіту, гребінка, холодильник.

Конкурс 5. «Розслідування ведуть».

Питання до учнів: За яких умов зберігання буде забезпечено високу якість тортів?

Орієнтована відповідь 1: За наявності окремого приміщення для приготування кондитерських виробів та холодильного обладнання.

Орієнтована відповідь 2: За умови t° приміщення не вище 17°C .

Орієнтована відповідь 3: За умови не перевищення температури та терміну придатності (вироби з білково-збивним кремом 72 год., з масляним – 36 год., з сирним – 23 год., з заварним – 6 год. при $t^{\circ} 2-6^{\circ}\text{C}$).

Майстер в\н: Всіх цих правил потрібно суворо дотримуватись для захисту кондитерських виробів від заражень, які можуть призвести до харчових отруєнь.

☐ **Підведення підсумків опитування.**

Майстер в\н: На заключному інструктажі ми підведемо підсумок, результати якого будуть враховані при індивідуальному оцінюванні.

□ **Формування нових професійних вмінь та навичок.**

Майстер в\н: Перед початком нової теми хочу нагадати вислів відомого філософа Конфуція:

«Те, що я чую, я забуваю
Те, що я бачу, я пам'ятаю,
Те, що я роблю, я розумію».

□ **Повідомлення нової навчальної інформації.**

Майстер в\н: Торт - це борошняний кондитерський виріб, який характеризується художньою декоративністю оформлення, високою калорійністю і величезним розмаїттям смаків і ароматів.

Торт - традиційний святковий виріб, прикраса ювілеїв, банкетів та сімейних урочистостей. Існує безліч версій історичного походження тортів. За однією з них, перший торт був випечений в Італії. Недарма сама назва цього кондитерського виробу походить від італійського слова «torta», що означає скручення, звивистість і символізує хитромудрі кремові прикраси. За іншою версією, торт має східне походження. Згідно з деякими дослідженнями, Єгипту. Торт став продуктом масового попиту і споживання на рубежі 19-20 століть. До цього часу торти були розкішшю, дозволити собі яку могли не всі.

У одному торті можливе поєднання кількох випечених напівфабрикатів, наприклад, бісквіту з пісочним напівфабрикатом, бісквіту з білковим чи медовим напівфабрикатом тощо. Комбінування випечених напівфабрикатів значно урізноманітнює смакові властивості виробів.

Останнім часом широкої популярності набули торти, поверхня яких оздоблена фруктами і желе (фруктово-желейні). Щоб задовольнити смаки різних категорій відвідувачів, спеціалізовані магазини пропонують переглянути планшети з кольоровими фотознімками широкого асортименту тортів. За цими фотографіями покупець може підібрати і замовити торт з написом, що відображає

ту чи іншу подію. Процес приготування тортів складається з таких операцій: приготування випечених напівфабрикатів з тіста (коржів), виготовлення оздоблюючих напівфабрикатів, розрізання і склеювання пластів, змащування поверхні й бічної сторони, оздоблення бічної сторони, оздоблення поверхні торта. Торти потрібно виготовляти і реалізовувати з дотриманням санітарно-гігієнічних правил.

Сьогодні ми розглянемо один з видів комбінованих тортів, як мусовий. Мусовий торт - один з найпопулярніших трендів сучасного кондитерського світу. Цей європейський десерт підкорює не тільки ефектною зовнішністю, але і незвичайним поєднанням текстур і безмежністю смакових варіацій. Це той випадок, коли кожен кондитер може проявити свою фантазію. Але для того, щоб навчитися готувати такий десерт, необхідні базові знання, якими ми поділимося з вами прямо зараз.

Отже, мусовий торт в ідеалі повинен складатися з кількох важливих шарів знизу-вгору: основа, мус, начинка, покриття (дзеркальна глазур або велюрове покриття). Також в якості окремого шару може включатися хрусткий шар, або крамбл.

Для початку пропонуємо розібратися в термінах. Читаючи описи мусових тортів вперше, кожен новачок стикається з масою незрозумілих слів: дакуаз, конфі, кулі і так далі. Основою в мусовому торті може бути будь-який вид класичного бісквіта, медового, пісочне тісто шаблі, Брауні, дакуаз або бісквіт Джоконда. Як правило, він випікається в кільці діаметром, меншим на 1-2 см тієї форми, в якій ви будете збирати торт. Висота бісквіта в мусовому торті невелика, в середньому від 0,7 см до 1,8 см.

Варіантів мусу безліч, але базовими є три шоколадних муси: на основі білого, чорного і молочного бельгійського шоколаду і збитих вершків.

Шоколадний мус желируючих, як правило, за допомогою якісного желатину або агар-агар. Також існує вершково-сирний мус на основі вершків і сирного крему. У ці види мусу може додаватися фруктове або ягідне пюре. Мус готується в

останню чергу, тому що його ми використовуємо безпосередньо в момент складання торта, він обов'язково повинен залишатися рідким в цей момент.

Начинкою може бути фруктове або ягідне кулі, конфі, курд чи компоті. Начинку виливають в кільце, яке приблизно на 2 см менше діаметра форми для торта, і заморожують <http://chefkonditer.com/master-klassy/> в морозилці. Кільце має бути попередньо обтягнуте харчовою плівкою.

Начинка - сама фантазійна частина вашого торта, але і найнебезпечніша! Ви повинні уважно поєднувати смаки і бути впевнені, що обраний вами фрукт або ягода відмінно підійде до обраному типу мусу і основи торта. У начинці бажано використовувати 1-2 і максимум 3 види фруктів і / або ягід - так влаштовані наші рецептори, більш складні поєднання навряд чи будуть розпізнані і зрозумілі. Але навіть поєднання 2-х компонентів в начинці вимагає досвіду і віртуозного почуття смаку, яке під силу тільки досвідченим кондитерам! Раджу починати експерименти з одного з традиційних смаків начинки, таких як малина, полуниця, вишня, груша, банан, абрикос, манго, маракуйя, і тільки потім братися за смачні експерименти.

Розріз мусового торта. Хрусткий шар - це найпікантніша частина торта, вона здатна перетворити ваш десерт і урізноманітнити текстуру. Хтось вважає, що це найсмачніша частина торта, деякі ж, навпаки, не люблять такі несподіванки в ніжних мусових десертах. Тому додавати хрусткий шар чи ні - вирішувати тільки вам, але спробувати однозначно варто. Тільки обов'язково використовуйте тут якісні інгредієнти! Не треба замінювати ніжну вафельну крихту на кукурудзяні пластівці, навіть найніжніші, - це все одно буде зовсім інша історія, далека від класики сучасного десерту.

Збірка торта - дуже відповідальний і хвилюючий момент. Тут все важливо робити точно, рівно і акуратно. Отже, на момент складання ваша начинка і хрусткий шар повинні бути заморожені в крижаний камінчик в морозилці. Бісквіт повинен бути вже остиглий, а мус приготований.

Починаємо збирати торт у формі в перевернутому вигляді, тому для початку виливаємо на дно шар мусу (приблизно 1 см) - це буде верхівка нашої торта, відправляємо в морозилку на кілька хвилин, щоб верхній шар трохи схопився і наша начинка не потонула в ньому. Потім дістаємо форму з морозилки і кладемо туди начинку, акуратно вирівнюючи і центруючи її, щоб в результаті розріз торта був рівний. Відразу поверх начинки виливаємо ще мус (потрібно покрити начинку).

У нас з вами дуже відповідальна робота. Від кожного кондитера залежить здоров'я ваших відвідувачів, людей, які вживають вашу продукцію, а також їх настрій. Ви – кондитера і вам необхідно дотримуватися чітких правил санітарії та гігієни. Необхідно мити руки з милом, так як на наших руках може знаходитись безліч мікроорганізмів.

Не забувайте, що ви – майстри своєї справи і саме від вас залежить все.

Давайте зараз пригадаємо з предметів «Санітарія та гігієна», «Охорона праці» питання, які ви вже вивчали. За допомогою гри «Мікрофон». Ви по черзі передаєте уявний мікрофон та називаєте правила з техніки безпеки й охорони праці в кондитерському цеху, правила санітарії та особистої гігієни кондитера.

□ **Показ нових прийомів трудової діяльності.**

Особистий показ майстра, демонстрація прийомів при приготуванні комбінованих тортів.

- 1) Організація робочого місця для нарізання напівфабрикатів на пласти.
- 2) Просочування бісквіту ароматизованими сиропами (нижній пласт-менше, а верхній-більше).
- 3) Намащування на просочені пласти крему чи фруктовій начинки.
- 4) Склеювання підготовлених пластів кремом чи фруктовій начинкою.
- 5) Намащування кремом поверхні тортової заготовки за допомогою ножа чи великої комбінованої насадки.
- 6) Приготування мусу.
- 7) Обкрошування бокової сторони торта крихтами з випечених н/ф.

- 8) Глазурування тортових заготовок помадою, шоколадом, глазур'ю.
- 9) Оздоблення поверхні кремом, шоколадом, глазур'ю, цукатом.

Майстер в/н:

- Презентує приготовлені торти:
 - 1) *Торт «Шоколадно-банановий»*
 - 2) *Торт «Бісквітно-банановий»*
- Пробне виконання учнями нових прийомів.
- Учень відтворює показані майстром прийоми.
- Типові помилки і способи їх попередження .

Майстер в/н: Під час приготування тортів можуть виникнути проблемні ситуації.

Проблемні питання для учнів: «Чому?»

Питання 1: Бісквітний н/ф щільний, мало пористий, невеликого об'єму?

Орієнтована відповідь:

- ☐ використали борошно з великим вмістом клейковини (без додавання крохмалю);
- ☐ недостатній час збивання яєць;
- ☐ тривалий час замішування з борошном;
- ☐ тісто довго не випікалося.

Питання 2: Як виправити щільність бісквітного н/ф?

Орієнтована відповідь: Більше просочити сиропом н/ф і для склеювання використати фруктову начинку або вершковий крем.

Питання 3: При розрізанні пласти бісквітного н/ф неоднакової товщини.

Орієнтована відповідь: При склеюванні - торт повертати, щоб рівномірно нанести крем.

Питання 4: Поверхня бісквітного пласта дуже розмокла? Чому?

Орієнтована відповідь: Поливати гарячим сиропом.

Питання 5: При збиванні масляний крем відшарувався? Як виправити?

Орієнтована відповідь: Розігріти на водяній бані і ще раз збити.

Питання 6: Вершковий крем не збивається.

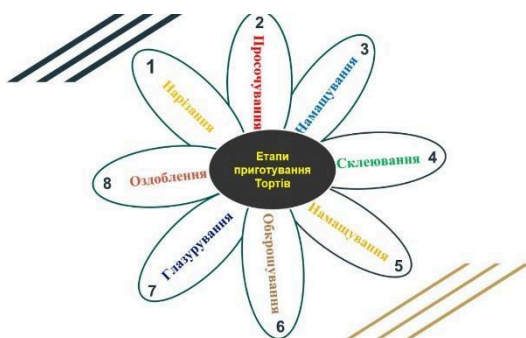
Орієнтована відповідь: Додати згущувач до вершків.

Закріплення нових знань.

Рефлексія –Гра «Ромашка»

На пелюстках написані неповні речення, які потрібно закінчити.

1. Нарізування (бісквіту на пласти)
2. Просочування (бісквіту ароматизованими сиропами за допомогою лійки, нижній – менше, верхній – більше)
3. Намащування на просочені пласти крему чи фруктової начинки
4. Склеювання (підготовлених пластів кремом чи фруктовою начинкою).
5. Намащування (кремом поверхні тортової заготовки)
6. Обкрошування (бокової сторони торта крихтами з випечених н/ф)
7. Глазурування (тортових заготовок помадою, шоколадом, глазур'ю, попередньо змастивши фруктовою)
8. Оздоблення (поверхні кремом, шоколадом, глазур'ю, цукатами).



Поточний

інструктаж.

☐ Розподіл учнів за робочими місцями

☐ Видача завдань:

1 бригада: Приготування торта «Шоколадно-бананового»

2 бригада: Приготування *торта «Бісквітно-бананового»*

- ☐ Видача технологічних карток.
- ☐ Повідомлення про критерії оцінювання виконуваних робіт.
- ☐ Організація робочих місць при приготуванні комбінованих тортів.
- ☐ Організація робочих місць для приготування напівфабрикатів.
- ☐ Організація робочих місць для приготування і для оздоблення комбінованих тортів.
- ☐ Організація робочого місця для зберігання комбінованих тортів.
- ☐ Санітарні вимоги до приготування і оздоблення тортів. Вимоги до особистої гігієни.
- ☐ Нагадування про правила охорони праці, техніку безпеки при роботі з обладнанням.

Відповіді та запитання учнів

III. Поточний інструктаж

1. Майстер в\н перевіряє розміщення учнів на робочих місцях:

- а) правильність організації робочих місць;
- б) ступінь засвоєння учнями показаних прийомів: приготування мусів, складання комбінованих тортів, раціональне використання сировини, інструментів, дотримання правил безпеки праці.

2. Увага майстра в\н фіксується на роботі кожного учня, особливо на діяльності слабших учнів.

3. Майстер в\н допомагає учневі самому знайти припущену помилку і відшукати шляхи її виправлення.

4. Під час поточного інструктажу переважає бесіда або показ (діяльність майстра в\н) та самостійна робота (діяльність учня).

IV. Заключний інструктаж

1. Доповідь бригадира.
2. Майстер в\н аналізує перебіг заняття, результати досягнуті учнями.
3. Визначає помилки, порушення технологічного процесу.
4. Проводить бракераж, виставляє оцінки.
5. Домашнє завдання приготувати комбінованих тортів в домашніх умовах, підготуватись до перевірної роботи.

Підведення підсумків уроку.

Майстер в\н: відзначає учнів, які були найактивнішими на уроці, оцінює їхню роботу.

А зараз вам пропонується **акровіри**

Багато в світі є професій...

І лиш одна із них моя:

Спекти, зварити, зготувати,

Красиво все оформити, подати;

В тортах, тістечках, кремах

І бісквітах розібратись

Тому так наполегливо потрібно нам навчатись!

Висновок. Педагогічна інноватика полягає у постійному пошуку і впровадженні нових максимально ефективних технологій навчання і виховання, результатом яких має бути формування високо адаптованої до змінних умов, активної діяльної, творчої особистості, яка вміє аналізувати, долати будь-які труднощі, бо вона ще в юному віці з допомогою вчителя пізнала, створила себе, навчилася володіти собою. Орієнтація на нове, пошук і впровадження нового не є самоціллю педагогічної інноватики. Передусім вона спрямована на забезпечення адекватності навчально-виховного процесу і його результатів вимогам суспільства. А в динамічно змінюваному соціумі це спонукатиме до постійного оновлення

змісту і форм навчання та виховання, максимально уважного і водночас критичного ставлення до всього нового.

Проблемні ситуації, творчі лабораторії, дослідницькі проєкти, розвиваючі «імітації», мозковий штурм, «вірю не вірю», мікрофон, «не закінченні речення», кросворди з теми, знайди помилку, анімаційні фільми, тестові завдання, створення презентацій, ігрові технології, «ажурна пилка» - от великий, але не повний арсенал інновацій, які використовують майстри в/н. Розробка власної методики викладання з використанням інноваційних підходів залишається основним аспектом методичної роботи майстра в/н.

Використання інноваційних підходів допомагає майстру в/н краще оцінити здібності і знання учня, зрозуміти його, спонукає шукати нові, нетрадиційні форми і методи навчання, стимулює його професійний ріст і подальше освоєння нових методів [4].

Інноваційні підходи навчання передбачають не просто отримання знань, а творче відношення до них, сприяють формуванню і вихованню освіченого, творчого, професійно здібного кваліфікованого робітника, розвитку у учнів підприємницьких моделей поведінки, активної життєвої позиції, цілеспрямованості, впевненості в собі, навичок раціонального використання часу, своїх внутрішніх ресурсів.

Таким чином, безумовно, інноваційні підходи навчання – шлях до підвищення якості професійної освіти, зацікавленості учнів у навчанні. Вони дають змогу диференціювати та індивідуалізувати процес навчання. Формують внутрішню мотивацію до активного сприйняття, засвоювання та передачі інформації. Сприяють формуванню комунікативних якостей учнів, активізують розумову діяльність.

Майбутнє професійно - технічної освіти за інноваційними підходами навчання.

Список використаних джерел та літератури:

1. Алексеева Світлана Володимирівна, Єршова Людмила Михайлівна, Закатнов Дмитро Олексійович Лозовецька Валентина Терентіївна Орлов Валерій Федорович/ Планування й розвиток професійної кар'єри учнівської молоді у системі професійно-технічної освіти/ Навчальний посібник/під заг. ред. Д. О. Закатнова.Ж.: Вид-во «Полісся», 2004.
2. Заблоцька О. С. Компетентнісний підхід як освітня інновація: порівняльний аналіз / О. С. Заблоцька // Вісник Житомирського державного університету. Випуск 40. Серія: Педагогічні науки, 2008.
3. Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи: Бібліотека з освітньої політики / під заг. ред. О. В. Овчарук. К.: «К.І.С.», 2004.
4. Пометун О. І. Сучасний урок. Інтерактивні технології навчання: наук.-метод. посіб. / О. І. Пометун, Л. В. Пироженко; за ред. О. І. Пометун. - К.: Вид-во А.С.К., 2004, 432 с.
5. Радигіна І.В. «Компетентісно-орієнтований підхід до навчання» Харків. Основа, 2008.
6. Рудь М. Компетентнісний підхід в освіті / М. Рудь // Вісник Львів. ун-ту. - Серія: Педагогіка - 2010. - Вип. 21, ч. 1.

Любунь Л.В.

майстер виробничого навчання

РОЗРОБКА УРОКУ НА ТЕМУ: «ВИДИ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ МАСТИКИ»

Тема розділу: Загальні відомості про технологію ліплення з мастики

Тема уроку: Види та технологія виготовлення мастики

Мета уроку:

Навчальна мета: Грунтовно ознайомити учнів з важливістю використання мастики у кондитерській сфері, видами та технологією виготовлення. Навчити

учнів працювати в групах; аналізувати, зіставляти, систематизувати, узагальнювати зібрану інформацію, складати проекти, презентацію.

Розвиваюча: Розвивати пізнавальну активність і творчість учнів, розкрити практичне застосування і важливість знань з даної теми. Формувати в учнів уміння працювати в групах у поєднанні з самостійною діяльністю учнів, проводити дослідницьку роботу. Розвивати усне мовлення учнів, уміння робити логічні висновки, виділяти головне, вчити грамотно висловлювати свою думку.

Виховна: Виховувати у учнів почуття колективізму повагу до праці товаришів, уміння вислухати товариша, адекватно сприймати критику.

Методична мета: активізувати пізнавальну діяльність учнів використовуючи елементи методу проектів у процесі вивчення нового матеріалу.

Очікуваний результат: представлення проектів у вигляді презентацій.

Дидактичне забезпечення: технологічні карти, наочні посібники, ілюстрації, натуральні зразки, презентації в програмі Power Point та в Movie Maker.

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», «Охорона праці», «Основи санітарії та гігієни», «Малювання та ліплення», «Інформаційні технології».

Тип уроку: засвоєння нових знань.

Форма проведення: урок із використанням комп'ютерних технологій, використання вправи «Обмін побажаннями», методу «Рюкзак» та складання сенкана.

Випереджувальні завдання: учні за власним вибором об'єднуються в три групи («Дослідники», «Інформатори», «Технологи»).

Кожна група готує свій проект:

- «Дослідники» досліджують, які торти найчастіше замовляють вінничани в кондитерських м.Вінниці.

- «Інформатори» збирають інформацію про конкурси фахової майстерності кондитерської справи, які торти найчастіше виготовляють на конкурсах, чемпіонатах світу з кондитерської справи.

- «Технологи» досліджують, які види мастики найчастіше використовують відомі кондитери для оздоблення тортів. Опрацьовують технологію їх приготування.

Хід уроку

I. Організаційна частина

(Вступне слово вчителя)

Доброго дня!

Я рада вас бачити сьогодні на уроці здоровими та енергійними. Сподіваюсь, що сьогодні в роботі ви досягнете великих успіхів.

Староста відмітьте відсутніх та призначте чергових.

У народі кажуть, що добрий гість - дому радість. Сподіваюсь, що ви, як і я, з любов'ю зустрінете наших гостей, покажете себе з найкращої сторони, щоб у них залишилися гарні спогади про нас і цей урок.

Давайте з вами розпочнемо урок з вправи «Обмін побажаннями», хочу, щоб кожен учень висловив сусіду по парті побажання на урок. *(учні обмінюються побажаннями)*

Дякую, а я вам бажаю, щоб усі ваші побажання здійснились і ви на уроці дізналися для себе багато нового та корисного.

Протягом уроку прошу бути уважними та активними, адже вам сьогодні потрібно бути не тільки учнями слухачами, й виконати роль учителя, оцінивши своїх колег за виконанні завдання.

II. Повідомлення теми, мети, завдань уроку.

(Відкривається презентація, учні записують тему уроку).

Тема сьогоднішнього уроку: «Види та технологія виготовлення мастики»

Мета уроку:

Розширити знання учнів про використання мастики у кондитерській сфері, види та технологію виготовлення. Вчитись працювати в групах; аналізувати, співставляти, систематизувати, узагальнювати зібрану інформацію, складати проекти, презентацію.

ІІІ. Актуалізація опорних знань та життєвого досвіду учнів

Учитель проводить усне опитування учнів.

1. Чи траплялось у вашому житті бачити оздобленні торти мастикою?
2. До яких урочистих подій ви бачили торти?
3. Яке оздоблення було використане на цих тортах?
4. Які асоціації у вас виникають зі словом мастика?

Деякі учні групи отримали випереджувальні завдання, вони об'єдналися у групи та підготували для нас свої проекти.

Захист проектів.

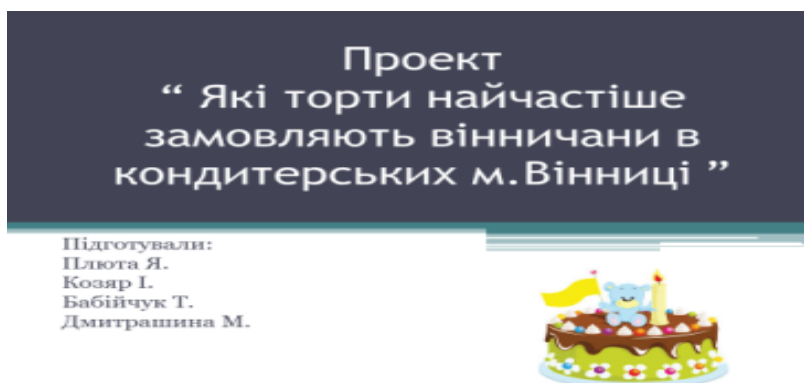
Надаємо слово нашій першій групі – «Дослідникам».

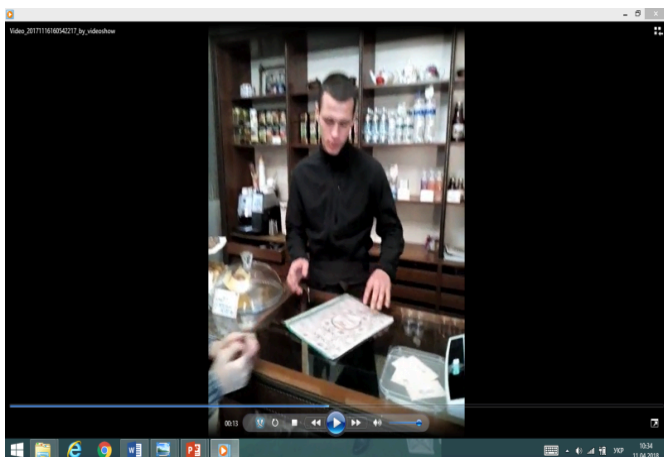
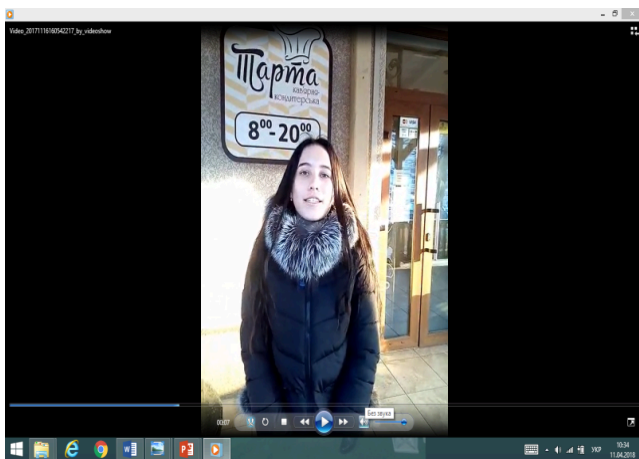
Проект групи «дослідників». Наша творча група у складі..... і мене..., керівника групи, отримали завдання дослідити, які торти найчастіше замовляють вінничани в кондитерських м.Вінниці.

Ми склали й обговорили наш план роботи:

1. Розподілили обов'язки між виконавцями нашого проекту.
2. 1-й підгрупі завдання опитати працівників відомих кондитерських міста, які торти найчастіше замовляють вінничани.
3. 2-й підгрупі опрацювати результати та підготувати презентацію.

Захист проекту





Запитання до учнів:

- 1) *То які кондитерські у м. Вінниці вам відомі?*
- 2) *Які торти замовляють найбільше у цих кондитерських?*

Надаємо слово нашої другій групі «Інформаторам».

Проект групи «інформаторів». Наша творча група у складі ... і мене..., керівника групи, отримала завдання опрацювати конкурси фахової майстерності кондитерської справи, роботу відомих кондитерів світу, які торти та оздоблення вони найчастіше виготовляють на конкурсах.

Ми склали й обговорили план нашої роботи:

План роботи

1. Розподілили обов'язки між виконавцями нашого проекту:
2. 1 підгрупі опрацювати конкурси «Candy Battle», «Biscotti cheff» та ін. ; опрацювати роботу провідних кондитерів, які торти та оздоблення вони найчастіше виготовляють на конкурсах.

3. 2 підгрупі опрацювати результати та підготувати презентацію.

Запитання до учнів:

1) Які конкурси проходять в Україні?

2) Яка мета проведення таких конкурсів?

Захист проекту



IV. Мотивація навчальної діяльності:

Дійсно, оздоблення кондитерських виробів мастикою стало популярною останні роки. Для виготовлення виробів у цій техніці використовують продукти харчування, які легко можна придбати у будь-якому супермаркеті.

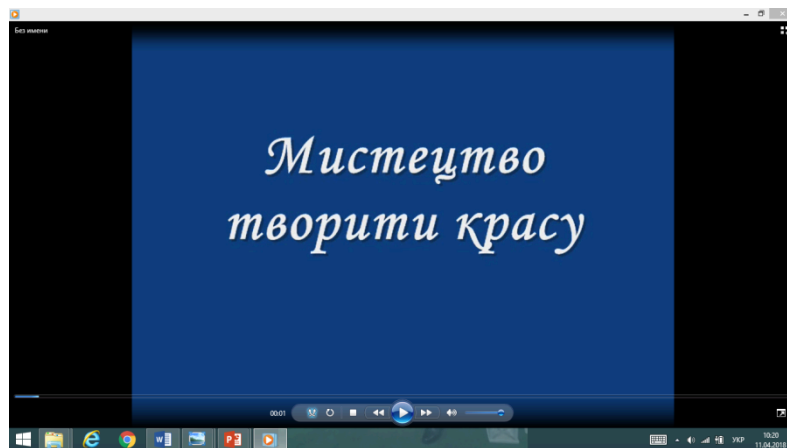
Прикраси з цукрової мастики здатні перетворити будь-який кондитерський виріб у шедевр, чи то кекс, коровай або багатоярусний весільний торт. Цей пластичний матеріал може бути використаний для створення фігурок, квіткових композицій, геометричного декору, об'ємного напису і багато чого іншого. При цьому кожен деталь ви можете опрацьовувати з точністю художника і скульптора. Саме тому оздоблення кондитерських виробів мастикою - процес творчий, захоплюючий і цікавий. Створення істотного декору - квітів, бантів, фігурок тварин тощо - це справжнє кондитерське мистецтво, яке потребує творчого підходу, знання правил роботи з цукровою мастикою та відповідного досвіду.

Навчитися готувати і отримати освіту кондитера може будь-хто, але стати справжнім майстром і професіоналом, можуть тільки найталановитіші. Щоб досягти висот у цій нелегкій справі, потрібно мати художній смак, бажання самовдосконалюватися і вчитися, тільки тоді вам відкриються перспективи досягти вершин і створити свій шедевр кулінарного мистецтва. Тоді ви також

зможете прийняти участь у чемпіонатах світу з кондитерської справи та досягти висот у своїй справжньому мистецтві.

Завдяки підготовлених учнями проектами ви змогли побачити різні кондитерські вироби. Які готують майстри кондитерської справи. Я теж підготувала невеличку презентацію, яку красу можна виготовити з мастики, такого успіху ви також зможете досягти, якщо докладете невеликих зусиль.

(Демонстрація презентації створену у програмі Movie Maker)



V. Вивчення нового матеріалу

Для оздоблення сучасних кондитерських виробів використовують дуже великий асортимент мастик.

Мастика - це напівфабрикат, що має вигляд білої пластичної маси, з якої виліплюють чи формують різноманітні оздоблення.

Мастика - це таке солодке тісто, яким прикрашають торти. Мастикою накривають торти, короваї роблять квіти та багато інших солодких прикрас. З мастики також виготовляють фігурки.

Найбільш поширені – це цукрова сирцева мастика, молочна мастика, мастика з жувального зефіру маршмеллоу, мастика квітова (для виготовлення квітів).

Мастика цукрова сирцева – білого кольору, еластична, гарно підходить для виготовлення фігурок, оздоблень, але дуже швидко застигає, що вимагає навиків у роботі не підходить для обтягування тортів.

Мастика з «Маршмеллоу» – вона еластична, з неї зручно ліпити фігурки, обтягувати торти, але недолік – не всі квіти з неї можна виробляти, бо вони деформуються.

Маршмеллоу – це жувальний зефір, який пару років тому було не так легко знайти в українських супермаркетах.

Мастика з маршмеллоу

Інгредієнти:

150 г жувального зефіру (маршмеллоу)

1 ч.л. вершкового масла

1 ч.л. лимонного соку

1,5 ст.л. води

1 ст.л. з гіркою крохмалю (бажано, кукурудзяного)

150-200 г цукрової пудри

Технологія приготування

Зефір викласти в миску. Додати вершкове масло. Поставити в мікrohвильову піч на 50-60 секунд або ж розмістити на водяній бані й безперервно помішуючи розтопити (цукерочки повинні збільшитися в об'ємі приблизно в два

Стосовно харчових барвників, то для мастики добре брати барвники на основі гелю, тоді можна фарбувати масу уже в самому кінці маленькими частинками. А при використанні водорозчинних барвників, їх потрібно додавати

ще в рідку масу (або ж разом із водою), яку теж прийдеться розділити на частини і запацькати багато посуду. Є ще один варіант – кожен колір готувати окремими, меншими порціями.



Молочна мастика

Молочна суміш "Малютка" - 1 уп. (350 гр.) Ці суміші бувають №1 і №2, різниці немає. Так само можна використовувати сухе молоко або сухі вершки замість молочної суміші. Молоко згущене - 1 банка. Потрібно, щоб у складі були тільки молоко і цукор. Цукрова пудра - 350 гр. Пудра повинна бути дуже дрібною. Така пудра продається в магазинах, але можна змолоти цукор в домашніх умовах в кавомолці. Головне, щоб якість пудри було високим, в ній не повинно бути крупинок, інакше мастика буде не однорідної структури, буде рватися і фігурки не отримають акуратними.



Технологія приготування

1. Додати в каструлю всі інгредієнти і замісити. Сипучі пудру і молочну суміш можна спочатку перемішати між собою.
2. Через дві хвилини, в процесі замісу, мастика пухка, неоднорідна, липка.
3. Ще через 5 хвилин вона стає однорідною, добре перемішаною.

Миємо руки, витираємо, посипаємо пудрою і формуємо з мастики кульку.

4. Щоб з мастикою було зручніше працювати, її потрібно загорнути в целофан і залишити на столі на півгодини для зміцнення структури. Після цього від неї можна відокремити необхідний шматочок, додати барвник і розгортати для обтягування. Але і відразу після замісу з нею вже можна працювати, вона м'яка, але з пудрою прекрасно розкочується, не липне.

Товщина мастики для обтягування у мене десь міліметра 3-4. На торт діаметром 24см , висотою 8-10 см йде близько 300-400 гр. мастики.

Зберігати залишки молочної мастики потрібно в холодильнику. Після діставання з холодильника вона буде твердою, але швидко стане придатною до використання, якщо її погріти в мікрохвильовій печі, розмішуючи. Тобто поставити на 5 секунд, витягнути, розім'яти. Якщо не досить м'яка, значить поставити ще на 5 секунд і знову розім'яти. І так до тих пір, поки мастика не стане пластичною.

Квіткова мастика

Інгредієнти:

Цукрова пудра 500 г

КМЦ 12 г

Желатин порошкоподібний 12 г

Холодна вода (з холодильника) 35 г

глюкоза цукрова або патока 50 г

Білок 1 шт

Сік лимона 1 г по бажанню

кулінарний жир (1–2 чайні ложки)

Квіткова мастіка ідеальний варіант для цукрової флористики, можна розкачувати до товщини 0,5-1 мм, виліплювати пелюстки, листочки, тичинки, які не будуть деформуватися і довгий час зберігатися.

Технологія приготування

- 1) Просіяти цукрову пудру через сито для видалення грудок.
- 2) До цукрової пудри додати 12 г КМЦ та добре перемішати.
- 3) До холодної води в окремій посудині додати желатин і розмішуючи довести до стану пюре.



4) Після цього желатин і воду поставити на парову баню, і помішуючи додати кокосовий жир, жир має розтопитися.

5) Додати сироп до маси, що утворилася, також помішувати, доки не розтопиться.

6) Перемішати пудру з желатиновою масою. Додати білок і лимонний сік, все гарненько вимішати.

(Демонстрація презентації та відео)

У нас є ще одна група «технологи», які нам розкажуть, що ж нового й цікавого вони дізналися про мастику.

Надаємо слово нашим – технологам.

Проект групи «технологів».

Наша творча група у складі..... і мене..., керівника групи, отримали завдання дізнатися, які види мастики найдоцільніше використовувати у кондитерській справі.

Ми склали й обговорили наш план роботи:

1. Розподілили обов'язки між виконавцями нашого проекту.
2. 1 підгрупі дослідити роботу відомих кондитерів, які види мастик найбільш вживані у кондитерській справі.



3. 2 підгрупа поспілкуватися з викладачами спеціальних дисциплін, щоб дізнатися секрети роботи з мастикою та підготувати презентацію.

Захист проекту

Запитання для учнів:

1) Які шедеври з мастики створює Марія Шрамко?



2) *А ще про яких відомих майстрів ви дізналися?*

3) *То які секрети роботи з мастикою?*

Секрети роботи з мастикою:

1. Зберігати мастику потрібно в холодильнику, при цьому треба її щільно загорнути в поліетилен. Вона буде придатною при такому зберіганні протягом 1-2 місяців. Краще і довше зберігається вона тільки в морозилці.

2. Коли дістанете мастику з холодильника, дайте їй полежати деякий час, не виймаючи з кулька чи плівки. Вона нагріється до кімнатної температури і відновить свою еластичність. Якщо мастика зберігалася в морозилці, розморозьте її при кімнатній температурі.

3. Під час ліплення фігур та прикрас обрізки та залишки мастики потрібно тримати в кульку чи плівці, щоб не пересихала.

4. Клеїти деталі та фігури між собою чи на торт можна за допомогою води або цукрового сиропу.

5. Мастику можна фарбувати спеціальними рідкими, гелевими барвниками та сухими. Барвники можуть бути натуральними (з випарений соків ягід і овочів) або синтетичними. Перед тим, як додати сухий барвник в мастику, його потрібно розвести невеликою кількістю холодної кип'яченої води або горілки. Рідкі використовують в натуральному вигляді.

«Технологи» презентували нам, які види мастик найбільш вживані для оздоблення кондитерських виробів у професійних кондитерів.

Учні групи плідно попрацювали. Звісно, неможливо описати роботу усіх кондитерів світу та і не всі діляться секретами свого успіху, але я можу впевнено повідомити, знаючи класичні рецептури, певні секрети в роботі та вправні руки-ви також досягнете висот у кондитерській сфері.

Для вас я підготувала невеличкі зразки мастики, щоб ви практично відчули, оцінили різницю між різними видами мастик.

(Учням видаються невеличкі шматки мастики та пропонується виготовити невеличкі деталі. Під час роботи з мастикою, учні можуть відчутти різницю між різними видами мастики).

Обговорення з учнями:

- які у них відчуття при роботі з мастикою?
- який вид мастики їм сподобався? Чим саме?

V. Узагальнення та систематизація.

Прошу учнів об'єднатися у дві групи. Одна група складає сенкан до слова -мастика, друга група до слова –маршмеллоу.

Складання сенкану. (Мастика; Маршмеллоу)

Порядок написання сінквейна (сенкана) такий:

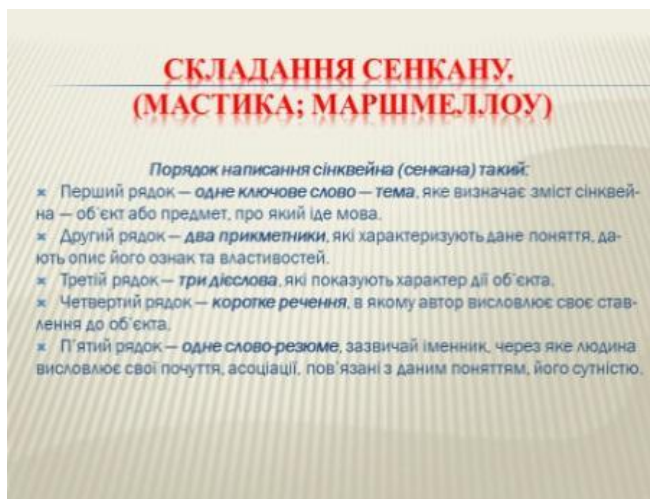
Перший рядок — **одне ключове слово** — **тема**, яке визначає зміст сінквейна — об'єкт або предмет, про який іде мова.

Другий рядок — **два прикметники**, які характеризують дане поняття, дають опис його ознак та властивостей.

Третій рядок — **три дієслова**, які показують характер дії об'єкта.

Четвертий рядок — **коротке речення**, в якому автор висловлює своє ставлення до об'єкта.

П'ятий рядок — **одне слово-резюме**, зазвичай іменник, через яке людина висловлює свої почуття, асоціації, пов'язані з даним поняттям, його сутністю.



Наприклад:

Дитина

Хороша, весела

Бавиться, гуляє, росте

Це маленька людина

Радість

Мастика

Красива, смачна

Покриває, зачаровує, радує

Це пластична маса

Свято

VI. Підсумок уроку

Рефлексія. *Проводиться* 3

використанням методу «Рюкзак».

Вирушаючи в дорогу ми беремо з собою необхідні речі. Закінчуючи урок, можна також зібрати усе необхідне, щоб узяти в дорогу знання, вміння, способи діяльності, рецепти досягнення успіху, настроїв тощо.

У кожного з вас на столі є кольорові папірці: синій, червоний та жовтий. Жовтий - факти про знання та вміння; червоний – настроїв, емоції; синій - важливість уроку. Ви оберіть один папірець та висловіть свою думку про урок.

(Результати вибірково зачитуємо)

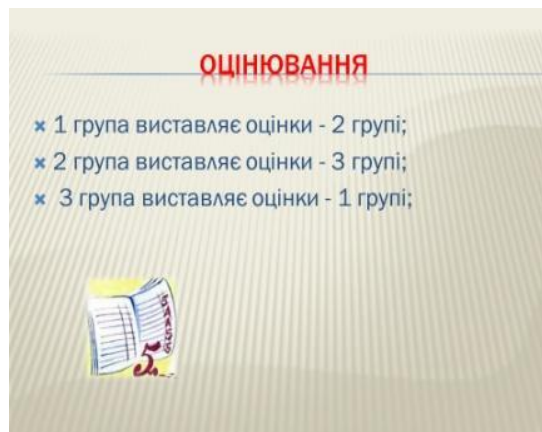
Ми сьогодні з вами плідно попрацювали, підготували проекти, цікаву інформацію, дізналися види та технологію приготування мастик, а також на практиці перевірили, як працювати з різними видами мастики.

VII. Оцінювання.

Оцінювання учні проводять самостійно. Кожна група виставляє оцінку іншій (1-2; 2-3; 3-1) та кожному членові групи.

Аналізуюють:

1. Чи цікавим був підібраний матеріал?
2. Чи сподобалась робота групи під час захисту проекту?
3. Що вдалося найкраще групі?
4. Що не вдалося? Як би ви рекомендували зробити?
5. Кого слід відмітити (активність, цікаві факти, неординарність мислення?)



6. Яку оцінку ви б поставили групі?

На основі цих записів учитель виставляє оцінки за урок.

VIII. Повідомлення та пояснення домашнього завдання Опрацювати технологічні картки та виписати в зошит технологію приготування мастик, принести сировину для квіткової мастики, спецодяг.

Технологічна карта

Найменування напівфабрикату: **ЦУКРОВА СИРЦЕВА МАСТИКА**

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Цукор-пудра	945	945	
Желатин	10	10	
Вода	150	150	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Желатин попередньо замочити у холодній кип'яченій воді для набрякання на 2-3 год. На одну частину желатину брати 12-15 частин води.
2. Коли желатин набрякне, його підігріти при слабкому нагріві до повного розчинення, інтенсивно перемішуючи. При потребі желатин процідити через дрібне сито і охолодити до 25°C.
3. Цукрову пудру просіяти на сіл у вигляді гірки.
4. Зробити по середині заглиблення.

5. Влити у заглиблення охолоджений желатин і замішати масу однорідної пластичної консистенції (час замішування невеликої порції мастики становить приблизно 20-25 хв.).

6. Щоб надати масі білосніжного кольору, кращого смаку і прискорити процес підсушування, можна наприкінці замішування додати лимонну кислоту (0,3 % до маси цукрової пудри), а також розведений барвник.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса однорідна, еластична.

Колір – білосніжний.

Консистенція – м'яка, пружна.

Смак та запах – солодкий.

Технологічна карта

Найменування напівфабрикату: **МОЛОЧНА МАСТИКА**

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Цукрова-пудра	300	300	
Молочна суміш (Сухе молоко)	300	300	
Згущене молоко з цукром	430	430	
Желатин	5	5	
Вода	75	75	

Ванільна пудра	0,5	0,5	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Желатин попередньо замочити у холодній кип'яченій воді для набрякання на 2-3 год. На одну частину желатину взяти 12-15 частин води.

2. Коли желатин набрякне, його підігріти при слабкому нагріві до повного розчинення, інтенсивно перемішуючи. При потребі желатин процідити через дрібне сито і охолодити до 25°C.

3. Цукор-пудру, сухе молоко і ванільну пудру просіяти на стіл гіркою.

4. По центру зробити заглиблення, куди влити згущене молоко, перемішане з розчином желатину.

5. Замішувати протягом 20-25 хв. до утворення однорідної маси та пластичної консистенції.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса однорідна, еластична. **Колір** – жовтуватий.

Консистенція – м'яка, пружна. **Смак та запах** – солодкий.

Технологічна карта

Найменування напівфабрикату:

МАСТИКА З ЖУВАЛЬНОГО ЗЕФІРУ «МАРШМЕЛЛОУ»

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Жувальний зефір	200	200	
Масло вершкове	40	40	
Цукрова пудра	400-500	400-500	

Крохмаль (на підпил)	10	10	
Харчові барвники	За потребою		
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Зефір викласти в миску.
2. Додати вершкове масло.
3. Поставити в мікрохвильову піч на 50-60 секунд або ж розмістити на водяній бані й безперервно помішуючи розтопити (цукерочки повинні збільшитися в об'ємі приблизно в два рази і почати плавитися).
4. Поступово додати цукрову пудру і перемішати ложкою до однорідності.
5. Коли маса почне гуснути і перемішувати ложкою вже стане не можливо, викласти її на стіл і місити руками, додаючи пудру, щоб отримати пластичну масу, схожу на пластилін.
6. Готову мастику можна підфарбувати в різні кольори і приступати до роботи.

Вимоги до якості:

- **зовнішній вигляд** – маса однорідна, еластична;
- **колір** – білий;
- **консистенція** – м'яка, пружна;
- **смак та запах** – солодкий.

Технологічна карта

Найменування напівфабрикату:

Желатинова мастика для квітів

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов

Цукрова пудра	500	500
КМЦ	12	12
Желатин порошкоподібний	12	12
Вода	35	35
Глюкоза цукрова або патока	50	50
Білок	1шт	1шт
Кулінарний жир	35	35
Сік лимона	1	1
Вихід		100
		0

Технологія приготування

1. Просіяти цукрову пудру через сито для видалення грудок.
2. До цукрової пудри додати 12 г КМЦ та добре перемішати.
3. До холодної води в окремій посудині додати желатин і розмішуючи довести до стану пюре.
4. Після цього желатин і воду поставити на парову баню, і помішуючи додати кокосовий жир, жир має розтопитися.,
5. Додати сироп до маси, що утворилася, також помішувати, доки не розтопиться.
6. Перемішати пудру з желатиновою масою. Додати білок і лимонний сік, все гарненько вимішати.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса однорідна, еластична.

Колір – білий.

Консистенція – м'яка, пружна. **Смак та запах** – солодкий.

Інструкційна карта

Цукрова сирцева мастика

Квіткова мастика

Желатинова мастика для квітів:

- Цукрова пудра 500 г
- КМЦ 12 г
- Желатин порошкоподібний 12 г
- Холодна вода (з холодильника) 35 г
- глюкоза цукрова або патока 50 г
- Білок 1 шт
- Сік лимона 1 г по бажанню
- кулінарний жир (1–2 чайні ложки)

Технологія приготування:

- 1) Просіяти цукрову пудру через сито для видалення грудок.
- 2) До цукрової пудри додати 12 г КМЦ та добре перемішати.
- 3) До холодної води в окремій посудині додати желатин і розмішуючи довести до стану пюре.
- 4) Після цього желатин і воду поставити на парову баню, і помішуючи додати кокосовий жиру, жир має розтопитися.
- 5) Додати сироп до маси, що утворилася, також помішувати, доки не розтопиться.
- 6) Перемішати пудру з желатиновою масою. Додати білок і лимонний сік, все гарненько вимішати.



Помістіть маршмеллоу в глибоку миску, яку можна ставити в мікрохвильовку. Додайте туди масло, лимонний сік і воду.



Поставте маршмеллоу на 15-20 секунд в мікрохвильовку. Маса має збільшитися в об'ємі в 2-3 рази. Замість мікрохвильовки можна використати нагрівання на водяній бані (але я особисто не пробувала).



Розмішайте маршмеллоу до більш-менш однорідної маси, додайте крохмаль і поступово починайте додавати цукрову пудру. На цьому ж етапі можна додати харчовий барвник.



Поступово додавайте цукрову пудру і вимішуйте масу.



Цукрову пудру треба додавати доти, доки мастика не стане по консистенції подібна на більш-менш густе і еластичне тісто. Не потрібно, щоб вона відставала від рук чи поверхні. Навіть якщо вона продовжує трохи прилипати, її треба загорнути в плівку, щоб вона не сохла, і покласти в холодильник на півгодини



Після всіх цих маніпуляцій мастику можна використовувати для покриття тортів та ліплення різноманітних прикрас. Переважно мастика продовжує прилипати, тому при розкатуванні чи ліпленні додавайте трохи крохмалю або цукрової пудри. З крохмалем теж. важливо не перестаратися, бо мастика пересохне і втратить еластичність.

Мастика з маршмеллоу

Інгредієнти:

- 150 г жувального зефіру (маршмеллоу)
- 1 ч.л. вершкового масла 1 ч.л. лимонного соку
- 1,5 ст.л. води
- 1 ст.л. з гіркою крохмалю (бажано, кукурудзяного)
- 150-200 г цукрової пудри

Технологія приготування

Одразу скажу, що цукрової пудри може знадобитися більше чи менше, залежно від цукерок.

Стосовно харчових барвників, то для мастики добре брати барвники на основі гелю, тоді можна фарбувати масу уже в самому кінці маленькими частинками. А при використанні водорозчинних барвників, їх потрібно додавати ще в рідку масу (або ж разом із водою), яку теж прийдеться розділити на частини і запацькати багато посуду. Є ще один варіант – кожен колір готувати окремими, меншими порціями.

Молочна мастика

Молочна суміш "Малютка" - 1 уп. (350 гр.) Ці суміші бувають №1 і №2, різниці немає. Так само можна використовувати сухе молоко або сухі вершки замість молочної суміші. Молоко згущене - 1 банка. Потрібно, щоб у складі були тільки молоко і цукор. Цукрова пудра - 350 гр. Пудра повинна бути дуже дрібною. Така пудра продається в магазинах, але можна змолоти цукор в домашніх умовах в кавомолці. Головне, щоб якість пудри було високим, в ній не повинно бути крупинок, інакше мастика буде не однорідної структури, буде рватися і фігурки не отримають акуратними.

Молочна мастика:

1. Додати в каструлю всі інгредієнти і замісити. Сипучі пудру і молочну суміш можна спочатку перемішати між собою.
2. Через дві хвилини, в процесі замісу, мастика пухка, неоднорідна, липка.
3. Ще через 5 хвилин вона стає однорідною, добре перемішаною. Миємо руки, витираємо, посипаємо пудрою і формуємо з мастики кульку.
4. Щоб з мастикою було зручніше працювати, її потрібно загорнути в целофан і залишити на столі на півгодини для зміцнення структури. Після цього від неї можна відокремити необхідний шматочок, додати барвник і розгортати для обтягування. Але і відразу після замісу з нею вже можна працювати, вона м'яка, але з пудрою прекрасно розкочується, не липне.

Товщина мастики для обтягування у мене десь міліметра 3-4. На торт діаметром 24, висотою 8-10 йде близько 300-400 гр. мастики.

Зберігати залишки молочної мастики потрібно в холодильнику. Після діставання з холодильника вона буде твердою, але швидко стане придатною до використання, якщо її погріти в мікрохвильовці, розмішуючи. Тобто поставити на 5 секунд, витягнути, розім'яти. Якщо не досить м'яка, значить поставити ще на 5 секунд і знову розім'яти. І так до тих пір, поки мастика не стане пластичною.

*Мироненко Н.С.
Майстер виробничого навчання*

РОЗРОБКА УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ ЗА ПРОФЕСІЄЮ «КУХАР» НА ТЕМУ: «ІНСТРУКТАЖ ЗА ЗМІСТОМ ЗАНЯТЬ, ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОЧОГО МІСЦЯ, БЕЗПЕКИ ПРАЦІ»

Тема уроку: «Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Дослідження рибних ресторанів в м.Вінниця та впровадження новітніх технологій обслуговування споживачів».

Мета уроку:

навчальна: набути практичних навичок та закріпити теоретичні знання, дотримання правил санітарії і гігієни та охорони праці; розроблення, дослідження та аналіз сучасних тенденцій в сфері обслуговування і розвитку прибутковості українських ресторанів з рибним напрямком, технологічне проектування рибного ресторану, впровадження інноваційних технологій в сфері обслуговування та приготування рибних страв

розвиваюча: розвивати професійні здібності, творче ставлення до праці, самостійно орієнтуватися у виробничих умовах

виховна: виховувати почуття відповідальності за якість виконаної роботи;

Матеріально-технічне забезпечення: робочі столи, мийки, ножиці, ножі кухарської трійки, щіпці для виділення кісток, розробні дошки Р.С., гастроємності.

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» «Приготування страв з риби, морепродуктів. Технологія приготування страв з рибної натурально-січеної та котлетної маси»; «Технологія приготування страв з овочів та грибів. Технологія приготування гарнірів»; «Технологія приготування соусів»; «Устаткування підприємств харчування» Темі «Устаткування для варіння їжі», «Устаткування для смаження їжі», «Сучасне теплове устаткування»; «Організація виробництва та обслуговування» Темі «Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства».; «Охорона праці»; «Гігієна та санітарія виробництва» Тема «Основи безпеки праці в галузі», «Технічні вимоги безпеки праці під час експлуатації теплового обладнання», «Основи пожежної безпеки», «Основи електробезпеки».

Тип уроку: застосування теоретичних знань та формування практичних навичок

Місце проведення: дистанційне навчання

Хід уроку:

I. Організаційна частина: (5 хв.)

1. Перевірка наявності учнів на уроці.
2. Перевірка готовності учнів до уроку (належного зовнішнього вигляду, санітарного стану спецодягу)

II. Вступний інструктаж (45-55 хв.):

1. Повідомлення теми, мети уроку.
2. Мотивація (актуалізація) навчальної діяльності учнів (повторення вивченого матеріалу і набутих умінь).

□ ***Значення та користь риби в харчуванні людини.***

Страви з риби посідають важливе місце в харчуванні як джерело повноцінних білків, мінеральних речовин, особливо F, K, Na, I, легкозасвоюваного жиру, вітамінів A, D, E та групи B.

Екстрактивні речовини риби збуджують апетит, тому рибні страви легко засвоюється організмом людини, дають енергію, сприяють розумовій діяльності людини, нормалізують обмінні процеси. Рибні страви є одним з основних джерел повноцінних білків, жирів, мінеральних екстрактивних речовин, вітамінів А, групи В. Амінокислотний склад білків м'язових волокон близький до оптимального, коефіцієнт засвоєння дуже високий - 97%. Жири підвищують калорійність страв, є джерелом енергії. Мінеральний склад рибних страв у поєднанні з овочами збагачується лужними сполуками, досягається оптимальне співвідношення кальцію і фосфору, підвищується вітамінна активність. В наш час життя дуже швидкоплинне, потребує дуже багато розумового та фізичного навантаження. Їжа, яку ми вживаємо, повинна бути легкою та поживною. (включати в себе багато білків, мікроелементів та вітамінів). Саме страви з морепродуктів найкраще відповідають цим вимогам.

Страви з морепродуктів відрізняються високим вмістом незамінних амінокислот, йоду в них в 100 разів більше, ніж у м'ясі тварин, а також містять кобальт, марганець, цинк, кальцій, фосфор, натрій; вітаміни РР, С, Д, групи В та незначну кількість жиру. Ці продукти можна використовувати і в лікувальному харчуванні, оскільки вони дуже корисні і смачні.

Сучасні заклади ресторанного господарства пропонують широкий вибір страв з риби і продуктів моря.

□ ***Актуалізація здобути знань***

● Яких представників родин риб краще використовувати для приготування риби відварної і чому?

● Чим відрізняється натуральна січена маса від котлетної?

● Як нарізають рибу для варіння?

● Як нарізають рибу для припускання?

- Як змінюються білки, що містяться в рибі при тепловій обробці?
- Поясніть, чому припущена риба смачніша, ніж варена?
- Які коріння додають для поліпшення смаку страв з риби?
- В чому полягає суть припускання?
- Назвіть асортимент соусів для відпуску рибних страв.
- В чому полягає суть запікання?
- Що потрібно зробити з рулетом щоб під час теплової обробки він не

деформувався?

- Які жири використовуються для смаження риби і чому?
- Які види гарнірів краще поєднуються з рибними стравами?
- Яка температура відпуску гарячих рибних страв?
- З якими гарнірами краще поєднувати продукти моря?
- Які соуси добре поєднуються з морепродуктами?
- Який ефект поєднання морепродуктів з овочевими гарнірами?

□ ***Особливості розбирання риби та нарізання напівфабрикатів.***

Основні види розібраної риби — обезголовлена, шматок, потрошена з головою, потрошена без голови, напівпотрошена, зябрована, пласт з головою, пласт без голови, напівпласт, поздовжні половини, тушка, тушка-шматок, спинка, філе, філе-шматок, черевна частина, рулет, скибочки.

□ *Обробка риби з лускою і без луски (наглядний показ майстра).*

□ *Аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку ресторанної справи в м. Вінниця.*

На території м. Вінниця розташовано 112 підприємств ресторанного господарства - це здебільшого кафе та ресторани європейської, української, кавказької кухні. А також суші-бари та піцерії. Що характерно, при наявності великої кількості закладів харчової промисловості, серед їх переліку лише 5 закладів, який би спеціалізувався на широкому асортименті рибної продукції це «Чорноморка Вінниця», «Mariné Restaurant», «Батискаф», «Барракуда», «Yellow submarine ресторан»

□ *Вивчення нового матеріалу:*

1) Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці (тематична інструкція №

6). ДОДАТОК А

2) Вивчення організації роботи в м'ясо-рибному цеху.

3) Застосування теоретичних знань на практиці.

4) Виготовлення напівфабрикатів з риби згідно технологічної послідовності(показ майстра).

5) Розроблення та впровадження новітньої рецептури рибної страви.

Нововведення полягає в приготуванні рибної страви, яка б поєднувала у собі компоненти як європейської, так і звичного для нашого смаку української кухні. При цьому страва повинна бути доступною за ціновою політикою для гостей ресторану, а собівартість лояльною для впровадження цієї страви в постійне меню. Виготовлення рибної ковбаси в якості альтернативи вже звичним нашому населенню гастрономії м'ясних ковбас має багато переваг. Отже переваги приготування ковбас з риби:

Рибна ковбаса:

- дешева сировина: допустимо використання будь-якої риби;
- переробка риби навіть з великим вмістом кісток;

- легкість обробки: основою ковбасних виробів є фаршевий продукт, процес переробки рибної сировини не займає багато часу;
- благотворний вплив на здоров'я: в м'язових волокнах риб високий вміст амінокислот

Для швидкого приготування рибної ковбаси можна використати таке устаткування:



М'ясорубка МІМ-600 призначена для перемелювання кісток і повторного подрібнення котлетної маси, набивання ковбас, подрібнення риби і м'яса на фарш. М'ясорубка серії МІМ спеціально призначена для використання на невеликих виробництвах.

6) Впровадження новітніх технологій обслуговування споживачів.

Рибний ресторан пропонує широкий спектр послуг для гостей: послуги сомельє; гастрономічні шеф-шоу; рибалка та кулінарне приготування у присутності гостя; бар-шоу; знижки постійним споживачам; виїзний кейтерінг у будь-яку точку міста, садово-парковий екстер'єр; відпочинок та розваги біля води; E-mail и sms маркетинг; впровадження QR-коду - двомірного штрих-коду для online взаємодії ресторану і гостей; проведення презентацій сезонних оновлень меню. В ресторані може використовуватися клубна система знижок на основі пластикових магнітних карт. Маючи пластикову карту, клієнт отримує право на знижку на наступні замовлення при наявності даної карти.

□ *Демонстрація майстром основних прийомів:*

- 1) Організації робочого місця;
- 2) Підбір інструментів, обладнання, посуду;
- 3) Послідовності технологічного процесу обробки (приготування):

розморожування; очищення від луски/ від слизу; розрізування черевця; видалення нутрощів і чорної плівки; промивання; обсушування; видалення голови

або очей і зябер; видалення плавників; промивання; обсушування; нарізання напівфабрикатів, приготування.

□ **Закріплення нового матеріалу:**

- 1) Яке значення має риба в харчуванні людини?
- 2) Які особливості розбирання риби з лускою/без луски?
- 3) Які відходи риби називають харчовими?
- 4) Як риба поділяється за термічною обробкою?

Виробнича ситуація.

Поступило замовлення: приготувати філе минтая на 25 порцій на наступний день. В наявності закладу є 12 заморожених риб. Яким чином потрібно розморозити рибу: на повітрі/в холодній воді/в гарячій воді? Чи вистачить така кількість риби на замовлення? Подивитись таблицю 27 та знайти % відходів та втрат при холодній обробці минтая на філе зі шкірою без кісток (Збірник рецептур 1982 р. стр 542). Скласти технологічну схему: послідовність розробки минтая на філе зі шкірою без кісток.

□ **Видача завдань, інструкційних (технологічних) карток:**

- 1) Організувати своє робоче місце;
- 2) Підготувати сировину: риба з лускою – товстолоб; риба без луски – сом;
- 3) Здійснити технологічний процес обробки риби в такій послідовності:
 - обчищення від луски/ обчищення від слизу;
 - розрізування черевця, видалення нутрощів і чорної плівки;
 - промивання, обсушування;
 - видалення голови або видалення очей і зябер;
 - видалення плавників;
 - промивання, обсушування;
 - нарізання напівфабрикатів.
 - навести приклад приготування з отриманих напівфабрикатів.

III. Поточний інструктаж. Самостійна робота учнів.

Обхід робочих місць з метою перевірки:

- 1) Правильності організації робочого місця;
- 2) Дотримання правил з охорони та безпеки праці;
- 3) Дотримання правил санітарної та особистої гігієни;
- 4) Надання практичної допомоги при виконанні навчально-виробничих робіт (індивідуальний та додатковий інструктаж на робочих місцях);
- 5) Правильності ведення технологічного процесу.

IV. Заключний інструктаж.

- 1) Проведення бракеражу страв (виробів) органолептичним способом;
- 2) Аналіз виявлених недоліків та шляхи їх усунення;
- 3) Підведення підсумків уроку;
- 4) Повідомлення і мотивація оцінок учнів;
- 5) Прибирання робочих місць.

V. Домашнє завдання:

1) Підготуватись до наступного виробничого навчання. Повторити теми: «Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски»; «Приготування котлетної маси з риби»

2) Опрацювати технологічні картки з приготування котлет та биточків (див. Збірник рецептур 1982; №541)

Дати відповіді на контрольні запитання.

*Шевчук Т.М.,
викладач спецпредметів*

ВЕБКВЕСТ НА ТЕМУ: «SKILLS LAB. ВЛАСНА СПРАВА»

Вебквест «*Skills lab. Власна справа*» застосовується в процесі професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників переробної промисловості. Він спрямований на практичне застосування теоретичних знань з предметів «Основи галузевої економіки і підприємництва», «Маркетинг і менеджмент», «Облік, калькуляція та звітність», «Основи трудового законодавства» та має виховний

аспект, адже виховує відповідальних учасників ринкових відносин. В основу вебквесту покладено тренінгову програму «*Skills lab. Власна справа*» Агенції регіонального розвитку Вінницької області.

Мета:

1. Навчальна: сформувати знання про підприємництво і підприємницьку діяльність; проаналізувати мету та соціальну цінність підприємництва.

2. Розвивальна: розвинути вміння мислити, аналізувати і узагальнювати інформацію; удосконалити навички роботи з юридичними документами; розвинути образне мислення, комунікативні компетентності: культуру мовлення, вміння вести діалог, висловлювати власну думку, робити висновки; сформувати громадянські та професійні компетентності; сформувати вміння вести власний бізнес.

3. Виховна: виховувати повагу до фінансових інтересів інших суб'єктів економічних відносин, повагу до самооцінки власних здібностей; повагу до підприємництва, цікавість до підприємницької діяльності; розуміння власної ролі та відповідальності за економічне процвітання міста, регіону, Батьківщини; почуття патріотизму; культуру спілкування, толерантне ставлення до позиції іншого; власну фінансову культуру.

Місце проведення вебквесту: навчальний кабінет (здобувачі освіти в ході вступу ознайомлюються з правилами, критеріями оцінювання, термінами проведення вебквесту, отримують покликання на інформаційний ресурс), кабінет інформатики та інформаційних технологій (для пошуку та обробки інформації).

Обладнання: персональні комп'ютери із доступом до мережі Інтернет, мультимедійний проектор, інше мультимедійне обладнання (колонки, мікрофон, веб-камера та ін.).

Термін проведення: 2 місяці.

Організація вебквесту

У ДНЗ «Вінницький ЦПТО ПП» було оголошено конкурс на створення бізнес-проєкту «Власна справа». Сучасні реалії (воєнний стан, змішане навчання)

змусили нас шукати методи проведення конкурсу, які були б зручні для всіх учасників навчального процесу. Саме тому було розроблено вебквест у вигляді сайту, що знаходиться за вказаною [електронною адресою](#) та містити наступні вкладення:

[«Головна»](#),

[«Правила»](#),

[«Завдання»](#),

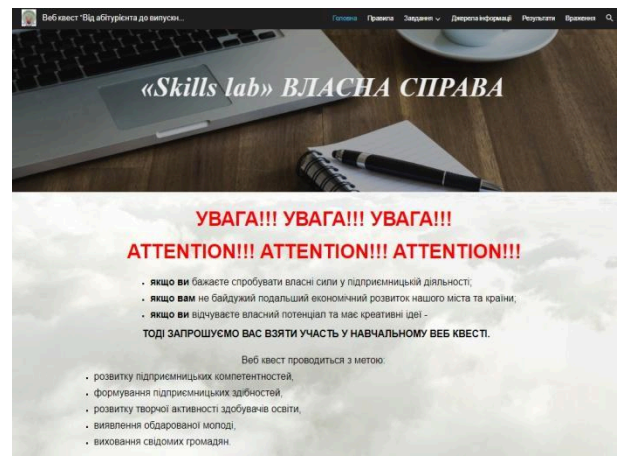
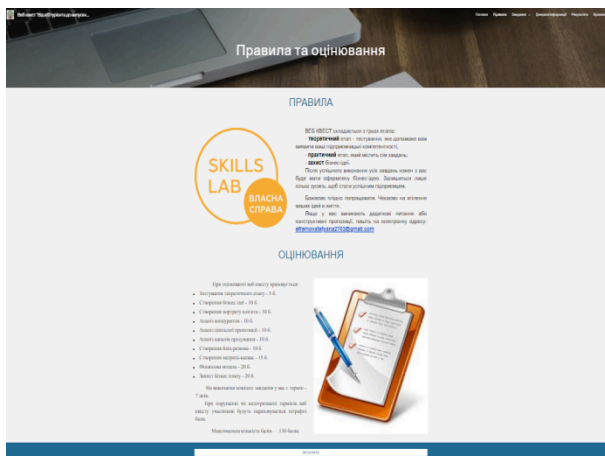
[«Джерела інформації»](#),

[«Результати»](#),

[«Враження»](#).



На [Головній](#) сторінці розміщено інформацію про початок проведення вебквесту із закликом брати активну участь (Мал.1).



На сторінці [«Правила»](#) розміщено детальну інформацію про те, що вебквест складається з трьох етапів:

- теоретичного** - тестування, яке допоможе здобувачам освіти виявити підприємницькі компетентності;
- практичного** етапу, який містить сім завдань;
- захисту** готової бізнес-ідеї (Мал.2).

Також на сторінці є покликання на електронну пошту викладача для зворотного зв'язку, якщо виникають додаткові питання: efremovatetyana2703@gmail.com

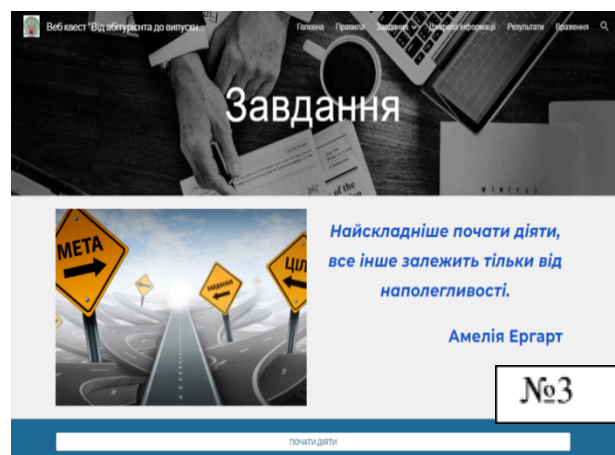
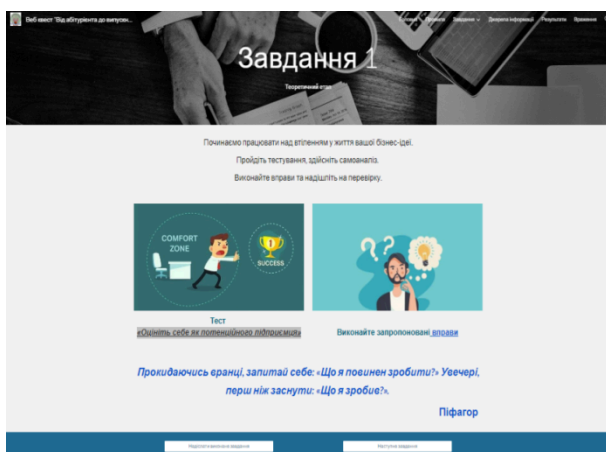
Окрім правил, на цій же сторінці розміщені умови оцінювання всіх етапів вебквесту, а саме:

- тестування теоретичного етапу – 5 б.
- створення бізнес ідеї – 10 б.
- створення портрету клієнта – 10 б.
- аналіз конкурентів – 10 б.
- аналіз ціннісної пропозиції – 10 б.
- аналіз каналів просування – 10 б.
- створення бліц-резюме – 10 б.
- створення матриці-канвас – 15 б.
- фінансова модель – 20 б.
- захист бізнес плану – 20 б.

На виконання кожного завдання встановлено термін – 7 днів. Весь квест потрібно пройти протягом 2 міс. При порушенні чи недотриманні термінів вебквесту учаснику нараховують штрафні бали.

Максимальна кількість балів — 130 балів.

Сторінка [«Завдання»](#) має мотиваційний вислів та кнопку переходу до теоретичного етапу вебквесту. Для мотивації на кожній сторінці сайту розміщені цитати відомих людей (Мал.3).



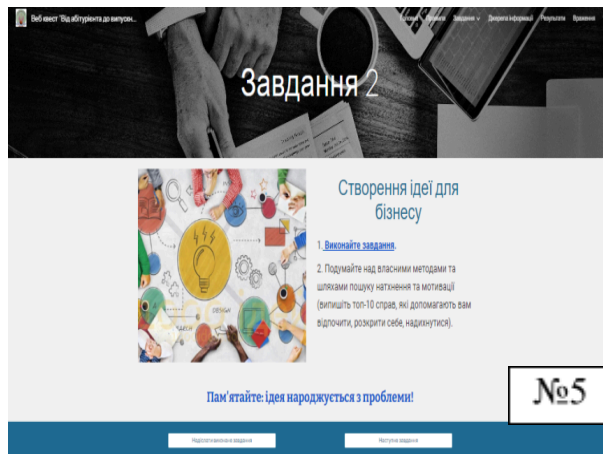
На сторінці «Завдання 1» здобувачі освіти мають виконати тест «Оцініть себе як потенційного підприємця», а також

виконати дві вправи (1) *Завдання для майбутніх бізнесменів*, 2) *Ідея власної справи*) (Мал.4).

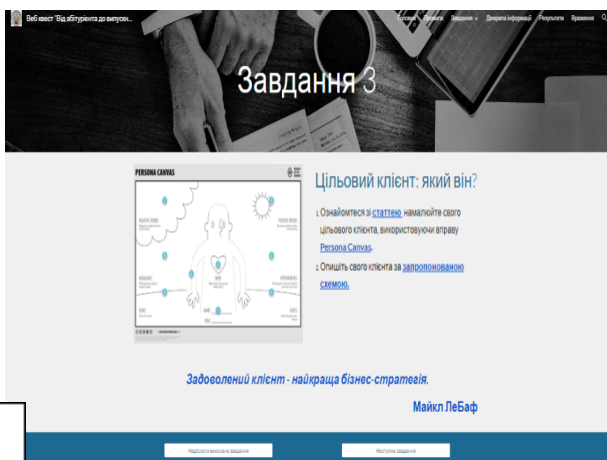
№4

Всі виконані завдання потрібно надіслати на перевірку. Для зручності на кожній сторінці з завданнями є кнопка **«Надіслати виконане завдання»**.

Виконуючи вправи на сторінці **«Завдання 2»**, учасники вебквесту мають сформулювати найбільш вдалу ідею свого майбутнього бізнесу (Мал.5). Також потрібно подумати над власними методами та шляхами пошуку натхнення та мотивації. Виконані вправи та завдання, за допомогою вже знайомої нам кнопки - **«Надіслати виконане завдання»** - потрібно відправити на перевірку викладачу.



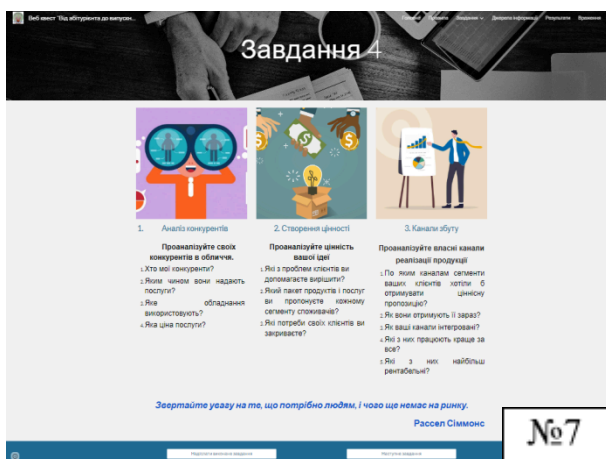
№5



№6

На сторінці **«Завдання 3»** потрібно виконати вправу, щоб визначити і описати свого цільового клієнта (Мал.6). У пригоді стане відома Persona Canvas, яка зручно, структуровано, в одному місці збирає всю необхідну інформацію про нашого ідеального клієнта.

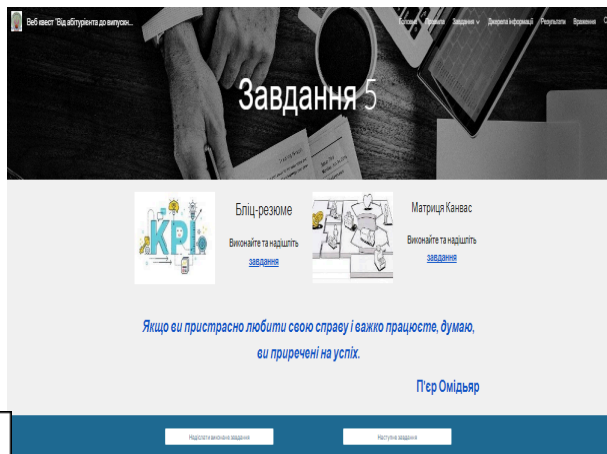
На сторінці **«Завдання 4»** на здобувачів освіти чекає одразу три завдання (Мал.7). Оскільки підприємництво нерозривно пов'язане ризиками, потрібно досконало знати своїх конкурентів і працювати над створенням якісної ціннісної



№7

3

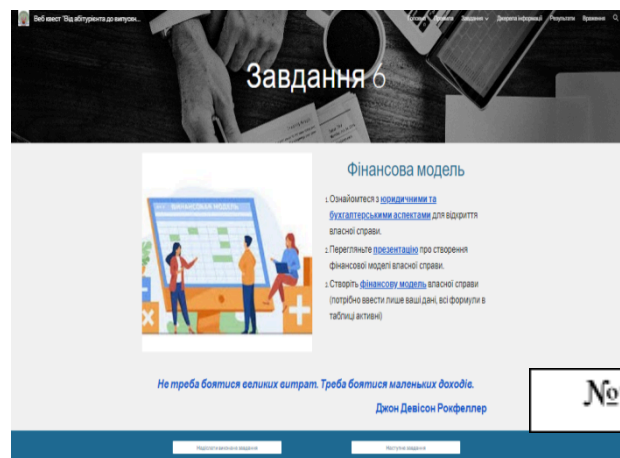
пропозиції. Для засвоєння практичних навиків потрібно виконати вправу «Аналіз конкурентів». Також потрібно вміти критично оцінювати свою ідею. Для цього здобувачам освіти потрібно виконати практичне завдання на з'ясування цінності власної бізнес-ідеї. А для успішної реалізації своєї продукції потрібно досконало володіти каналами збуту.



На сторінці «Завдання 5» починаємо працювати над оформленням своєї роботи в єдиний проєкт (Мал.8). Для цього потрібно заповнити бліц-резюме, щоб підсумувати всі попередні завдання. А також виконати найпоширенішу бізнес-вправу – заповнити матрицю Канвас, щоб всі відомості були перед

очима у схематичному вигляді.

На сторінці «Завдання 6» розміщене найважливіше завдання всього квесту – фінансова модель (Мал.9). Для того, щоб здобувачі освіти не витрачали час на складні обрахунки на сторінці розміщено шаблон таблиці з активними формулами. Потрібно тільки детально прописати всі витрати та прибутки. Результати даного завдання покажуть на скільки прибутковою є ідея і коли, орієнтовно, вона стане самоокупною. Також на сторінці є покликання на юридичні поради стосовно відкриття власного підприємства.



На сторінці «Завдання 7» розміщено вимоги до презентації бізнес-ідеї (Мал.10). Кожен пункт плану – це окремий слайд

презентації. Все, що потрібно зробити – це скласти в єдину презентацію всі попередні завдання.

- Слайд 1. Титульний слайд: (назва та автор);
- Слайд 2. Проблема та №10 аудиторія;
- Слайд 3. Рішення та його переваги;
- Слайд 4. Як виглядатиме продукт/послуга;
- Слайд 5. Аналіз конкурентів та наші відмінності;
- Слайд 6. Фінансова модель та монетизація;
- Слайд 7. Маркетингова стратегія;
- Слайд 8. Соціальний вплив;
- Слайд 9. Статус на сьогодні та план реалізації;
- Слайд 10. Масштабування (потенціал до відтворення);
- Слайд 11. Команда;
- Слайд 12. Рекламний слоган.

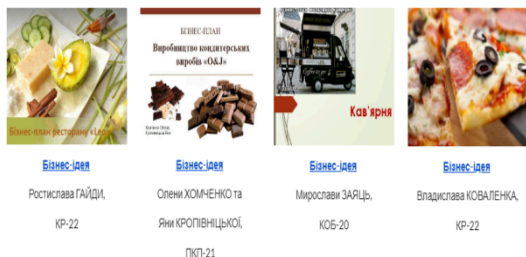
На даному етапі здобувачі освіти завершують роботу над своїми бізнес-проектами і готуються до захисту. Для успішного, яскравого захисту пропонуємо практичні поради з пітчінгу.

Остаточний результат двомісячної роботи здобувачі освіти демонструють в аудиторії, захищаючи свою бізнес-ідею. На сайті у вкладці «Результати» розміщуємо презентації учнів (Мал.11).



Окрім зазначених сторінок на сайті є вкладка [«Джерела інформації»](#), де розміщені посилання на інформаційні статті, практичні поради, зразки бізнес-ідей.

Для кращої взаємодії та для проведення рефлексії в сайт вбудована дошка **padlet**, де здобувачі освіти мають можливість



поділитися своїми враженнями, думками та побажаннями.

Висновки

Впровадження інноваційних засобів у навчально-виховний процес ЗП(ПТ)О сприяє підвищенню якості навчання, зацікавленості учасників навчального процесу, формуванню предметних і ключових компетентностей і є важливим етапом реформування української системи освіти в контексті загальноєвропейських рекомендацій.

Наш вебквест дозволяє оптимізувати самостійну роботу здобувачів освіти, розвивати вміння критично мислити, аналізувати, синтезувати, узагальнювати й оцінювати інформацію. В учасників підвищується мотивація, оскільки вони не просто збирають інформацію, а трансформують її для виконання завдання та вирішення поставленої проблеми. Подібні проекти забезпечують привабливість і корисність навчальної діяльності, її зв'язок з практикою і підвищення ефективності навчання.

Список використаних джерел та літератури:

1. Кадемія М. Ю., Ткаченко Т. В., Євсюкова Л. С. Інноваційні технології навчання: словник глосарій: навчальний посібник для студентів, викладачів навчальних закладів: Львів: Видавництво «СПОЛОМ», 2011. 196 с.
2. Гуревич Р. С. Веб-квест у навчанні: путівник: навчально-методичний посібник/Р. С. Гуревич, М. Ю. Кадемія, О. В. Шестопалюк. Вінниця: РВВ ВДПУ імені Михайла Коцюбинського, 2012. 128 с.
3. Кадемія М. Ю. Веб-квест у підготовці майбутніх учителів: навчально-методичний посібник/М. Ю. Кадемія, О. В. Шестопалюк. Вінниця: ТОВ Фірма «Планер», 2013. 155 с.

РОЗРОБКА УРОКУ НА ТЕМУ: «ОСНОВИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ»

Тема: «Основи підприємницької діяльності»

Мета:

- ознайомити учнів із законодавчою базою, якою регулюється підприємницька діяльність в Україні;
- формувати підприємницькі компетентності учнів;
- виховувати лідерські якості, відповідальність.

Обладнання:

- Конституція України;
- Господарський кодекс України.

Допоміжні матеріали:

Додаток 1. Таблиця «Види господарських товариств».

Додаток 2. Текст «Цікаві факти з історії підприємництва в Україні».

Хід уроку

1. Вступна частина

1.1. Запропонуйте учням вислів та обговоріть його:

«Підприємець – це людина особливого роду. Прибуток для нього – лише символ успіху. Головне – ступити на незвіданий шлях, далекий від усталених рішень».

1.2. Для актуалізації опорних знань використайте техніку «мікрофон», запропонувавши такі запитання:

В якому документі зібрані всі права і свободи громадян України?

На які групи можна поділити всі права, даровані нам Конституцією?

2. Основна частина

2.1. Повідомте, що вперше термін «підприємництво» вжив на початку XVIIIст. відомий економіст Ричард Кантильйон (1680-1734). Він характеризував самостійного підприємця (ремісника, фермера, купця) як індивідуального виробника і власника, чия діяльність пов'язана з певним господарським ризиком. У книзі «Нариси про природу торгівлі взагалі» Кантильйон писав, що підприємець - це людина, яка діє в умовах ризику, невизначеності.

Адам Сміт у праці «Дослідження природи багатства народів» (1776) наголошував, що підприємець сам планує, організовує виробництво, реалізовує вигоди, пов'язані з розподілом праці й розпоряджається результатами виробничої діяльності. Підприємець як власник капіталу для реалізації своєї ідеї та отримання прибутку йде на ризик, пов'язаний з непевністю в отриманні очікуваного прибутку.

2.2. Попросіть учнів назвати відомих українських підприємців-меценатів. Порадьте використати Додаток 2.

2.3. Запропонуйте учням запитання:

- Як особа може забезпечити засоби свого існування?
- Чи можливо це здійснити іншими законними шляхами, крім роботи, за яку вона отримує заробітну платню?
- Чим відрізняється вирощування овочів, фруктів на присадибній ділянці й у фермерському господарстві?
- Якою є мета діяльності власника городу (саду) і фермера?
- У чому головний зміст вислову, що є епіграфом до уроку?

2.3. Об'єднайте учнів у групи. Поставте завдання групам визначити зміст поняття «підприємництво» та представити власне визначення цього терміна.

2.4. Активно співпрацюйте з групами, запропонуйте свій варіант відповіді, порівняйте його із представленими.

2.5. Запропонуйте опрацювати Ст. 42 Конституції України, яка стосується підприємницької діяльності; поставте завдання визначити:

- У яких випадках право на заняття підприємницькою діяльністю обмежується?

- Висловіть власну думку щодо доцільності обмеження на підприємницьку діяльність у випадках, передбачених Конституцією України.

- Чи тотожні, на вашу думку, поняття «власник» і «підприємець»?

- Що в них спільного й відмінного?

2.6. Поставте завдання перед групами назвати кілька особистісних рис, які є найважливішими для підприємця. Попросіть виокремити головні особисті риси відомих підприємців.

2.7. Під час вивчення організаційно-правових форм підприємництва використайте повідомлення з елементами евристичної бесіди. Поставте учням запитання: про які види підприємницьких структур їм доводилося чути?

2.8. Пояснення нового матеріалу поєднайте зі складанням таблиці (Додаток 1), яка містить ознаки приватних підприємств та господарських товариств.

2.9. Ознайомте учнів із суб'єктами підприємницької діяльності. Запропонуйте їм виписати з підручника визначення поняття «юридична особа» і «фізична особа». Поставте завдання знайти відмінності між цими термінами.

2.10. Запропонуйте опрацювати ст. 23 Господарського кодексу України та визначити, чи має право громадянин займатися підприємницькою діяльністю без створення юридичної особи.

3. Підсумкова частина

3.1. Для закріплення вивченого матеріалу запропонуйте завдання для роботи в групах. Для кожної з груп підготуйте окремі завдання (Додаток 3).

3.2. Для підбиття підсумків уроку та рефлексії використайте вправу «Продовжте речення».

- Сьогодні ми дізналися...

- Якщо я вирішу займатися підприємницькою діяльністю, то використаю...

- Вважаю, що результатами нашої роботи є...

3.3. Домашнім завданням буде опрацювати параграф 44 за підручником О.Д. Наровлянського та таблицю в зошиті й відповісти на питання до параграфу. Як творче завдання запропонуйте підготувати проектне дослідження «Підприємства і фірми мого міста».

3.4. Оцініть роботу учнів на уроці.

Додаток 1

Види господарських товариств

Акціонерне товариство (АТ = Inc) а) відкритого типу б) закритого типу	Відповідальність акціонера на суму його акцій
Товариство з обмеженою відповідальністю ТОВ = Ltd)	Відповідальність членів товариства в розмірі внеску до статутного фонду
Товариство з додатковою відповідальністю	Відповідальність членів товариства в розмірі внеску до статутного фонду та додатково в розмірі, кратному цьому внеску
Повне товариство	Відповідальність членів товариства всім своїм майном
Командитне товариство	Частина учасників відповідає як у повному товаристві, частина – як у товаристві з обмеженою відповідальністю

Додаток 2

Цікаві факти з історії підприємництва в Україні

Однією з найвідоміших династій підприємців в Україні була династія Терещенків. На початку ХХ ст. родині належало 11 цукрових заводів, 150000 десятин землі. Започаткував родинний бізнес Артем Якович Терещенко. Разом із дружиною вони вели дрібну торгівлю з воза, а згодом на базарному рундуку. Зібравши трохи грошей, підприємець починає торгувати лісом, хлібом, вкладає капітал у цукрову промисловість. За його завзятість сусіди прозвали «Карбованцем».

У 1870 р. Артем Терещенко отримав дворянський титул «в ознаменування особливих заслуг у запровадженні в ПівденноЗахідному краї руського землеволодіння і для заохочення благодійної діяльності...». У тому ж 1870 р. його нагороджено срібною медаллю Всеросійської виставки «За високі якості борошна з озимої пшениці». Сини Артема Терещенка також займалися бізнесом. Старший - Микола - торгував зерном, продавав хліб у Криму, звідки привозив сіль і хліб. У 1879 р. брати заснували «Товариство бурякоцукрових і рафінадних заводів братів

Терещенків» з початковим капіталом у 3 млн. рублів. Того ж року Товариство нагороджується срібною медаллю Всеросійської виставки «За дуже хороший цукровий пісок і хороший м'який рафінад при значному виробництві».

Нашадки роду Терещенків прославилися не лише в бізнесі. Вони займалися розвитком освіти, благодійністю, меценатством, організацією художніх і комерційних шкіл, музичних товариств. Онук Артема - Федір - став одним з піонерів вітчизняного повітроплавання.

Додаток 3

Для першої групи

1. Із наведеного переліку фізичних та юридичних осіб оберіть тих, які, згідно з законодавством України, можуть бути суб'єктами підприємницької діяльності:

- а) усі фізичні особи без винятків і обмежень;
- б) фізичні особи, не обмежені законом у правоздатності або дієздатності;
- в) юридичні особи;
- г) об'єднання юридичних осіб;
- д) тільки громадяни України;
- е) тільки громадяни України та засновані ними юридичні особи.

2. Чи є ця діяльність підприємницькою?

3. Дівчина на прохання сусідки допомагала доглянути дитину, за що отримала кілька гривень.

- а) ні;
- б) так.

4. Чоловік працює охоронцем у жінки, яка найняла його.

- а) ні;
- б) так.

Для другої групи

1. Підприємству надаються права юридичної особи з часу:

- а) подання заяви про реєстрацію;
- б) з дня державної реєстрації;
- в) з першого дня роботи.

2. Укажіть назву документа, наявність якого у фізичної особи-підприємця є підтвердженням того, що вона пройшла державну реєстрацію та здійснює підприємницьку діяльність на законних підставах:

- а) довідка податкової інспекції за місцем реєстрації особи;
- б) довідка від державного реєстратора за місцем реєстрації;
- в) свідоцтво про державну реєстрацію суб'єкта підприємницької діяльності;
- г) паспорт громадянина України.

Для третьої групи

Визначте, чи названі суб'єкти є підприємствами. Чи є ця діяльність підприємництвом?

1. Майстер з ремонту взуття працює у власному кіоску за ліцензією.

- а) ні;
- б) так.

2. Машинобудівний завод випускає верстати.

- а) ні;
- б) так.

3. Колгосп вирощує жито.

- а) ні;
- б) так.

4. Група громадян створила благодійний фонд, кошти якого формуються за рахунок спонсорської допомоги.

- а) ні;
- б) так.

5. Спортивний клуб організовує турніри для отримання коштів.

- а) ні;
- б) так.

РОЗДІЛ II

ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ НА УРОКАХ ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОЇ ПІДГОТОВКИ

Бессараб О.В.

викладач української мови та літератури

РОЗРОБКА УРОКУ З УКРАЇНСЬКОЇ ЛІТЕРАТУРИ НА ТЕМУ: «ПСИХОЛОГІЧНА ПЕРЕКОНЛИВІСТЬ І ТРАГІКОМІЧНЕ ЗВУЧАННЯ ОБРАЗУ МАРТИНА БОРУЛІ. ІНШІ ОБРАЗИ В П'ЄСІ».

Тема: Психологічна переконливість і трагікомічне звучання образу
Мартина Борулі. Інші образи в п'єсі.

Мета: докладніше розглянути образ головного героя твору та інші образи,
дослідити спільне та відмінне у комедії Мольєра «Міщанин-шляхтич» та у
трагікомедії « Мартин Боруля».

розвивати навички ідейно-художнього аналізу драматичного твору, вміння
характеризувати головного героя та інших персонажів, пояснювати засоби їхнього
комічного зображення, на прикладах творів І. Карпенка- Карого довести його
драматургічну майстерність у п'єсі; на прикладі літературних героїв розвивати
підприємницькі здібності, прагнення до успіху та знаходження свого місця у
соціумі.

виховувати в учнів гідність, простоту, щедрість у взаєминах із людьми.

Тип уроку: комбінований.

Обладнання та матеріали: портрет І. Карпенка-Карого, І. Франка; текст
п'єси, фотоілюстрації до неї; аудіозапис.

«Мартин Боруля» — одна з найкращих українських комедій.

І. Франко

Хід уроку

I. Організація групи.

Перевірка присутніх на уроці.

II. Перевірка домашнього завдання.

Учні зачитують свої твір-есе або твір-мініатюру на тему «Скільки в кожного з нас від Борулі?»

III. Актуалізація опорних знань

1. Бесіда на повторення вивченого матеріалу про драму та жанри драматичних творів

- Назвати основні риси драматичної літератури. *(Драматична література характеризується пристосованістю для сценічної інтерпретації. Основною ознакою є призначення її для театрального спектаклю. Текст драматичного твору розпадається на дві частини — мова героїв і ремарки, що вказують режисеру на декорації і дії персонажів. Твір, написаний у формі мови персонажів і ремарок, і є добутком «драматичної форми». Це поширюється і на ті твори, що вдаються до цієї форми без розрахунку на сценічну інтерпретацію.)*
- Назвати провідні жанри драми. *(Трагедія, комедія, драма (як жанр), трагікомедія, водевіль, мелодрама)*

IV. Мотивація навчальної діяльності учнів.

V. Оголошення теми і мети уроку

Психологічна переконливість і трагікомічне звучання образу Мартина Борулі. Інші образи в п'єсі

VI. Сприйняття й засвоєння учнями навчального матеріалу

1. Рольова гра.

Мартин Боруля . Я — Мартин Боруля , багатий шляхтич, чиншовик, бо плачу за оренду землі іншом у власникові – Красовському. Я попросив повіреного Трандалєва прочитати документ, де вказано, що «Дворянское депутатское собрание» зачисляє мене, Борулю, до дворянського роду і подає на затвердження до Сенату. Тому треба ще раз подати в суд на Красовського, котрий мене, «уродзогоного шляхтича», назвав бидлом, а сина — телям. Я не пожалію ніяких грошей, щоб посадити Красовського в острог. Хочу завести у своєму домі «дворянські порядки»: Члени родини повинні довго спати; планую розвести собак і їздити на полювання; донька Марися повинна вийти заміж за чиновника;

син також повинен працювати на «благородній» посаді ; мій син не повинен спілкуватися із Миколою ,другом дитинства, бо він нам не рівня. Та хто ж думав, що воно так все складеться : тисяча рублів згоріла, половина хазяйства пропала, а я залишився ні з чим.

Палажка . Я — Палажка ,дружина Мартина Борулі. Я не завжди розумію свого чоловіка, навіть спочатку заперечувала одруження Марисі та Націєвського, адже дочка любить Миколу. Але потім погодилась, може, Марися й справді буде щаслива за паном. А потрібно було настояти на своєму, не було б такого сорому, як із «благородним» женихом. Це добре, що Гервасій Гуляницький порядна людина.

Степан. Я — Степан Боруля, працюю на службіу земському суді, я вивчаю напам'ять «бумаги», часто із друзями розважаємося, п'ючи «трюхпробну» (горілку) й співаючи «крамбамбулі» (романси). Я вирішив послухати батька і не спілкуватися із Миколою, бо тепер, коли ми майже дворяни, простий хлопець йо мені не товариш, у нього інша дорога. Хто ж думав, що залишуся без роботи і про дворянство треба забути. Та й Націєвський «свиню підложив» - утік із заручин.

Марися. Я – Марися. Я зовсім не розумію свого батька ,особливо щодо одруження, адже я люблю Миколу. Це добре, що все так склалося : Націєвський утік, а ми з Миколою одружуємося.

2. **Аналіз фото** із кінофільму «Мартин Боруля».

3. **Дослідження** « Спільне та відмінне у комедії Мольєра «Міщанин-шляхтич» та у трагікомедії « Мартин Боруля».

- Історія написання. «Міщанин-шляхтич» . У 1669 році Париж відвідав турецький посол Солиманага. Він недостатньо захоплено відгукнувся про королівський палац, а також дозволив собі некоректні слова на адресу самого короля. Король-Сонце такого стерпіти не міг. Він вислав неугодну персону з Франції, а своєму комедіографу Мольєру та композитору Люлі доручив висміяти турецькі церемонії в наступній комедії. Так створювався «Міщанин-шляхтич».

Прем'єра відбулася 14 жовтня 1670 року. Оточення Мартина Борулі та пана Журдена.

Робота в групах:

- 1 група – скласти анкету Мартина Борулі.

Анкета

1. Прізвище, ім'я героя – Мартин Боруля
2. Вік (приблизно) - 50
3. Сімейний стан одружений, має сина та доньку.
4. Соціальний статус - шляхтич
5. Рід занять – землероб, орендує землю
6. Заповітна мрія – стати дворянином
7. Що робить герой для її здійснення – через суд хоче довести, що він дворянин; доньку хоче видати заміж за чиновника, наслідує стиль життя чиновників.

- 2 група - скласти анкету пана Журдена.

Анкета

1. Прізвище, ім'я героя – пан Журден.
2. Вік (приблизно) - 45
3. Сімейний стан одружений, має доньку.
4. Соціальний статус - міщанин
5. Рід занять – землероб, орендує землю.
6. Заповітна мрія – стати аристократом (маркізом або герцогом)
7. Що робить герой для її здійснення – хоче, щоб свідки засвідчили, що його батько був шляхтичем, наслідує стиль життя аристократів; доньку хоче видати заміж за сина турецького султана

- 3 група – спільні риси Мартина Борулі та Журдена.

Спільне: прагнення бути паном, пиха, марнославство, не цінять уже зароблене; хочуть бачити в зятях панів; наслідування життя панів; смішні вчинки, не дослухаються до думки рідних.

Відміне: пан Журден кохає маркізу, а не дружину. Боруля працює, щоб заробити гроші, а Журден займається з вчителями. Журдена легко обдурити (карнавал), вражає його манера одягатися без смаку. Боруля визнав, що помилявся; у кінці твору він благословляє доньку на шлюб із коханим, на відміну від Журдена, який так і залишився посміховиськом.

5.Висновки на основі проведеного дослідження.

● Образи головних героїв обох п'єс дуже схожі між собою тим, що прагнули лише до задоволення власних потреб і амбіцій. Комедії І. Карпенка-Карого «Мартин Боруля» та Мольєра «Міщанин-шляхтич» уже більше ніж сто років не сходять зі сцени. **Секрет їх довголіття** не лише в неперевершених комічних епізодах, а в тому, що драматурги порушили одну з вічних людських проблем — підміну особистісних етичних цінностей (чесність, порядність, працьовитість, кохання) становою приналежністю (повагою за чином).

● Від свого прагнення стати «за паперами» дворянином постраждав і сам Боруля, і його сім'я. Марисю ледь не віддали заміж за дворянина Націєвського. Степан займався чужою йому справою, їх мало не вигнали з орендованої землі. І сам малограмотний Мартин, і його рідні не розуміють **суті вищого класу**. Кожен має займатися тою справою, до якої він має нахили та здібності.

6.Психологічне дослідження: «Скільки в кожного з нас від Мартина Борулі?» (розв'язання ситуативних завдань). Свій вибір обґрунтуйте.

1) *Ви батьки.* У вас є донька, яка хоче вийти заміж за кохану людину. Але хлопець із незаможної родини, і до того ж не має вищої освіти. Ви пропонуєте доньці:

- а) зачекати ,поки він здобуде освіту й почне заробляти гроші;
- б) відправите її навчатися за кордон , хоч і дорого, а може забуде його;
- в) дозволите доньці самій зробити свій вибір, зауваживши,що позбавите спадку.

2) *Ви підприємець.* Завтра тендер, на якому можна укласти дуже вигідні угоди. Але увечері раптом ви захворіли, у вас висока температура. Ви:

а) посилено лікуєтесь самотужки і їдете на тендер, отримуєте значний прибуток, але хвороба дає ускладнення;

б) звертаєтесь до лікаря і лікуєтесь. Угода зривається;

в) підключаєте помічників, членів родини, які все-таки укладають угоду, але не таку вигідну, ви втрачаєте половину прибутку.

3) Обговорення результатів дослідження.

IV. Підбиття підсумків уроку

1. Логічний роздум

Прокоментувати вислів І. Франка *«Мартин Боруля»* — одна з найкращих українських комедій.

2. Закінчити речення...

- 1) На цьому уроці я дізнався(лася)...
- 2) Наша група дослідила...
- 3) Найцікавішим у п'єсі мені здалося те, що ...
- 4) Я думаю, що справа не в тому, до якого соціального стану належиш, а в ...
- 5) З другорядних героїв твору мені найбільше запам'ятався...
- 6) Для мене важливо було згадати, що ...
- 7) Ми дійшли висновку, що...
- 8) Я отримаю гарну оцінку, тому що...

V. Оцінювання роботи учнів на уроці.

VI. Домашнє завдання.

- Дати характеристику образу Мартина Борулі як успішному підприємцю, які на вашу думку, риси йому притаманні? (письмово);

- Підготувати повідомлення на тему: «Значення творчості І.Карпенка-Карого».

Бессараб О.В.
викладач української мови та літератури

РОЗРОБКА УРОКУ З УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ НА ТЕМУ: НАПИСАННЯ ЕСЕ «ЧИ МОЖНА БУТИ УСПІШНИМ В УКРАЇНІ?»

Тема: Написання есе на тему: «Чи можна бути успішним в Україні?»

Мета: узагальнення і систематизація набутих знань, умінь, навичок за темою програми, розвиток творчості та усвідомленої активності учнів, більш глибоке розкриття вузлових питань теми; розвиток умінь аналізувати вивчений матеріал; розвиток пізнавальної активності та самостійності при написанні твору (есе); формування механізмів творчого мислення; готовності майбутніх кваліфікованих робітників до підприємницької діяльності; стійких моральних якостей особистості та ініціативності.

Тип уроку: розвитку зв'язного мовлення

Обладнання та матеріали: пам'ятки «Поради щодо написання есе», комп'ютер або смартфон.

Перебіг уроку

I. Організаційна частина: перевірка наявності учнів та готовності до уроку.

II. Актуалізація знань: повідомлення теми уроку; пояснення характеру і послідовності роботи учнів на уроці.

III. Основна частина

1. Повторення матеріалу.

1) Слово вчителя:

Особливості написання твору-есе

Есе, есей (з фр. – проба, спроба, нарис) – жанр художньо-публіцистичної, науково-популярної літератури. Характеризується вільним, не обов'язково вичерпним, але виразно індивідуалізованим трактуванням теми.

Есе – невеликий за обсягом твір, що має довільну побудову, у якому автор висловлює власні думки та враження з конкретного приводу чи питання щодо конкретного явища чи предмета. Есе не претендує на вичерпну відповідь чи категоричну позицію відносно предмета висловлювання.

2) Робота з пам'яткою «Поради щодо написання есе»:

1. Усвідомити мету написання, яка полягає в тому, що ви повинні переконати

того, хто має читати цей твір, що ви зрозуміли тему есе.

2. Уважно вчитатися в тему есе, знайти ключові слова, осмислити проблему.

3. На чернетці написати тези, краще з наведенням певних доказів, які допоможуть розкрити тему твору.

4. Стисло і влучно занотувати аргументи і приклади.

Поради щодо побудови есе:

1. Твір-есе варто розпочати зі вступу, в якому має бути висвітлено загальний підхід до теми, вступ повинен містити проблемне завдання і відповідь на поставлене питання. Це теза есе.

Теза чітко визначає межі написання есе. Автор есе не має права описувати все, що йому відомо в обсязі заданої теми, а лише те, що буде творчою відповіддю на поставлене питання у темі.

Упродовж усього есе необхідно підкреслювати зв'язок поданих фактів з тезою.

2. Основна частина есе вибудовується з метою переконання читача. Для цього автор есе має використати вагомі аргументи. Спочатку варто викласти головні ідеї та факти, які підтверджуватимуть приклади до цих ідей.

Обсяг есе має бути не дуже великим (хоча не існує якихось чітких рамок і обмежень щодо обсягу есе).

Правила, яких варто дотримуватися при написанні есе:

(використано ідеї І.Звоненко)

1. Вступна частина має бути стислою, але виразною й містити у собі центральний метафоричний образ.

2. Останнє речення вступу й перше речення основної частини мають бути органічно пов'язаними. Сутність зв'язку: пояснення правомірності метафори.

3. Обсяг основної частини не регламентується, але необхідно пам'ятати: зі збільшенням обсягу есе втрачає легкість жанру.

4. Основна частина пов'язана з висновком не лише за думкою, а й за способом мовного оформлення (через центральний образ).

5. Есе має містити озвучену кінцівку. При цьому зовсім не важливо, кінець є ствердженням будь-чого, запитанням чи остаточно не завершеними роздумами. Вдалим варіантом завершення есе вважається використання афоризмів і цитат.

3) Пояснення вчителя.

Використання мовностильових засобів у творі-есе:

1. Важливу роль відіграють порівняння.
2. Велика увага приділяється внутрішньому змісту і зовнішній оболонці слова. Гра зі словом на рівні оригінального осмислення теми.
3. Авторське використання великої літери, коли є потреба піднести певні акценти, та малої літери, коли навпаки є необхідність, підкреслити втрату величчя чи особистісної цінності.
4. Авторське використання розділових знаків, абзаців.
5. Контекстуальне використання засобів зображувального-виражального ряду. Не треба боятися «поєднання непокєднуваного»; неочікуване може бути якраз найцікавішим у контексті роздумів.
6. В есе є вмотивованим і доречним використання складних синтаксичних конструкцій і неповних речень, обірваних фраз; використання усього арсеналу вставних слів, відокремлених членів речення, вигуків...
7. Одним із головних аспектів є чуттєво-емоційний лад викладу думок.

Побудова есе:

1. **Назва теми.**
2. **Вступ** – особисті погляди, що чітко висвітлюють тези та підходи
3. **Аргументи, які обстоюють тезу (2-3) .**
4. **Факти або приклади, які підтримують головну думку твору (2-3)**
5. **Висновки** – узагальнення есе, в яких підкреслюється, як автор довів свою позицію, і знов окреслюється тема.

Робота над темою есе:

1. Прочитайте статті про відомих та успішних українців за

покликаннями: <https://studway.com.ua/ukrainci-u-forbes/>; <https://ukrainian.voanews.com/a/talanovyti-vidomi-ukraintsi/4036926.html>.

2) Бесіда.

1. Чия історія вас найбільше вразила чи надихнула?
2. Якими якостями має володіти людина, що прагне відкрити свою справу?
3. Чи знаєте ви приклади, коли люди стали успішними підприємцями в Україні, можливо, такі є серед ваших знайомих?
4. Чи хотіли б ви відкрити свою справу? Яку саме?
5. Якщо б у вас був вибір: відкрити власне підприємство за кордоном чи в Україні, що б ви обрали?

(Відповіді учнів)

2. Написання контрольного твору (есе) на запропоновану тему.

III. Підведення підсумків: аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку; аналіз причин помилок, зроблених учнями на уроці, та засобів їх усунення.

IV. Домашнє завдання.

- 1) Написати есе.
- 2) Написати нотатки: **Які риси для Вас є головними у співрозмовника?**

*Вовнюк Г.В.
викладач географії*

**РЕАЛІЗАЦІЯ НАСКРІЗНОЇ ЛІНІЇ «ПІДПРИЄМЛИВІСТЬ ТА
ФІНАНСОВА ГРАМОТНІСТЬ» НА УРОКАХ ГЕОГРАФІЇ. РОЗРОБКА
УРОКУ НА ТЕМУ «ЯПОНІЯ. МІСЦЕ КРАЇНИ У СВІТІ ТА РЕГІОНІ»**

Реалізація наскрізної лінії «Підприємливість та фінансова грамотність» на уроках географії у полягає у розумінні важливості різних напрямків взаємозв'язків між Україною та країнами Євразії, Африки, Америки та Австралії, навчанні самостійно презентувати власні розробки щодо раціонального використання ресурсів Світового океану.

Тому вчити здобувачів освіти оцінювати роль малих підприємств та фізичних осіб-підприємців у розвитку бізнес-середовища свого населеного пункту, району та забезпеченні населення продуктами харчування, визначати вартість продуктового кошика родини, співвідношення вітчизняних та імпортованих продуктів у ньому, добирати оптимальний варіант (враховуючи вартість, тривалість і комфортність) здійснення подорожі зі свого населеного пункту до місця відпочинку, брати участь у проектуванні асортименту продукції, цінової політики та місця розташування мінімаркету, пояснювати роль туризму для розвитку малого та середнього бізнесу в різних регіонах України, розробляти проекти з розвитку туристичного бізнесу у своєму регіоні, аналізувати умови для створення технополісів в Україні та прогнозувати їх розвиток, оцінювати умови отримання споживчого кредиту у банківських установах.

Основний внесок роблять уроки які присвячені вивченню високо розвинених країн. Досить гарний і гідний приклад є Японія. Місце країни у світі та регіоні. Приклад її «економічного дива» і працьовитість та відданість працівників зробили неповторний внесок в розвиток держави.

Урок –дослідження -Тема. Японія. Місце країна у світі та регіоні

Мета:

- на основі групової випереджальної роботи сформувати в знання про сучасну Японію, проблеми і досягнення держави, подібне і відмінне з Україною, можливості співпраці в майбутньому; дати економіко-географічну характеристику Японії, провести інтеграцію з історією, економікою, літературою, культурою з метою виявлення спільних проблем людини, її почуттів у сучасному світі;

- формувати підприємницьку компетентність - вміння учнів аналізувати, зіставляти, репрезентувати опрацьоване, узагальнювати і робити висновки; удосконалювати вміння і навички роботи з картами, картосхемами, матеріалами періодичної преси, додатковою літературою;
- ознайомити учнів з особливостями японської культури, з традиціями японців, виховувати почуття поваги до культури японського народу, толерантне ставлення.

Обладнання: політична карта світу, карта Японії, виставка фотографій японських пам'яток культури, інформаційний пакет з додатковим матеріалом, запис японської музики, відеофільм, символіка держави, малюнок Фудзіями й гілки сакури (робота учнів), картка самооцінювання.

Тип уроку: вивчення нового матеріалу.

Форма проведення: урок – дослідження, технологія перевернутий клас.

Вид уроку: інтегрований з елементами групової форми роботи, з використанням елементів технологій критичного мислення, методу «занурювання»; інтеграція з історією, економікою, зарубіжною літературою, худ. культурою.

Перебіг уроку

I. Організаційний момент

Діти стають в коло. Вправа на знайомство «Вітаймося японською»:

Розмістіть на класній дошці або вільній стіні наочні матеріали з японськими вітаннями. Запропонуйте учням навчитися вітатися японською мовою.





- Попросіть дітей по черзі повернутися до свого сусіда зліва, привітати його одним з японських вітань («ohayou gozaimasu» або «konichiwa»), називаючи його на ім'я.

II. Мотивація навчальної діяльності

Під японську музику

Викладач. (Під час розповіді вчителя на екрані слайд шоу різних картинок про Японію)

Барвиста, яскрава наша Земля. Пилинка Всесвіту. В одному з її куточків є маленька, але дивовижна країна, що формою нагадує морського коника на узбіччі Великого океану. Країна, яку природа обділила багатством корисних копалин, землею, але вона досягла таких економічних висот, що багато народів заздять цій країні. Народи цієї країни ніколи не намагались перемогти сили природи. Повернути річки назад чи знести гори. Навпаки вони навчились осягати її таємниці, проникати в її суть, відтворювати природу в мініатюрі. У цьому секрет невеликої, але впливової у світі економіці цієї країни. Сьогодні на уроці ми поведемо розмову про Країну Сонця, що сходить, – країну дивовижну і мальовничу.

- *Про яку країну йшла мова?*
- *Які асоціації викликає у Вас ця країна?*

III. Актуалізація опорних знань

Робота з картою: Картосхема заздалегідь заготовлена дітям пропонують позначити столицю та моря, що омивають Японію.

В цей час вчитель спілкується з дослідниками:

1. Назвіть столицю Японії.
2. Державний лад Японії.

3. Грошова одиниця Японії.
4. Тип господарства. (пост індустріальний)
5. Що означає Токіо?
6. Дерево – національний символ Японії.

7. Як ви розумієте таке висловлювання: «Океан найближчий сусід, найважливіший партнер і союзник Японії, один із творців її історії й культури. Океан допоміг відстояти країну в часи монгольської навали, він пом'якшує клімат країни, дає мільйони тонн морепродуктів; з його дна японці добувають марганцеві конкреції, а з океанічної води витягують уран».

Прогнозована відповідь учнів.

(Країна ізольована, не має запасів корисних копалин. Найбільший вплив на країну має океан. Найважливішим продуктом харчування для японців є морепродукти. Які дає океан, корисних копалин на материку не має, добувають деякі в океані. Але завдяки таку «диву» Японія стала однією з найрозвинутіших країн світу.)

IV. Вивчення нової теми.

Відкрити завісу загадкового «японського дива», познайомитися з незвичайними для нас традиціями ми матимемо змогу завітавши до віртуальної лабораторії стратегічних досліджень. Керівники груп познайомлять нас із матеріалами своїх досліджень. Кожна група розглядала один із чинників «дива Японії»

В лабораторії працювали дослідники «географи, які досліджували географічне положення Японії, природні умови та природні ресурси.

Дослідники – історики досліджували історію розвитку країни.

Дослідники – демографи вивчали населення Японії.

Дослідники– економісти вивчали розвиток господарства. (первиний. Вториний, третинний сектори економіки)

Дослідники – етнографи розкривають культурні аспекти, звичаї, традиції японців.

Питання, яке буде обговорюється в групах «Загадка Японського «дива».

Проблемне питання «чи можливе Українське «диво»?

По закінченню виступу кожна група повинна дати відповідь на **проблемне питання: «Чи можливе Українське диво?»**

Робота з підручником «Японія»

Запропонуйте учням прочитати текст та розглянути малюнок у підручнику на с. 92.

Запитання для обговорення:

- Як ще називають Японію?
- Хто править Японією?
- Як називається традиційний японський одяг?
- Коли японці його одягають?

Підсумуйте: «Національним костюмом японців є кімоно, що в перекладі означає «одяг». Викроюють кімоно з великого шматка тканини. На одне жіноче кімоно йде близько 9-12 метрів».

V.Закріплення вивченого матеріалу.

Запропонуйте учням переглянути відео про Японію:

https://www.youtube.com/watch?v=VMAX0eKhm_A

VI. Рефлексія.

Вправа «Відкритий мікрофон». Запропонуйте учням по черзі поділитися враженнями від цього уроку, розказати, що вони дізналися про Японію чи життя японців нового, чого не знали раніше.

VII. Домашнє завдання.

Використані джерела: Деякі матеріали з плану-конспекту уроку Рицик Юлії, який є дипломантом I ступеня Всеукраїнського конкурсу на кращий план-конспект у 2018-2019 рр.

Список використаних джерел

1. Основні орієнтири виховання учнів 1-11 класів загальноосвітніх навчальних закладів. [Електронний ресурс] - http://osvita.ua/legislation/Ser_osv/24565/.
2. Дипломант I ступеня Всеукраїнського конкурсу на кращий план- конспект у 2018-2019 рр. [Електронний ресурс] - <https://medialiteracy.org.ua/plan-konspekt-uroku-geografiyi-u-10-klasi-yaponiya/>.
3. Підприємливість та фінансова грамотність на уроках географії <https://naurok.com.ua/dopovid-realizaciya-naskrizno-zmistovo-lini-pidpriemlivist-ta-finansova-gramotnist-na-urokah-geografi-z-vlasnogo-dosvidu-191473.html>.

*Демченко Т.М.
викладач англійської мови*

РОЗРОБКА УРОКУ З АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ НА ТЕМУ: «ВИМОГИ ДО ОСОБИСТІСНИХ ЯКОСТЕЙ»

Тема. Вимоги до особистісних якостей

Мета: навчити учнів усвідомлювати функції англійської мови в процесі навчання та в суспільстві; вивчити нові лексичні одиниці і застосовувати їх на практиці, складати речення; повторити ЛО теми, граматичний матеріал: теперішній доконаний та теперішній доконано-тривалий часи; розглянути вимоги до особистісних якостей підприємця, генерувати нові ідеї, переконувати в їх доцільності та об'єднувати однодумців задля втілення цих ідей у життя; розвивати пам'ять, увагу, логічне мислення; навички читання, письма, мовлення; вміння використовувати набуті знання на практиці, вільно конструювати свою думку; виховувати старанність, наполегливість, самостійність, прагнення до вдосконалення знань з англійської мови, позитивне ставлення до іноземної мови, повагу до представників різних професій.

Обладнання: підручник, комп'ютер, робочий зошит, друкований матеріал, tongue-twisters, ЛО теми.

Тип уроку: застосування набутих знань, умінь та навичок.

Перебіг уроку

I. Підготовка до сприйняття іншомовного мовлення

Greeting 1. Привітання.

T: Good morning, children! How are you getting on?

Ps: We are very well, thank you!

Aim 2. Повідомлення теми та мети уроку

T: Today we'll practise the vocabulary relating to jobs and professions. We'll do a lot of exercises, and discuss jobs in groups. Besides, you'll listen to texts about people of different occupations.

Check on Homework

3. Перевірка домашнього завдання.

Ex. 5 p.25(w), tell about Present Perfect, Past Simple, Present Perfect Continuous, words.

Warming up 4. Уведення в іншомовну атмосферу.

- 1) Let's improve your pronunciation. Phonetic Drills, Tongue-Twisters.
- 2) "Brainstorm round a word" Professions.

II. Основна частина уроку

☐ *Vocabulary Revision and Practice*

1. Активізація й повторення ЛО теми.

☐ *Listening Перегляд відео (5 хв) і завдання. (надруков. на картці)*

Match the professions to their definitions.

- | | |
|--------------|--|
| 1) A Farmer | a) someone who manages all the activities; |
| 2) A Manager | b) a person who cuts meat and sales it; |
| 3) A Lawyer | c) someone who treats sick people; |
| 4) A Butcher | d) someone who paints pictures; |
| 5) A Teacher | e) a person who engaged in agriculture; |
| 6) A Plumber | f) someone who practices or studies law; |
| 7) A Cook | g) a person who sings; |
| 8) A Painter | h) someone who makes food; |

- | | |
|-------------------|--|
| 9) A Singer | i) a person who fits and repairs the pipes; |
| 10) A Baker | j) someone who dances; |
| 11) A Doctor | k) a person who bakes cakes, cookies... |
| 12) A Dentist | l) a person who cuts and styles hair; |
| 13) A Nurse | m) someone who writes stories, paragraphs. |
| 14) A Writer | n) a person who teaches students; |
| 15) A Hairdresser | o) someone who takes care for the sick people; |
| 16) A Dancer | p) someone who treats and repairs teeth of people. |

So, tell me please, as for you, what professions are useful, interesting?

As for me,is useful. And why?

2) Fill in the missing letters. (на дошці)

M...sician, sh...p-assistant, b...ilder, jud...e, n...rse, wo...ker, law...er, te...cher.

□ **Робота з картками. Find the equivalents for these words (картки з слабким учням)**

- | | |
|------------------|-----------|
| 1. Veterinarian | політик |
| 2. Nurse | художник |
| 3. Politicians | секретар |
| 4. Postman woman | ветеринар |
| 5. Teacher | вчитель |
| 6. Secretary | медсестра |
| 7. Painter | поштарка |

□ **Робота у групах. (Робота у зошитах)**

Учні працюють у групах по троє-четверо: кожна група повинна скласти список з п'яти найкращих і п'яти найгірших (на їхню думку) професій та обґрунтувати свій вибір. Учитель контролює правильність виконання завдання.

I think top5list the best professions are...because...

....the worst...

Grammar Revision. Present Perfect, Present Perfect Continuous

- 1) Ex. 4 p.25 orally

2) Картки (2 хв) сильні учні

Read the sentences and use either Present Perfect or Present Perfect Continuous.

1. I am a fireman and I ...(to do) this job for fifteen years.
2. Mary has lived in Ukraine, but she ...(to live) here in France for many years.
3. How long ...he...(to sleep)?
4. Mr. Strang, I ... (to do) my homework for one hour and I need more time.
5. How many English lessons...you...(to have)?

Reading and Speaking

1) Ex. 1 p.27 read and act out the interview.

Writing

Самостійна робота (картки) для всіх 4-5 хв.

Read the job duties and match them with the job titles

- | | |
|-----------------|--------------------|
| A. Tour guide | H Fashion designer |
| B. Driver | I Accountant |
| C. Painter | J Seamstress |
| D. Veterinarian | K programmer |
| E. Gardener | L Decorator |
| F. Nurse | M Interpreter |
| G. Bricklayer | N Pharmacist |

1. _____ Drives cars, trucks, or buses.
2. _____ Prepares medications for prescriptions.
3. _____ Guides tourists to see city sights.
4. _____ Interprets languages for people.
5. _____ Writes computer programs.
6. _____ Makes walls with bricks.
7. _____ Sews clothing.
8. _____ Decorates rooms in buildings.

9. ____ Cares for animals.
10. ____ Check bills for mistakes and prepares tax reports.
11. ____ Paints houses and buildings.
12. ____ Trims bushes and trees.
13. ____ Designs clothes.
14. ____ Takes care of sick people.

III. Заключна частина уроку

Homework 1. Домашнє завдання.

- 1) Words on page 26 write down and learn (4-5 б).
- 2) Ex.1 p.27 by heart.
- 3) Write down your ideas on the topic “My future Profession”.

Summarizing 2. Підведення підсумків уроку

Бесіда в режимі $T \rightarrow P1 \rightarrow P2 \rightarrow P3$.

T: What topic did we practise at the lesson today? Give one example of a job or a profession which is...

- respectable;
- difficult;
- easy;
- creative;
- done at an office;
- the best for you.

Your marks are... Thank you. The lesson is over.

РОЗРОБКА УРОКУ З АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ НА ТЕМУ: «РІЗНОМАНІТНІСТЬ ПРОФЕСІЙ»

Тема уроку: Різноманітність професій

Мета: активізувати вживання лексики та розширити словниковий запас учнів з даної теми; вдосконалювати навички читання й усного мовлення; формувати навички вимови, культуру спілкування й мовленнєву реакцію учнів, аналізувати власні бажання та потреби у контексті вибору майбутньої професії; розвивати в учнів увагу, пам'ять, кмітливість та мовну здогадку; виховувати правильне ставлення до вибору професії, поважне ставлення до думки співрозмовника.

Обладнання: комп'ютер, мультимедійні проектор, презентація уроку, роздатковий матеріал, словники.

Тип уроку: комбінований.

Хід уроку

I. Організаційний момент

T: Dear pupils! I am glad to see you smiling and being in a good mood. I feel you have a great desire to study English and get much knowledge. But at first let's check your presence. Who is on duty today? Who is absent today? What day is it today?

II. Підготовка до сприйняття іншомовного мовлення

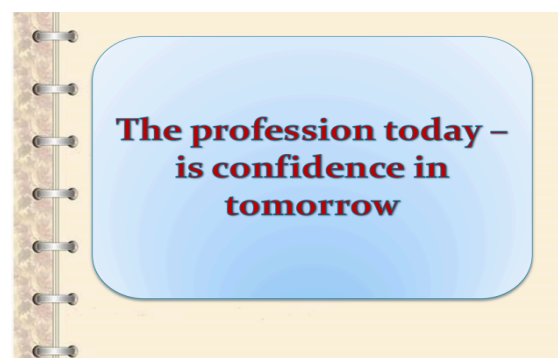
□ **Уведення в іншомовну атмосферу. Повідомлення теми та мети уроку.**

T: I want to start our lesson from this video. (*перегляд відео*). Be attentive and try to guess the topic of our lesson. The topic of our lesson is **“Variety of professions.”** Let's read and translate the quotation **«The profession today –is confidence in tomorrow (Професія сьогодні - впевненість у майбутньому завтра)»** Do you agree with this quotation.

During our lesson we'll learn new words and repeat some words about different professions. We'll also do an interesting exercises connected with these professions.



Слайд 1



Слайд 2

III. Основна частина уроку.

T: When we speak about professions we use such words as “**profession**”, “**career**”, “**job**” and “**occupation**”. It is important for you to know how to use them. Let's read the definitions

A career is a professional growth a person does in his or her life, usually on one field.

A job is the work that a person does regularly in order to earn money.

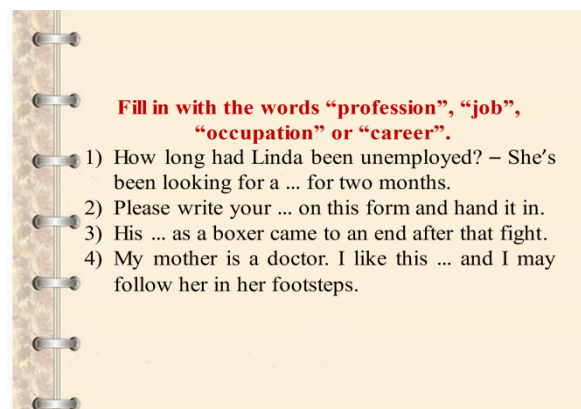
A profession is a job that requires special training, often a university education.

An occupation is a job or profession.

- a) How long had Linda been unemployed? – She’s been looking for a ... for two months.
- b) Please write your ... on this form and hand it in.
- c) His ... as a boxer came to an end after that fight.
- d) My mother is a doctor. I like this ... and I may follow her in her footsteps.

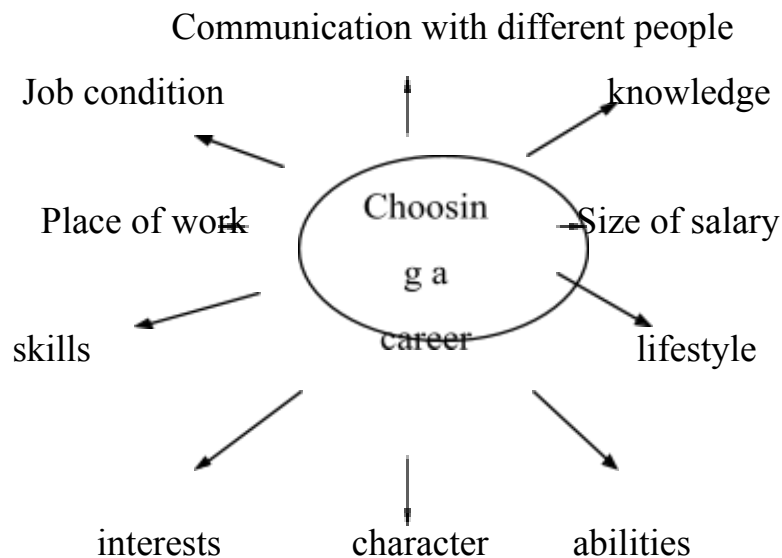


Слайд 3



Слайд 4

T: Choosing a career is one of the most important steps in our life. What factors we should take into consideration choosing a career? Let's make "Mind Map" and discuss.



T: Let's repeat and write down new words about professions.

▪ accountant-бухгалтер	▪ forester-лісник	▪ priest- священик
▪ architect-архітектор	▪ fisherman-рибак	▪ plumber-сантехнік
▪ artist-художник	▪ gardener-садівник	▪ miner- шахтер
▪ auto-mechanic-автомеханік	▪ geologist-геолог	▪ sailor-моряк
▪ baker-пекар	▪ housekeeper- домогосподарка	▪ salesman/saleswoman- продавець
▪ barber-перукар	▪ hunter-мисливець	▪ soldier-солдат
▪ bartender/barmen- бармен	▪ interpreter-перекладач	▪ singer-співак
▪ bricklayer-каменяр	▪ inventor-винахідник	▪ surgeon-хірург
▪ builder-будівельник	▪ jeweler-ювелір	▪ scientist-учений
▪ butcher-м'ясник	▪ judge-суддя	▪ shop-assistant-продавець
	▪ jockey- жокей	▪ tailor-кравець
		▪ teacher-викладач

▪ carpenter-столяр ▪ cobbler-чоботар ▪ cook / chef – кухар ▪ director-режисер ▪ doctor-лікар ▪ driver- водій ▪ electrician-електрик ▪ engineer-інженер ▪ farmer-фермер ▪ fireman-пожежник	▪ journalist-журналіст ▪ lawyer-адвокат ▪ librarian-бібліотекар ▪ maid-покоївка ▪ mechanic-механік ▪ painter-художник ▪ pilot-пілот ▪ politician-політик ▪ policeman-поліцейський	▪ waiter / waitress - офіціант ▪ writer-письменник ▪ welder-зварщик ▪ weaver-ткач, ткачиха
--	---	---

T. Choose the best word to complete the sentences.

1) Ask the shop where the nail polish is.

a) nurse b) assistant c) barber d) conductor

2) That sells very good meat.

a) baker b) dentist c) architect d) butcher

3) Not many buses have a , you usually pay the driver.

a) manager b) farmer c) conductor d) porter

4) The is showing them his new plans of the building.

a) optician b) nurse c) architect d) dancer

5) The boss wants his to take some dictation.

a) secretary b) pianist c) writer d) Jockey

6) My always comes early so I get my post before work.

a) postman b) chemist c) mechanic d) porter

7) A famous _____ operated on her.

a) surgeon b) driver c) carpenter d) sailor

8) The _____ made this door badly. I can't close it.

a) clown b) carpenter c) writer d) nurse

1-b; 2-d; 3-c; 5-a; 6-a; 7-a; 8-b.

Match each person with the place where he/she works. Use each item only once.

1) artist	a) bakery
2) baker	b) circus
3) clown	c) embassy
4) diplomat	d) flower shop
5) florist	e) garage
6) jockey	f) library
7) librarian	i) racecourse
8) mechanic	j) restaurant
9) professor	k) school
10) teacher	l) studio
11) waiter/waitress	m) university

Слайд 5

➤ accountant-бухгалтер	➤ forester-лесник	➤ priest-священник
➤ architect-архитектор	➤ fisherman-рыбак	➤ plumber-водопроводчик
➤ artist-художник	➤ gardener-садовник	➤ miner-шахтер
➤ auto-mechanic-автомеханик	➤ geologist-геолог	➤ sailor-морск
➤ baker-пекар	➤ housekeeper-домовогоподарка	➤ salesman/saleswoman-продавец
➤ barber/hairdresser-парикмахер	➤ hunter-охотник	➤ soldier-солдат
➤ bartender/бармен-бармен	➤ interpreter-переводчик	➤ singer-певец
➤ bricklayer-каменщик	➤ inventor-изобретатель	➤ surgeon-хирург
➤ builder-будельщик	➤ jeweler-ювелир	➤ scientist-ученый
➤ butcher-мясник	➤ judge-судья	➤ shop-assistant-продавец
➤ carpenter-столяр	➤ jockey-жокей	➤ tailor-кравец
➤ cobbler-чоботар	➤ journalist-журналист	➤ teacher-векладчик
➤ cook / chef-кухар	➤ lawyer-адвокат	➤ waiter / waitress-официант
➤ director-режиссер	➤ librarian-библиотекар	➤ writer-писменник
➤ doctor-лікар	➤ maid-послужка	➤ welder-зварщик
➤ doorman-дверничар	➤ mechanic-механик	➤ weaver-ткач, ткачиха
➤ driver-водитель	➤ painter-художник	
➤ electrician-электрик	➤ pilot-пилот	
➤ engineer-инженер	➤ politician-политик	
➤ farmer-фермер	➤ policeman-полицейский	
➤ fireman-пожарник		

Слайд 6

T: Match each person with the place where he/she works. Use each item only once.

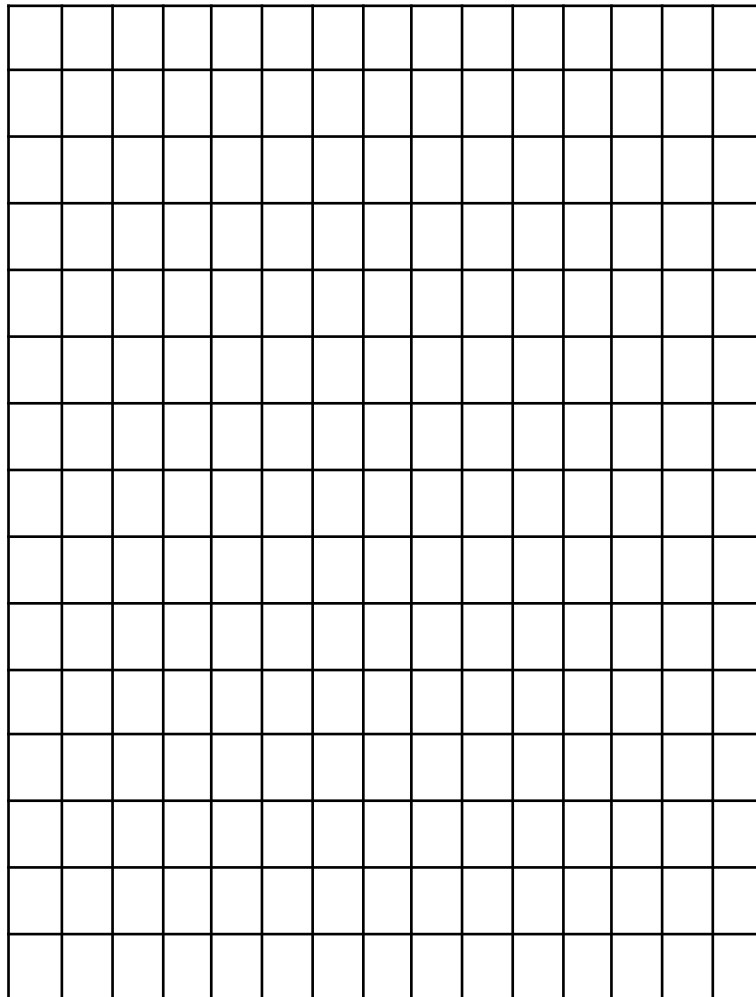
1) artist	a) bakery
2) baker	b) circus
3) clown	c) embassy
4) diplomat	d) flower shop
5) florist	e) garage
6) jockey	f) library
7) librarian	g) racecourse
8) mechanic	h) restaurant
9) professor	i) school
10) teacher	j) studio

11) waiter/waitress	k) university
---------------------	---------------

1-j; 2-a; 3-b; 4-c; 5-d; 6-g; 7-f; 8-e; 9-k; 10-I; 11-h.

T: Work in groups trying to find in the square as many occupations as you can. The winner is the team that has got the most words within the given time limit. The number of the words found is the number of the points you have earned.

ON THE JOB



Accountant, administrator, agent, artist, barber, bookkeeper, butcher, caterer, chauffeur, decorator, dentist, designer, driver, guard, guide, mechanic, florist, nurse, operator, painter, pharmacist, photographer, physician, pilot, teacher, technician, waiter, welder, editor, engineer.

VI. Підсумок уроку

1. Summing up.

T: To finish the lesson it is necessary to encode the key word "PROFESSIONS". To do this you should name as many jobs for each letter as you can. (*Students name jobs*)

E.g. **P** – postman, pilot, programmer, photographer, porter, pet-sitter

R – receptionist, referee

O - operator

F - firefighter, florist, farmer

E - economist, engineer

S - seller, sailor, spaceman, shop- assistant

S - soldier, surgeon

I – interpreter, inventor, instructor

O - official

N - nurse, nanny

S - social worker, scientist

Our lesson is over. Thank you for your work. Dear children, I'm extremely happy because you've done your best. Your work was up to the mark. All of you were active. So I give you...

HOME ASSIGNMENT

T: Write about your future profession

*Довгань Л.В.
викладач математики*

РОЗВИТОК В УЧНІВ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ НА УРОКАХ МАТЕМАТИКИ

Сьогодні, в умовах входження України до нових ринкових відносин, надзвичайно важливою проблемою є економічна підготовленість молоді до життя в суспільстві, їх активної діяльності в нових ринкових умовах. Державний стандарт орієнтує педагогічних працівників не лише на зміст навчально-виховного процесу, але й на той підхід, за яким повинно відбуватися навчання. Останнім

часом у педагогіці стала популярною концепція компетентності, в основі якої закладена ідея формування компетентності людини, яка має необхідні знання, професіоналізм і високі моральні якості, а також спроможна адекватно діяти у відповідних ситуаціях і брати на себе відповідальність за певну діяльність.

Згідно з рекомендаціями Європейського парламенту та Ради Європи щодо формування таких ключових компетентностей, концепцією передбачено 10 ключових компетентностей: однією з яких є підприємливість.

Компетентність «ініціативність і підприємливість» означає здатність особи втілювати задуми в життя. Вона охоплює такі аспекти, як креативність, потяг до інновацій і вміння ризикувати, а також здатність планувати заходи і реалізувати їх. Усе це продиктоване нашим сьогоденням і майбутнім.

Зрозуміло, що не всі теми, які розглядаються в рамках уроків математики, можна подати крізь призму змісту, що формує підприємливість. Підприємницьку компетентність можна розвивати на уроках через відповідні форми роботи, які спонукатимуть учня бути ініціативним, активним, комунікабельним, відповідальним, передбачливим, відважним тощо.

Мета професійно-технічної освіти: розвиток та соціалізація особистості учнів, формування їхньої національної самосвідомості, загальної культури, світоглядних орієнтирів, екологічного стилю мислення і поведінки, творчих здібностей, дослідницьких навичок і навичок життєзабезпечення, здатності до саморозвитку та самонавчання в умовах глобальних змін і викликів.

В основу побудови змісту та організації процесу навчання математики покладено компетентнісний підхід, відповідно до якого кінцевим результатом навчання предмета є сформовані певні компетентності, як здатності учня застосовувати свої знання в навчальних і реальних життєвих ситуаціях, повноцінно брати участь в житті суспільства, нести відповідальність за свої дії. Крім того, навчання математики має зробити певний внесок у формування ключових компетентностей. Зокрема, сформувати ініціативність і підприємливість, що передбачає: уміння генерувати нові ідеї, вирішувати життєві

проблеми, аналізувати, прогнозувати, ухвалювати оптимальні рішення; використовувати критерії раціональності, практичності, ефективності та точності, з метою вибору найкращого рішення; аргументувати та захищати свою позицію, дискутувати; використовувати різні стратегії, шукаючи оптимальних способів розв'язання життєвого завдання.

Ставлення: ініціативність, відповідальність, упевненість у собі; переконаність, що успіх команди – це й особистий успіх; позитивне оцінювання та підтримка конструктивних ідей інших.

Підприємницьку компетентність можна розвивати на уроці через відповідні форми роботи, які спонукатимуть учня бути ініціативним, активним, комунікабельним, відповідальним, передбачливим, відважним тощо. Ці форми відображають новий діяльнісний підхід до навчально-виховного процесу.

Суть його полягає в тому, що найефективніше навчання тоді, коли ми діємо.

90% практики + 10% таланту = 100% успіху

Для того, щоб діяльнісний підхід запанував у наших навчальних закладах потрібно:

1. Впровадження інтерактивних методів навчання. Саме завдяки цим методам можна змодельовати життєві ситуації на уроках і спонукати дітей мислити, спілкуватися і діяти.

2. Ще однією формою роботи, що забезпечує формування підприємницької компетентності, є **навчальні проєкти**. Саме завдяки ним учні вчаться застосовувати знання на практиці, працювати в команді над конкретним завданням, презентувати свої результати, шукати інформацію з різних джерел, порівнювати й аналізувати, переконувати і вести за собою. Завдяки проєктному методу в учнів формується вміння окреслити кінцеву мету та час її досягнення, побачити конкретні результати та осіб, які допоможуть їх зреалізувати, спланувати спільну діяльність з огляду на те, які кроки потрібні, щоб досягти мети.

3. Метод «змішаного» навчання. Суть методу – кооперативне навчання із застосуванням ІКТ у рамках всіх навчальних дисциплін. Учні працюють

невеликими командами в групі: одна група виконує пошукове завдання за комп'ютерами, інша - серед книжок і друкованих матеріалів, ще одна - обговорює і графічно оформлює результати своєї праці, окремий гурт дітей засів над завданням з учителем. Методи змішаного навчання дають вагомий результат - сформовані компетентності учнів.

4. Підприємницькі навички через вихід за межі групи: на екскурсію до банку, на фірму, до лісу, на ринок. Такі «польові дослідження» допоможуть переконати учнів у сенсі навчання, мотивують й активізують до пізнання нового. Для того, щоб така мандрівка мала максимальний навчальний ефект, важливо, щоб її завершенням стало осмислення побаченого й почутого у вигляді учнівських презентацій, відгуків, рефлексивних нотаток, заповнених листів спостереження тощо.

5. Звертання до досвіду учнів гарантує те, що учень стає справжнім учасником навчально-виховного процесу, співтворцем і конструктором нових знань, винахідником і відкривачем. Сам досвід учня стає найціннішим навчальним матеріалом на уроці.

6. Розв'язування задач фінансового змісту. Фінансова математика є одним з інструментів розв'язання економічних проблем, які виникають у суспільстві. Математичні задачі з фінансовим змістом – це засіб ознайомлення учнів із застосуванням математичних понять та методів у фінансовій галузі та розкриття можливостей математики у фінансовій теорії.

Включення математичних задач з фінансовим змістом у курс математики, їх розв'язання ознайомлює учнів з такими важливими категоріями, як податки, банківські розрахунки, доходи, витрати, прибуток тощо. Отримані практичні вміння і навички стануть їм у великій пригоді в дорослому житті.

Під математичною задачею з фінансовим змістом розуміють задачу, фабула якої розкриває використання математики в фінансових дисциплінах, ознайомлює із застосуванням математичних понять, операцій та законів у фінансовій сфері

життя. Таке означення показує, що ці задачі можуть використовуватися протягом усього навчального процесу.

Бюджет кожної сім'ї є важливою складовою фінансової системи держави. Серед багатьох аспектів проблеми підготовки учнів до дорослого життя важливим є формування в них уявлення про сімейний бюджет та його особливості. Адже розумне планування власних доходів та витрат дозволяє родині заощаджувати кошти, спрямовувати їх на підвищення добробуту. Одним із засобів формування таких уявлень є математичні задачі на сімейний бюджет, які можна пропанувати учням підчас навчання математики. Воно охоплюють велике коло фінансових операцій, мають прикладну спрямованість, формують підприємницьку компетентність.

Метод проєктів — це освітня технологія, яка спрямована на придбання учнями нових знань у тісному зв'язку з реальною життєвою практикою, формування в них специфічних вмінь та навичок завдяки системній організації проблемно - орієнтованого навчального пошуку.

Проектно-дослідницька технологія дає змогу вирішувати низку важливих виховних завдань: обирати теми проєктів; визначати свою позицію; виробляти самостійний погляд у розв'язанні проблеми; розуміти роль і значення групової роботи. Учні спільно з вчителем: складають загальний план засвоєння матеріалу; визначають основні та додаткові інформаційні джерела; розробляють індивідуальний проєкт. Це дає змогу учням: розширити зміст освіти для себе; змінити ставлення до предмета; навчитися визначати проблеми, розв'язувати їх; морально, інтелектуально, творчо, організаційно зрости відносно себе.

Сутність інтерактивного навчання полягає в тому, що вчитель організовує пізнавальну діяльність учня таким чином, що він самостійно розв'язує певні ситуації, проблеми, спираючись на свої потенційні можливості і вже набуті знання в процесі взаємодії „учень – інформація”, „учень – ситуація”, „учень – проблема”, „учень – учень”, „учень – група”, „учень – вчитель” тощо.

Під час інтерактивного навчання учні вчаться бути демократичними, спілкуватися з іншим людьми, з комп'ютером, критично мислити, приймати продумані рішення.

Отже, у період налагодження в Україні ринкових відносин все більшої актуальності набувають питання економічної підготовки молоді до життя в суспільстві, їх активної діяльності у нових ринкових умовах. Мова йде про формування підприємницької компетентності учнів, яка у подальшому житті підвищить їхню конкурентоспроможність на ринку праці.

Навчальний заклад сьогодні має готувати випускника не лише як носія знань, а і як конкурентоспроможну особистість, що здатна використовувати здобуті знання для успішної діяльності у будь-якій сфері суспільного життя.

*Довгань Л.В.
Викладач математики*

РОЗРОБКА УРОКУ З МАТЕМАТИКИ НА ТЕМУ: «ПЕРПЕНДИКУЛЯРНІСТЬ ПРЯМИХ І ПЛОЩИН» (БІЗНЕС-ГРА)

Тема: «Перпендикулярність прямих і площин»(Бізнес-гра.)

Мета: перевірити і систематизувати знання учнів з теми «Перпендикулярність прямих і площин»; розвивати логічне мислення, увагу, самостійність; виховувати інтерес до предмета.

Обладнання: ватмани, маркери, листочки з завданнями для усного та письмового розв'язування.

ХІД УРОКУ

I. Організаційний момент.

На дошці записано тему уроку, яку оголошує вчитель та пояснює правила бізнес-гри.

Учні класу об'єднуються у команди, кожна з яких — це правління певного банку; капітан команди — це президент банку, члени команди — правління банку.

Назва кожного банку представлена табличкою на столі: банк «Аваль», банк «Омега», «Інтербанк», «Мегабанк»,

Президент має право вирішального голосу у випадку, коли думки членів правління банку не збігаються.

II. Придбання початкового капіталу.

Командам по черзі пропонують запитання та задачі. Якщо відповідь правильна, то бали додаються, якщо ні — бали віднімаються і придбати це запитання або задачу може інший банк, але вже за ціною на 1 бал меншою.

1. Запитання для усного опитування.(по 3 запитання для кожної команди, кожне запитання оцінюється у 5 балів.) :

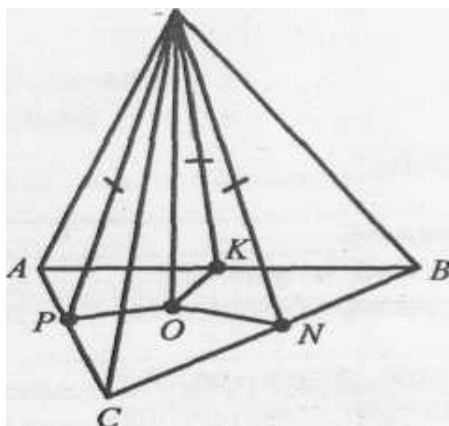
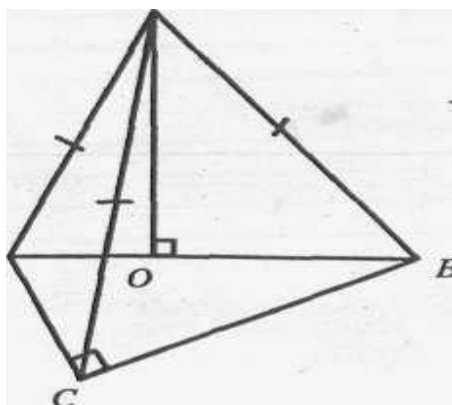
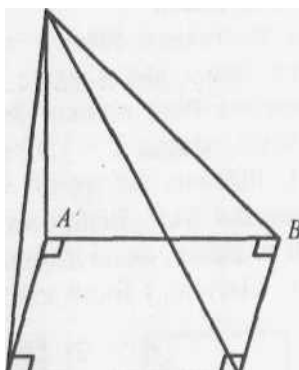
1. Означення перпендикулярності прямої та площини.
1. Ознака перпендикулярності прямої та площини.
2. Теорема про три перпендикуляри.
3. Означення перпендикулярності площин.
4. Ознака перпендикулярності площин.
5. Відстань від точки до площини.
6. Відстань від прямої до площини.
7. Відстань між паралельними площинами.
8. Перпендикуляр до площини.
9. Відстань між мимобіжними прямими.
10. Похила і проекція.
11. Властивості похилих.

Вчитель заповнює таблицю отриманих балів.

2. Задачі для усного розв'язування.

(Кожна задача оцінюється у 10 балів.)

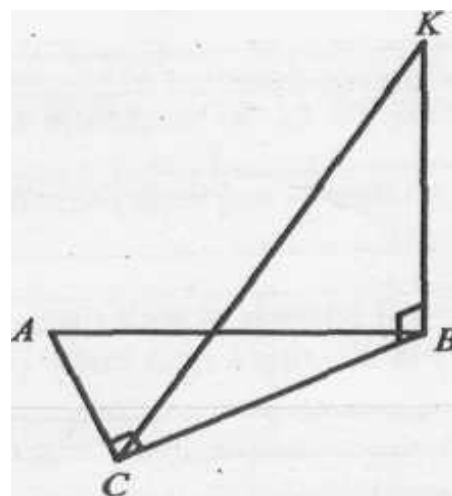
1. Відомо, що $SO \perp I(ABC)$, $SA = SB$ $\triangle ABC$ — прямокутний.



Пояснити розміщення точки O.

2. Відомо, що $ABCD$ — прямокутник, $KA \perp (ABC)$. Де на малюнку

відрізок, довжину якого можна вважати відстанню від точки K до CB?



3. Відомо, що $SO \perp (ABC)$, $SP = SN = SK$.

Пояснити розміщення точки O.

4. Відомо, що $KB \perp (ABC)$, $\triangle ABC$ - прямокутний.

Пояснити, чому KC є відстанню від точки K до AC.

5.Відомо, що $KC \perp (ABC)$, $\triangle ABC$ – рівнобедрений. Пояснити, чому КО є відстанню від точки К до АВ.

III. Аукціон задач.

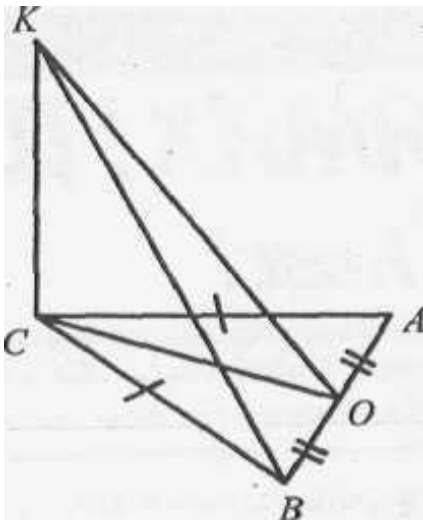
Учитель виставляє задачу, як лот, на торги. Представник банку, що швидше її розв'яже, пояснює розв'язання біля дошки. Задачі 1,3 оцінюються у 5 балів, задача 2 — у 10 балів.

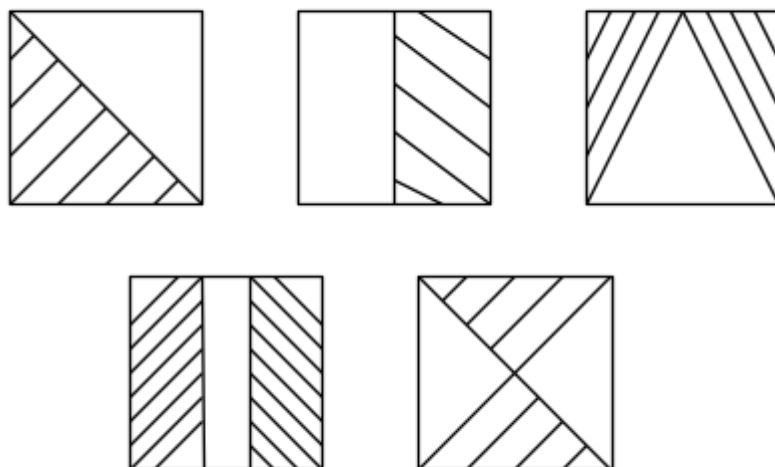
Задача 1. Відстань від точки М до всіх вершин квадрата дорівнює 5 см. Знайти відстань від точки М до площини квадрата, якщо діагональ квадрата 6 см.

Задача 2.Відрізок ВМ перпендикулярний до площини прямокутника ABCD. Довести, що пряма CD перпендикулярна до площини MBC.

Під час оформлення і підготовки розв'язку задачі одним учнем на дошці решту учнів виконують логічну задачу.

Задача 3. (Логічна.) Який квадрат зайвий?





IV. Розв'язування задач.

Кожний учень команди отримує задачу та листок на якому буде малюнок та розв'язує задачу. Задачі підбираються відповідно до рівня навченості учнів.

1. Побудуйте зображення куба $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$ і запишіть грані куба, які перпендикулярні до площини $A_1 AC$. (3 бали)
2. Дано прямокутний трикутник ABC з гіпотенузою AB . До площини трикутника ABC проведено перпендикуляр BM . Знайдіть величину кута MCA . (3 бали).
3. До площини квадрата $ABCD$ проведено перпендикуляр SB . Знайдіть величину кута SAD . (3 бали).
4. Точка M знаходиться на однаковій відстані від всіх сторін правильного трикутника зі стороною 12 см і віддалена від площини трикутника на 2 см. Знайдіть відстань від точки M до сторін трикутника. (3 бали)
5. Ребро куба дорівнює a . Знайдіть відстань між діагоналлю куба і діагоналлю грані куба, яка мимобіжна з діагоналлю куба. (3 бали)
6. Кожне ребро трикутної піраміди дорівнює a . Знайдіть відстань між двома ребрами, які є мимобіжними (3 бали).

Відповідь. 1. $ABCD$ і $A_1 B_1 C_1 D_1$, 2. $\angle MCA = 90^\circ$, 3. $\angle SAD = 90^\circ$, 4. 4 см , 5. $a/\sqrt{6}$, 6. $a/\sqrt{2}$.

Вчитель роздає аналогічні задачі кожній команді учні їх розв'язують та здають на перевірку. Вчитель проводить обговорення розв'язування цих задач і залучає до цього учнів.

Кожен учень отримує бали за розв'язану задачу і ці бали додаються до балів команди.

V. Підсумок уроку.

За кількістю набраних балів визначають банк-переможець. (аналізується кількість балів у таблиці)

Роботу всіх учасників гри вчитель оцінює за їх участю у розв'язуванні завдань.

VI. Домашнє завдання.

Підготуватись до контрольної роботи. Повторити §31, 33.

№1010;1013.

Довгань Л.В.

Викладач математики, фізики та астрономії

РОЗВИТОК ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА УРОКАХ ФІЗИКИ. РОЗРОБКА УРОКУ З ЕЛЕМЕНТАМИ ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА ТЕМУ: «ПАРΟΥТВОРЕННЯ І КОНДЕНСАЦІЯ»

На уроках фізики учні розвивають таку ключову компетентність як навички підприємницької діяльності, оскільки вчать виконувати завдання, що супроводжуються:

- прийняттям рішень щодо вибору найбільш оптимальних альтернатив;
- розрахунком економічної ефективності використання побутових приладів та обладнання, альтернативних джерел енергії;
- оцінюванням економічної ефективності прийнятих рішень;

- розвитком здатності учнів співвідносити очікувані результати та усвідомлювати ресурси, необхідні для їх досягнення;
- пошуком способів та засобів економії енергетичних, часових, фізичних ресурсів.

Змістова лінія **«Підприємливість і фінансова грамотність»** націлена на розвиток лідерських ініціатив, здатність успішно діяти в технологічному швидкозмінному середовищі, забезпечення кращого розуміння молодим поколінням українців практичних аспектів фінансових питань (здійснення заощаджень, інвестування, запозичення, страхування, кредитування тощо).

Ця змістова лінія реалізується тим, що під час навчання фізики учні можуть:

- застосовувати фізичні знання для генерування ідей та ініціатив щодо проектної, конструкторської й винахідницької діяльності, для вирішення життєвих проблем, пов'язаних із матеріальними та енергетичними ресурсами;
- прогнозувати вплив фізики на розвиток технологій, нових напрямів підприємництва;
- оцінювати можливості застосування набутих знань з фізики в майбутній професійній діяльності, для ефективного вирішення повсякденних проблем;
- оцінювати власні здібності щодо вибору майбутньої професії, пов'язаної з фізикою чи технікою;
- розвивати ініціативність, працьовитість, відповідальність як запоруку результативності власної діяльності;
- прагнути досягти певного соціального статусу в суспільстві, зробити внесок до економічного процвітання держави;
- презентувати власні ідеї та ініціативи;
- аналізувати власну економічну ситуацію, родинний бюджет;

орієнтуватися в широкому колі послуг і товарів на основі чітких критеріїв, робити споживчий вибір, протистояти маніпуляціям, що використовуються в рекламному та інформаційному просторі.

(Розробка уроку із елементами формування навичок підприємницької діяльності)

Пароутворення і конденсація

Мета:

- ознайомити учнів з поняттями випаровування рідини та конденсації пари, з енергетичними процесами, які супроводжують ці явища;
- розвивати вміння пояснювати ці явища;
- розвивати спостережливість, готовність у звичайному бачити незвичайне;
- орієнтувати діяльність учнів на використання знань на практиці (розвивати винахідницькі здібності), що сприятиме формуванню в них підприємницької компетентності;
- показати цілісність світу, потребу фізичних знань у житті.

Хід уроку

1. Вступна частина

1.1. Привітання з учнями.

1.2. Актуалізація набутих знань.

- Які стани речовини вам відомі?
- Які переходи з одного стану в інший ви знаєте?
- Що таке плавлення? Кристалізація?
- Як при цьому змінюється внутрішня енергія речовини? Чому?
- Чому під час плавлення / кристалізації температура речовини стала?
- Які ще переходи з одного стану в інші вам відомі?

2. Основна частина

2.1. Уточніть, що перехід речовини з рідкого стану в газоподібний називається пароутворенням, яке поділяють на випаровування та кипіння. Зазначте, що особливості кипіння будемо вивчати на наступному уроці.

Під час бесіди з учнями разом з ними сформулюйте означення випаровування; наголосіть, що це пароутворення саме з поверхні рідини. Запропонуйте учням навести приклади явища з їхнього життєвого досвіду.

Далі розгляньте явище конденсації водяної пари.

2.2. Прослухавши приклади учнів, продемонструйте учням фотознімки моментів явища конденсації та випаровування води в природі. При цьому спробуйте зорієнтувати їх на бачення незвичайного у звичайному (наприклад, на те, що краплини води збираються поблизу або безпосередньо на гострих частинах листочків рослин; де саме збирається конденсат на нитках павутини та які розміри мають краплини цього конденсату тощо).

2.3. Далі перегляньте відеоролики з переміщенням водяної пари у повітрі. Під час перегляду відеоматеріалу вчитель звертає увагу учнів на характерні особливості перебігу цих явищ та на красу природи.

Під час перегляду фотознімків та відеороликів зверніть увагу на те, що зробив їх звичайний учитель. Це може викликати в учнів інтерес до фотосправи. Водночас можна запропонувати їм зробити та продемонструвати пізніше власні фотознімки моментів аналогічних явищ. Наголосіть, що зроблені фотознімки за їхнім бажанням будуть розглянуті та проаналізовані у класі, з них можна зробити виставку в шкільному холі.

2.4. Розберіть механізм випаровування рідини та конденсації пари на основі молекулярно-кінетичної теорії будови речовини.

Важливе мотиваційне запитання: де, хто і як використовує охолодження (поглинання енергії) при випаровуванні та одержання енергії під час конденсації водяної пари?

Нехай учні наведуть приклади або поставлять запитання іншим учням на основі власного досвіду і знань. При потребі доповніть їх прикладами та додатковими запитаннями з біології (транспірація), географії (вплив на клімат), медицини (розтирання спиртом як засіб для зниження гарячки), екології.

2.5. Перейдіть до питання швидкості випаровування. Спираючись на механізм явища та досвід учнів, встановіть залежність процесу від температури, площі вільної поверхні рідини, наявності «вітру» та роду рідини (останній пункт перевіряють експериментально: на дошці «малюють» дві смужки - водою й ацетоном; спостерігають за швидкістю випаровування). Важливо звернути увагу учнів на використання цих факторів (зручним і зрозумілим прикладом є «чаювання» - різні способи охолодження чаю за допомогою випаровування).

2.6. Запропонуйте учням винайти спосіб охолодити пляшку з водою в поїзді влітку. Вони в змозі відшукати відповідь - наприклад, обгорнути пляшку вологим рушником - і будуть приємно здивовані своїм результатом (бо задачу було запропоновано учням 10 (!) класу на II турі п'ятої міжнародної соросівської олімпіади з фізики).

2.7. Пов'яжіть значення випаровування та конденсації з відомостями з географії, ОБЖД (вплив теплих течій Гольфстрім, Куросіо на виникнення тайфунів, важливість їх передбачення). Зверніться до знань учнів з цих предметів, використайте географічну карту.

Наведіть разом з учнями приклади явища конденсації (утворення роси, туману, хмар тощо). За необхідності поверніться до перегляду фотознімків та відеороликів (Додаток 1).

2.8. Для закріплення матеріалу розв'яжіть експериментальні задачі (Додаток 2).

За наявності часу дайте учням для розв'язування хоча б частину якісних задач (Додаток 3).

Після цього перегляньте тематичні презентації декількох учнів «Пароутворення», «Конденсація», «Способи зміни вологості повітря». Ці презентації учні роблять заздалегідь. Зверніть увагу на те, як люди використовують знання на практиці (особливо фрагмент останньої презентації).

3. Підсумкова частина

3.1. Підводячи підсумки уроку, підкресліть глобальність явищ випаровування та конденсації, їх важливість для кругообігу води в природі, для живих організмів.

3.2. Якщо є час, окремо зупиніться на питанні вологості повітря. Наведіть приклади значень вологості у різних умовах. З'ясуйте вплив вологості повітря на організм людини (уривок з «Планети людей» А. де СентЕкзюпері). Розгляньте способи її зміни (зволожувачі повітря). Зверніть увагу учнів на обов'язкову наявність приладів для визначення вологості у музеях і важливість знань про її значення для збереження експонатів, музичних інструментів. Екологічний аспект уроку - вплив лісопосадок на вологість повітря, значення лісів і важливість їхнього збереження.

3.3. Зверніть увагу на роль людини в процесі пізнання довколишнього світу.

Особливу увагу зверніть на необхідність використання здобутих знань на практиці, зокрема на винахідницьку діяльність людини. При цьому продемонструйте їм фотознімок винаходу - пристрою для одержання води (Додаток 1, фото 7). Запропонуйте учням відтворити такий пристрій, тобто виготовити самостійно. Поставивши його на поверхню землі, через якийсь ми можемо побачити на його дні воду.

Не оминіть проблему підприємницької діяльності людини, адже створення оригінального продукту, прикладом якого є цей пристрій, може принести моральне задоволення і матеріальну винагороду.

3.4. Під час проведення цього уроку проведіть «словникову роботу». Для цього проаналізуйте значення слів «газ», «пара» (не плутати з паром), знайдіть між ними відмінність. (Пар - поле, залишене на одне літо без посіву для поліпшення якості землі для посіву озимини.)

3.5. Оголосіть домашнє завдання. Рекомендуйте проаналізувати відповідний параграф підручника, а також виконати домашні фізичні експерименти.

Поясніть, що звіти за виконані дослідження будемо розглядати на декількох уроках, а також на засіданні фізичного гуртка.

Додаток 1



Фото 1. Випаровування води з поверхні водойми



Фото 2. Фонтан - приклад розбризкування води для збільшення поверхні її випаровування



Фото 3. Конденсат на нитках павутиння



Фото 4. Утворення конденсату поблизу загострених країв листочків рослини



Фото 5. Конденсат води на вістрях листочка рослини



Фото 6. Конденсат (роса) на поверхні яблука



Фото 7. Пристрій для одержання води внаслідок конденсації пари, що випаровується з поверхні ґрунту

Додаток 2

Експериментальні задачі

№ 1. Туман у банці

Мета: показати, як утворюється туман.

Обладнання: скляна колба місткістю 2-3 л, вода, пробка з трубкою діаметром 1 см.

Хід роботи

1. Налий води в колбу до 3/4 її об'єму.
2. Закрий колбу пробкою із трубкою.
3. Переверни колбу.

Підсумки: При витіканні води утворюється туман. Чому?

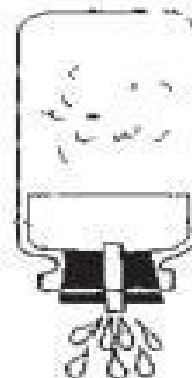
№ 2. Вода у скафандрі

Мета: з'ясувати, що відбувається з водою у закритому просторі - наприклад, у скафандрі.

Обладнання: банка з кришкою.

Хід роботи

1. Налий у банку води - стільки, щоб ледве закрити дно.
2. Закрий банку кришкою.



3. Постав банку під пряме сонячне світло на дві години.

Підсумки: На внутрішніх стінках банки з'являється рідина. Чому?

Додаток 3

Якісні задачі на тему «Пароутворення та конденсація»

1. Чому для виготовлення одеколону і туалетної води використовують спирт, а не воду?
2. Навіщо овочі або фрукти для сушіння ріжуть на тонкі скибочки?
3. Чому земля і калюжі швидше висихають у вітряну погоду?
4. Через коріння і стовбур дерева в його листя надходить багато води з ґрунту. Куди дівається ця вода?
5. Чому літнього ранку туман розходиться з першим промінням сонця?
6. Подихайте на дзеркало і поясніть, що сталося при цьому на його поверхні.
7. Чому взимку в чоловіків надворі вуса та борода вкриваються інеєм?
8. Яку роль відіграє піт, що виступає у спеку на тілі?
9. У яку погоду мокра білизна висохне швидше: в тиху чи вітряну, в сонячну чи хмарну? Як це можна пояснити?
10. Чому влітку ввечері випадає роса?
11. Чому, виходячи з води, у жаркий день ми відчуваємо прохолоду, адже температура повітря більша, ніж температура води у водоймі?
12. Якщо спиртом змочити руку, то відчувається прохолода. Чому?
13. Густина олії менша від густини води. Чому ж вода випаровується швидше, ніж олія?
14. Чому в закритій посудині кількість рідини залишається незмінною, незважаючи на те, що рідина постійно випаровується?
15. Деякі речовини - ацетон, камфора, газ - мають сильний запах. Інші речовини - вода, скло, гліцерин, - навпаки, майже без запаху. Як це пояснити на основі ваших знань про молекулярну будову речовини?

16. Чому вода, розлита на підлогу, випаровується значно швидше, ніж така сама кількість води у склянці?

17. На шальки ваги поставили й зрівноважили склянку з холодною водою й склянку з гарячим чаєм. Чому рівновага швидко порушилася?

18. Поясніть на основі уявлення про молекули такий факт: температура ефіру значно знижується, якщо його вилити з закритої пляшки у відкриту посудину.

19. Для музичних клавішних інструментів дуже сухе повітря шкідливе. Поясніть, чому в кімнаті, де стоїть піаніно, рекомендують тримати акваріум.

20. Навіщо при швидкісній обробці металів на верстатах на різці спрямовують струмінь розпиленої рідини?

21. Люди, які погано переносять спеку, користуються влітку на відкритому повітрі зонтом, а в приміщенні - віялом. Поясніть охолоджувальну дію цих предметів.

22. Чому в лазнях і пральнях деякі металеві труби, по яких подається вода, вкриті крапельками води, тоді як поверхня інших труб суха?

Додаток 4

Домашні експерименти

№ 1. Поспостерігати за випаровуванням води з широкої (пластмасова кришка) та вузької (чарка) посудини (налити однакову кількість рідини).

№ 2. Помістити в закриту скляну банку листочок від кімнатної рослини. Поспостерігати за утворенням краплинок води на стінках банки упродовж декількох днів.

№ 3. Налийте звечора у прозору пластикову пляшку води (близько 2/3 її об'єму), закривши її герметично кришечкою, поставте на підвіконні. Вранці уважно розгляньте вільну від води внутрішню поверхню пляшки й опишіть те, що вам вдалось побачити. Замалюйте те, що ви спостерігали. Поясніть, будь ласка, спостережуване явище. Запропонуйте, як можна використати одержані під час

виконання дослідження результати на практиці (завдання I Всеукраїнського конкурсу юних дослідників та винахідників «Едісони ХХІ століття»).

*Сулима Т.В.
викладач хімії*

РОЗРОБКА УРОКУ З ХІМІЇ НА ТЕМУ: «РОЛЬ ХІМІЇ В РОЗВ'ЯЗАННІ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ПРОБЛЕМИ»

Тема: «Роль хімії в розв'язанні енергетичної проблеми»

Мета: називати природні та хімічні джерела енергії; способи розв'язання енергетичної проблеми; усвідомлювати роль органічної хімії в розв'язанні енергетичної проблеми; оцінювати значення хімії в розв'язанні енергетичної проблеми; формувати ключову компетентність та підприємливість; розвивати лідерські якості висловлювати судження про можливості використання органічних сполук залежно від їхніх властивостей.

Обладнання: географічні карти «Корисні копалини України», таблиці, опорні схеми.

Тип уроку: комбінований.

Перебіг уроку

I. Організаційний етап

Перевірка наявності учнів та їх готовності до заняття.

II. Актуалізація опорних знань учнів

Вправа «Чиста дошка»

На дошці записані питання та завдання, які витираються після вдалого розв'язування. Вправа виконана, якщо дошка чиста.

1. У чому полягає сировинна проблема? Мотивуйте її виникнення.
2. Яке значення хімії у розв'язанні сировинної проблеми?
3. В нашій країні цементні заводи побудовані безпосередньо близько від металургійних підприємств. Чим це зумовлено?

4. Запропонуйте, як взаємопов'язані принципами безвідходної технології виробництва чавуну, сталі, цементу? Складіть рівняння реакцій, які виражають сутність даних виробництв.

III. Мотивація пізнавальної діяльності

Розповідь учителя

Уся історія розвитку цивілізації – історія пошуку джерел енергії, що дуже актуально й сьогодні, адже енергія – це можливість подальшого розвитку індустрії, культури, побуту, одержання стійких урожаїв, благоустрій міст і надання допомоги природі в заліковуванні ран, завданих їй цивілізацією. Сучасне промислове суспільство використовує величезну кількість енергії. З усього цього випливає, що хіміки такою ж мірою відповідальні за процес в галузі енергогосподарства, як і самі енергетики. З повним правом можна стверджувати, що без хімії не може бути енергії. Протягом 80 років одні джерела енергії змінювалися іншими: дерево замінили на вугілля, вугілля на нафту, нафту на газ, вуглеводневе паливо на ядерне.

Сьогодні на уроці ми познайомимось з основними джерелами енергії, енергетичною проблемою та шляхами її розв'язання в Україні.

IV. Вивчення нового матеріалу

Енергетика та її проблеми. Енергетика — основа економічного зростання та розвитку країни. Вона охоплює сукупність галузей господарства країни, які вивчають і використовують енергоресурси, зокрема енергію води, вітру та Сонця, ядерну, геотермальну, енергію морських припливів і відпливів, біомаси та інших джерел з метою вироблення, перетворення, передання та розподілу енергії. Від енергетичних ресурсів залежать багато промислових процесів, робота установ, медичних і культурних закладів, сільського господарства, транспорту й побутових пристроїв.

Багато енергії використовують хімічна, нафтопереробна та гірничодобувна промисловості, промисловість органічного синтезу, фармацевтична тощо. Крім того, енергія потрібна для успішної роботи транспорту, сільського господарства та

побутових затрат. Тому сировинні природні джерела однаковою мірою використовують і як джерела енергії. Лідером серед природних енергоресурсів залишається нафта, хоча важливе значення мають вугілля, газ, деревина, горючі сланці, торф та інші види місцевого використання. Як уже зазначалося, ці енергоресурси швидко виснажуються, тому обмежується їхнє використання.

Крім природних джерел енергії, застосовують хімічні речовини, зокрема просту речовину та сполуки Силіцію, водень, спирт, водяний газ (мал. 74).



Схема хімічних джерел енергії

Вам уже відомо, що за способом використання енергоджерела поділяють на невідновлювані та відновлювальні. Невідновлюваними є природні, оскільки їхні запаси в надрах обмежені, а за короткий час вони не зможуть поновитися. Сюди ж належить ядерна енергетика. Вивільнити значну кількість органічного палива може правильне використання ядерної енергетики — галузі, що добуває та використовує ядерну енергію. Завданням хімічної науки є розробка технологій використання керованих реакцій в ядерних реакторах і створення комплексних систем переходу на нові технології, які забезпечували б «спалювання» високоактивних ізотопів у процесі роботи реактора.

З'ясуємо значення альтернативних відновлювальних джерел, які створюють перспективу в застосуванні.

Перспективним способом енергозбереження є використання водневого палива для автомобілів, літаків, кораблів, потреб промисловості, сільського та житлово-комунального господарств, роботи побутових пристроїв. Водень має значні переваги над бензином, дизельним та іншими видами палива, оскільки має

високу енергоємність, а під час згоряння утворюється вода, тобто екологічно чистий продукт. Це суттєво скорочує кількість викидів карбон(IV) оксиду й інших шкідливих оксидів в атмосферу.

Сировинні ресурси для добування водню відображено на мал. 75 (с. 204).



Схема сировини для добування водню

Найдоступнішим способом добування водню є електролітичний розклад води, однак він потребує великих затрат електроенергії, тому економічно не вигідний. Нині триває пошук ефективних способів добування водню для масового використання. Одна з актуальних проблем, яка потребує розв'язання, — це безпечні способи зберігання водню.

Зверніть увагу! Перспективи використання водневого палива для автомобільного транспорту є. Цілком імовірно, що водневе паливо стане конкурентом бензину. Автокомпанії розробляють види двигунів майбутнього для автомобілів. Такі автомобілі обладнують паливним елементом, або інакше його називають електрохімічним генератором. Це свого роду невичерпна батарея, усередині якої відбувається реакція окиснення водню. Продуктами окиснення є водяна пара й азот, а вуглекислий газ відсутній.

Ученими-хіміками розроблено методи вилучення нафти, що містить високомолекулярні вуглеводні, раціональні способи переробки вугілля, які передбачають утворення суміші вуглеводнів від змішування подрібненого вугілля з нафтою й обробки цієї суміші воднем під тиском.

Альтернативні джерела енергії. Актуальним завданням сьогодення є освоєння альтернативних відновлювальних джерел енергії. Це рослинні та

тваринні жири, які можуть бути використані для виробництва біологічного палива. З рослинної сировини найчастіше використовують ріпакову олію. Переваги біопалива: екологічно безпечне; нетоксичне й неотруйне; розкладається мікроорганізмами.

Важливе значення для збереження природних ресурсів має використання місцевого палива. У сільській місцевості — це рослинна сировина: відходи дерева, тирса, солома, суха трава. З них виготовляють тюки для котлів. Популярним способом стає вирощування енергетичних рослин. Це може стати приводом до організації кооперативів з виробництва «зеленої» енергії. Їхнє створення сприятиме енергонезалежності села, розвитку підприємництва та підприємливості.

В Україні проведено переговори з представниками фінської компанії «Ferroplan», яка спеціалізується на реалізації екологічних проектів з переробки відходів та очищення води. Спроектовано економічно вигідні моделі встановлення потужностей з переробки відходів і виробництва енергії. Надалі Агентство опрацює можливості реалізації таких проектів з головами різних українських міст, а також селищних і сільських рад.

Перспективним є використання енергії Сонця, що акумулюється за допомогою сонячних батарей колекторів та електростанцій. Вони обладнані фотогальванічними елементами, які здатні перетворювати енергію Сонця на електричну.

Сировиною для виготовлення сонячних батарей є проста речовина та сполуки Силіцію. Ведуться пошуки нових матеріалів, які перетворювали б сонячну енергію на електричну або теплову та накопичували її. Давайте спробуємо розрахувати необхідну кількість сонячних батарей для сільсько-господарського підприємства

Як розрахувати скільки потрібно сонячних батарей

Щоб розрахувати необхідну кількість сонячних батарей для будинку, потрібно відштовхуватися від кількох факторів:

- Розміру покрівлі;
- Кількості споживаної електроенергії в місяць;
- Суми яку готові інвестувати в проект;
- Потужності яка прописана в договорі на користування електричної енергії (потужність станції не повинна бути більше ніж в договорі на Зелений тариф).

Якщо потрібна станція виключно для заміщення власного споживання, необхідно відштовхуватися від середньомісячного споживання енергії будинком. Перед покупкою обов'язково повинен бути проведений розрахунок потужності, особливо, якщо стоїть завдання максимально швидко окупити сонячну станцію, потрібно встановлювати максимально можливу потужність станції.

Як самостійно розрахувати сонячні батареї і їх вироблення

Скористаємося простою формулою, за допомогою якої можна приблизно розрахувати скільки треба сонячних панелей для будинку. Для цього вам потрібно:

1. Знати площу даху, для прикладу візьмемо 50 м²;
2. Площа однієї сонячної батареї, беремо 1,63 м²;
3. І потужність сонячної панелі - візьмемо середню по ринку на 275 Вт.

Тепер як розрахувати сонячні батареї для дому за допомогою формули:

1. Площу даху ділимо на площу однієї панелі: $50 / 1,63 = 30,67$, округляємо в меншу сторону, отримуємо 30 сонячних батарей.

2. Далі множимо отриману кількість панелей на потужність однієї панелі: $30 * 275 = 8250$ Вт, знову округлюємо в меншу сторону і виходить 8000 Вт або 8 кВт на годину.

Отримуємо сонячну електростанцію потужністю на 8 кВт з максимальною кількістю сонячних батарей в 30 штук, які покривають дах площею 50 м².

Ще раз нагадуємо, що вищенаведені цифри, всього лише приклад розрахунку приблизної кількості сонячних батарей для приватного будинку. У формулі не були враховані: тип і кут нахилу даху, втрата ККД в інверторі та акумуляторі, сезонність і т.п.

Які електроприлади враховуються при розрахунку показників СЕС для приватного будинку

Детальну увагу до потужності споживачів варто приділяти в разі проектування автономних систем і систем резервного живлення. У таких системах, обладнання повинно справлятися з навантаженням від споживачів, навіть мати якийсь запас потужності на час пускових процесів. Недостатня потужність обладнання в таких системах може призвести до аварійного відключення живлення під час перевантаження, і, навіть, до виходу його з ладу. Варто враховувати все потужне обладнання в будинку: електричні котли, електричні теплі підлоги, глибинні і циркуляційні насоси, компресори холодильників та ін.

У разі мережевої сонячної електростанції, важливіше враховувати споживання електроприладів, оскільки вся спожита потужність відніметься від обсягу електроенергії виробленої сонячною електростанцією, а недолік від потужності мережевих інверторів покривається споживанням з мережі.

Розв'язання енергетичної проблеми належить хімікам. Уже створено нову технологію спеціальних перетворювачів для сонячних панелей на основі Силіцію та карбїду Силіцію, що використовуються як напівпровідники. Коефіцієнт їхньої корисної дії (30 %) значно більший від уже наявних.

Зверніть увагу! Технологія є екологічно чистою. Їх розміщують на космічних апаратах.

Крім того, створено «сонячний колодязь» — технологію, за якою спеціальна конструкція вбудовується в дах або фасад. Така установка діє ефективно, пропускаючи сонячне світло навіть у хмарну погоду.

В Україні діють 98 сонячних електростанцій. У січні 2018 р. збудована нова сонячна електростанція під «зелений» тариф у Рівненській області.

Інакше сонячну енергетику називають геліоенергетикою. Це значно дешевше джерело енергії. Хоча виробництво сонячних батарей є фінансово затратним,

проте технологічні затрати швидко окуплюються. Нині Україна є одним з найбільших виробників сонячних батарей.

Однією із засновниць сонячних систем для зберігання тепла вважають М. Телкеш.

Марія Телкеш (1900-1995) — угорсько-американська дослідниця, доктор філософії з фізичної хімії, винахідниця. З 1939 по 1953 р. була залучена до вивчення сонячної енергії в Массачусетському технологічному інституті. Однією з її спеціальностей була робота із сольовими грілками, зокрема з розплавленою сіллю для зберігання тепла. Улюбленим матеріалом був натрій сульфат. У 1970-х роках переїхала до Техасу, де займалася консультуванням різноманітних стартап-компаній з виробництва сонячної енергії.

V. Підсумки уроку

- **Енергетика** — основа економічного зростання та розвитку країни.



Проблема зумовлена тим, що природні енергоресурси швидко виснажуються, тому обмежується їхнє використання.

- Завданням хімії сьогодення є розробка **комплексного** використання паливних ресурсів впровадження **альтернативних** **відновлювальних** джерел енергії.

• Хімічними джерелами енергії є **водень, спирт, водяний газ, проста та складні речовини Силіцію.**

• Джерела енергії за способом використання поділяють на **невідновлювані** та **відновлювальні**. До **невідновлюваних** належать природні ресурси: нафта, газ, вугілля, сланці, деревина, торф, ядерна енергетика.

• **Альтернативними відновлювальними** джерелами енергії є рослинна сировина, «зелена» енергетика, геліоенергетика тощо.

- Важливою проблемою використання енергетичних ресурсів є збереження природи, чистоти води й повітря.

VI. Домашнє завдання

Напишіть реферат на тему «Перспективні галузі енергетики й значення хімічних речовин для їхнього розвитку».

*Шевчук Т.М.
Викладач історії*

ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ ЧЕРЕЗ ПРОЕКТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НА УРОКАХ ІСТОРІЇ

Проект у перекладі з латині означає «самостійний пошук шляху».

Учнівський проект – індивідуальне або групове учнівське дослідження, здійснене на основі вільного вибору учнів з урахуванням їх інтересів. Цикл проектного навчання вміщує: продумування, розробку, впровадження та емоційну підтримку учнівського проекту.

Проектний метод – це дидактичний засіб активізації пізнавальної діяльності учнів, розвитку креативного мислення й формування визначених у них особистісних якостей. Три «кити», на яких тримається дана технологія, - це самостійність, діяльність, результативність.

Такий метод допомагає учням самостійно пройти всі етапи дослідження обраної проблеми, формує навички пошукової, аналітичної, творчої діяльності.

Якщо в основу проекту покладена теоретична проблема, то підсумком має бути її розв'язання. Щоб досягти цього, необхідно навчити учнів самостійно мислити, знаходити й розв'язувати проблеми, залучати для цього знання з різних галузей, здатність прогнозувати результати й можливі наслідки різних варіантів рішення, вміння встановлювати причинно-наслідкові зв'язки, оцінювати свої дії та дії своїх товаришів.

У проекті учні стають основними дійовими особами навчального процесу, вони є рівноправними членами творчого колективу, що дозволяє їм об'єднуватися

за інтересами, забезпечує розмаїття рольової діяльності. Метод дає можливість залучити до навчального процесу не лише дії та думки учнів, але й їхні почуття. У ході здійснення проекту учні навчаються надавати допомогу своїм товаришам по роботі, в них формується вміння самостійно орієнтуватися в інформаційному просторі, виробляється обов'язковість і відповідальність.

Уміння користуватися методом проектів – показник високої кваліфікації викладача, його ставлення до прогресивних методик навчання й розвитку учнів. У ході здійснення проекту викладач допомагає учням у пошуку джерел інформації, необхідних для роботи над проектом, координує весь процес, підтримує постійний зв'язок зі учнями, консультує, заохочує та надихає.

Вимоги до проекту:

- Проект розробляється за ініціативою учнів, але тема може бути запропонована педагогом. Тема для групи може бути одна, але шляхи її реалізації в кожній підгрупі будуть різні. Можливе одночасне виконання учнями різних проектів.
- Проект варто зробити значущим для найближчого й опосередкованого оточення учнів.
- Робота над проектом має дослідницький характер, моделює роботу в науковій лабораторії, тому необхідно розробити апарат дослідження, обґрунтувати його.
- Проект має бути педагогічно значущим, тобто учні в процесі його здійснення одержують нові знання, будують нові стосунки.
- Проект заздалегідь спланований, сконструйований спільними зусиллями викладача й учнів.
- Проект рекламується в рамках групи, курсу, навчального закладу з метою підвищення мотивації участі в його реалізації, усвідомлення його суспільної значимості.
- Проект реалістичний, має визначену практичну значущість, зорієнтований на можливості учнів. Допускається широке розмаїття тем.

Вибираючи тему проекту, слід враховувати:

- його соціальну спрямованість;
- зв'язок з досліджуваними у відповідному курсі історії темами;
- наявність необхідних знань й особистого досвіду учнів з цієї проблеми;
- можливість реалізації міжпредметних зв'язків.

Особливо популярними серед учнів є проекти краєзнавчої, історико-політичної, правознавчої спрямованості.

Вибір тематики проектів у різних ситуаціях може бути різним. В одних випадках викладачі визначають тематику з урахуванням інтересів і здібностей учнів, своїх професійних інтересів, навчальної ситуації в групі. В інших – тематика проектів може бути запропонована учнями, які природньо орієнтуються на власні інтереси, причому не тільки пізнавальні, але й творчі, прикладні.

Розрізняють кілька типів проектів:

- **Дослідницькі проекти** потребують добре обміркованої структури, визначення мети, актуальності предмета дослідження для всіх учасників, соціальної значущості, продуманості методів, зокрема, експериментальних методів обробки результатів. Вони повністю підпорядковані логіці дослідження, аргументація й актуальність; з'ясування предмета й об'єкта, завдань і методів; характеристики методології дослідження; знаходження гіпотез розв'язання проблеми і визначення шляхів її розв'язання.

- **Творчі проекти** не мають детально опрацьованої структури спільної діяльності учасників, вона розвивається, підпорядковуючись остаточному результату, інтересам учасників проекту, шляхом прийняття групою логіки спільної діяльності. Вони заздалегідь домовляються про заплановані результати і форму їх подання – рукописний журнал, колективний колаж, відеофільм, вечір, свято тощо. І тоді потрібен сценарій фільму, програма свята, макет журналу, альбому, газети.

- **Ігрові проекти** . Учасники обирають собі певні ролі, обумовлені характером і змістом проекту. Це можуть бути як літературні персонажі, так і реально існуючі особистості. Учасники удають їхні соціальні і ділові відносини, які ускладнюються вигаданими ситуаціями. Ступінь творчості учнів дуже високий, але провідним видом діяльності все ж таки є гра.

- **Інформаційні проекти** спрямовані на збирання інформації про який-небудь об'єкт, явище, на ознайомлення учасників проекту з цією інформацією, її аналіз та узагальнення фактів. Такі проекти потребують добре продуманої структури, можливості проведення систематичної корекції під час роботи над проектом. Структуру такого проекту можна позначити таким чином: мета проекту, його актуальність; методи пошуку (літературні джерела, засоби масової інформації, бази даних, зокрема й електронні, інтерв'ю, анкетування тощо) та обробки інформації (її аналіз, узагальнення, зіставлення з відомими фактами, аргументовані висновки); презентація (публікація, зокрема в електронній мережі, обговорення в телеконференції). Такі проекти можуть бути органічною частиною дослідницьких проектів, їхнім модулем.

- **Практично орієнтовані проекти**. Результат діяльності учасників чітко визначено з самого початку, він орієнтований на соціальні інтереси учасників (документ, програма, рекомендації, проект закону, словник, проект шкільного саду). Проект потребує складання сценарію всієї діяльності його учасників з визначенням функцій кожного з них. Особливо важливими є кваліфікована організація координаційної роботи у вигляді поетапних обговорень та презентація отриманих результатів і можливих засобів їх запровадження у практику. За змістом розрізняють проекти в межах досліджуваного навчального проекту (монопроект) і проекти, засновані на змісті кількох начальних предметів (міжпредметні).

За характером контактів проекти поділяються на внутрішні та міжнародні.

Внутрішніми називаються проекти, організовані або всередині одного навчального закладу, або між навчальними закладами, групами в межах регіону,

країни. У міжнародних проектах беруть участь представники різних країн, для їх реалізації можна застосувати засоби інформаційних технологій.

За кількістю учасників проекти поділяються на особисті, парні та групові.

За тривалістю проведення розрізняють проекти короткодіючі, середньої тривалості, довготривалі.

За характером координування проекту педагогом можна виділити варіант за активної участі викладача як безпосереднього керівника на всіх етапах підготовки та здійснення проекту (прямий) і варіант, коли викладач неявно керує процесом. У цьому випадку він імітує із себе члена колективу, що здійснює проекти (прихований).

На практиці частіше доводиться мати справу зі змішаними типами проектів.

Необхідно організовувати зовнішню оцінку виконання проекту, що дозволяє підвищити ефективність його виконання, усунути труднощі, вчасно вносити корективи.

Підготовка та реалізація проекту передбачає такі етапи:

1. Вивчення актуальних тем на вибір проблем для дослідження:

- усвідомлення учнями мотиву діяльності;
- методами «мозкового штурму» або «круглого столу» визначаються найбільш актуальні й важливі історичні теми;
- проводиться обговорення та аналіз визначених тем: учні висувають пропозиції, обґрунтовують та обирають проблему для дослідження;
- визначається одна проблема, що є найцікавішою і посильною для вирішення;
- визначення задуму проекту, висування гіпотез щодо його розв'язання;
- виявлення і обговорення методів дослідження, на основі яких реалізовуватимуться проекти.

2. Дослідження проблеми:

- учні об'єднуються у тимчасові підгрупи (4-6 чол.) для здійснення проектної діяльності ;

- визначаються всі доступні для використання джерела інформації;
 - складання орієнтовного плану з його подальшим обговоренням і коригуванням, затвердженням робочого плану проекту;
 - розподіл обов'язків між виконавцями проекту;
 - кожна з підгруп опрацьовує певні, чітко визначені джерела інформації;
- Етап має на меті визначення способу вирішення проблеми, який підтримує більшість групи.

Головним завданням цього етапу є систематизація та аналіз отриманого матеріалу, планування діяльності для вирішення проблеми.

За допомогою викладача учні компонують матеріал за такими розділами:

- актуальність та важливість цієї проблеми;
- інформація про різні підходи до вирішення проблеми;
- обрана програма дій.

Групи учнів презентують зібрані матеріали, наводять факти, статистичні дані, висновки спеціалістів, які доводять наявність проблеми, її актуальність.

На основі зібраних даних обирається посиљна, оптимальна програма дій і спосіб вирішення проблеми.

Перед тим, як зробити свій вибір стосовно способу вирішення проблеми, учні повинні подумати над такими питаннями:

- ефективність обраного способу;
- можливі негативні наслідки практичного втілення обраної програми дій.

3. Вирішення проблеми:

Етап передбачає спроби повністю чи частково реалізувати обраний варіант вирішення проблеми через організацію відповідних заходів учнів.

Учні об'єднуються в підгрупи, кожна з яких працює над окремими аспектами загального завдання. Передбачається поєднання зусиль викладачів, учнів, сім'ї тощо.

4. Підготовка проекту до представлення:

Матеріали, напрацьовані робочими підгрупами, впорядковуються та розподіляються на документальні, описові та демонстраційні.

Папка документів. Містить матеріали, що розкривають зміст проблеми.

Опис. Представляє науково-теоретичне обґрунтування обраної проблеми відповідно до вимог щодо виконання таких робіт.

Демонстраційний стенд. Складається з декількох планшетів, кожен з яких відповідно ілюструє етапи роботи над проектом.

5. Представлення матеріалів дослідження:

Може здійснюватися у різних формах: виступ перед колективом, організація виставки, музейної експозиції, участь у конкурсах.

Етап ставить перед собою наступні завдання:

- поінформувати широку аудиторію про важливість обраної проблеми;
- ознайомити присутніх з результатами етапу збору та аналізу інформації;
- представити обрані способи вирішення проблеми;
- розповісти про практичну діяльність у ході реалізації проекту.

При представленні результатів проекту бажано дотримуватись наступних правил :

- кожна підгрупа готує усне повідомлення і протягом 3-5 хвилин подає найважливішу інформацію про один із етапів вирішення проблеми;
- під час представлення необхідно у загальних рисах викласти зміст демонстраційного стенду та папки документів;
- у процесі презентації потрібно використовувати демонстраційні матеріали;
- у представленні проекту доцільно брати участь всім членам підгрупи;
- учні повинні вільно говорити, уникаючи читання тексту;
- під час виступу доцільно використовувати заздалегідь підготовлені нотатки;

- представляючи проект, слід використовувати ті матеріали, що містяться на стенді або знаходяться у папці документів.

Необхідним компонентом цієї технології є експертиза, завдяки якій можна визначити:

- чи досягнуто визначеної мети;
- чи відповідають отримані результати сучасному рівню наукових знань з порушеної проблеми;
- чи змогли учні задовольнити свої інтереси, виявити свої здібності.

Критерії оцінювання проекту:

1. Значущість і актуальність висунутих проблем.
2. Коректність пропонованих методів дослідження і методів обробки отриманих результатів.
3. Активність учасників проекту.
4. Характер відносин і взаємодопомоги учасників.
5. Глибина проникнення в проблему.
6. Уміння аргументувати свої висновки, відповідати на запитання опонентів, лаконічність і аргументованість відповідей членів підгрупи.
7. Завершеність.
8. Зрозумілість.
9. Інформативність.
10. Доказовість.
11. Наочність.
12. Естетика оформлення результатів виконаного проекту.

6. Завершальний етап – оцінювально-рефлексивний:

Його мета – самооцінка своєї діяльності. Учні усвідомлюють власні досягнення і обговорюють труднощі, аналізують.

Після закінчення проекту доцільно організувати обговорення, під час якого учні матимуть змогу оцінити проектну діяльність в цілому та особистий внесок кожного у загальну справу.

Як результат у процесі роботи над проектом в учнів виробляються практичні вміння та навички, а саме :

- критичне мислення;
- уміння вирішувати проблеми;
- співробітництво;
- перспективне бачення, розвиток уяви;
- толерантність;
- громадська активність;
- комунікативність.

Алгоритм діяльності викладача:

1. Вивчення інтересів учнів.

2. Визначення теми проекту: допомагає учням визначитися з темою, яка їм цікава (якщо це не конкурсна робота) та сформулювати проблему подальшого проекту.

3. Планування дій щодо розробки проекту: мотивує (спираючись на соціальний досвід учня), формулює мету проекту; ставить проектну проблему (завдання) перед учнем (учнями); розробляє етапи проектування; готує методичні рекомендації та правила індивідуальної чи спільної діяльності учнів для виконання проектних завдань (пам'ятки, інструкції). На цьому етапі розподіляються обов'язки щодо кожного члена групи. Бажано, щоб учні розподіляли обов'язки самостійно.

4. Дослідження: керує діяльністю учнів, спостерігає за роботою та ідеями кожного учня, щоб правильно оцінити їхній особистий внесок у проект.

5. Оформлення: радить, як краще оформити проекти, демонструє зразки правильно оформлених робіт. Допомагає написати вступ та заключну частину (якщо це реферат).

6. Захист: слухає, ставить запитання.

7. Оцінювання, корекція: індивідуально оцінює кожного, потім роботу в цілому. Звертає увагу на використані можливості та спрямовує учнів на подальшу роботу.

РОЗДІЛ III

ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ У ВИХОВНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ

Гушпаль Н.С.
вихователь

ВИХОВНА ГОДИНА НА ТЕМУ: «САМОПІЗНАННЯ ЯК ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ СТВОРЕННЯ КАР'ЄРНОЇ ТРАЄКТОРІЇ УЧНЯ»

Тема: «Самопізнання як інструмент для створення кар'єрної траєкторії учня»

Мета: розвивати комунікативні навички в учнів; удосконалювати вміння здійснювати аналіз; сформувати в учнів уявлення про самопізнання;

навчити визначати свої сильні та слабкі сторони; ознайомити учнів з техніками, які дозволять краще зрозуміти себе.

Хід заходу

I. Вступ

Вихователь: Вітаю вас, шановні учні! Сьогодні ми поговоримо про те, які інструменти ви можете використовувати для створення власного кар'єрного шляху.

Дехто з вас вже чітко усвідомлює, чого хоче у майбутньому, дехто вагається, а хтось може навіть не уявляє. Сьогодні ми поговоримо про засоби та техніки, які допоможуть вам краще зрозуміти, чим ви хочете займатися у майбутньому. Це не значить, що от вже зараз ви маєте чітко визначитися зі своєю майбутньою кар'єрою. Але важливо розуміти, у якому напрямку ви хочете рухатись. А для цього, насамперед, треба краще зрозуміти самих себе. Коли ми добре розуміємо самих себе, ми можемо аналізувати й розвиватися. З цього починається самопізнання — процес пізнання самого себе, своїх життєвих цінностей, індивідуальних особливостей, рис свого характеру, розуміння своїх сильних та слабких сторін, переконань, ідеалів та мотивації. Самопізнання важливе насамперед тому, що воно пропонує нам шлях до впевненості у собі, своїх силах, до здійснення власних планів та мрій. В основі самопізнання лежить самоідентифікація — тобто розуміння самого себе.

Отже, сьогодні ми поговоримо про те, що таке самопізнання.

II. Основна частина

Вихователь: Почнімо із вправи «Хто Я».

(Вихователь роздає учням зображення ромашки додаток 1.).

Перед вами лежать ромашки. Кожна з пелюсток символізує вашу роль. У кожного з нас таких ролей багато, але спробуйте виокремити 5 найважливіших для себе. Для цього запитайте в себе: «Хто я». І відповіді впишіть на пелюстках. Наприклад «Я — учень/ниця», «Я — музикант/ка», «Я дитина». Після цього

надайте декілька характеристик до кожної з ваших ролей. Наприклад: допитливий/а учень/ниця і так далі.

Багатьом людям насправді складно одразу дати чітку і розлогу відповідь на запитання: «Хто я?», і це нормально. Часто самопізнання відбувається через призму наших дій та їхніх результатів, оцінок, окремих образів самих себе в різних умовах, а також через думки людей навколо і порівняння себе з ними. Згадайте різні складні життєві ситуації, у яких ви бували, й оцініть, як ви діяли. Згадайте приємні моменти, що приносили вам щастя; свої досягнення та невдачі. Це допоможе вам краще зрозуміти свої схильності, слабкі й сильні сторони.

Американська дослідниця Ізабель Маєрс-Бріггз вигала **4 основні типи особистостей**: «аналітики», «дипломати», «вартові» й «дослідники», кожен із яких ділиться на 4 підтипи.

Аналітики: архітектор, логік, командир, полеміст.

Дипломати: адвокат, посередник, протагоніст, активіст.

Вартові: логіст, захисник, керівник, консул.

Дослідники: віртуоз, авантюрист, підприємець, шоумен.

Тому тепер поділімось на відповідні групи — хто у нас «аналітики», «дипломати», «вартові» й «дослідники». Обговоріть разом зі своєю групою ваш тип особистості, та пригадайте професії, які підходять для цього типу. Домовтеся у групі та оберіть одну професію з рекомендованих для вашого типу особистості та зробіть коротеньку презентацію на фліпчарті.

У вас є 5 хв. Подумайте над такими запитаннями:

- Які знання та навички потрібні для успіху в цій професії?
- Чи має ця професія попит на ринку праці?
- Чи буде вона існувати через 10 або 20 років?
- Чи зможе штучний інтелект витіснити цю професію?

– На вашу думку, яка середня заробітна плата такого робітника в Україні? А за кордоном?

– Яку користь ця професія приносить суспільству?

У підсумку — кожна група має представити свій тип особистості через обрану професію біля фліпчарту.

Головне, пам'ятайте, що будь-які тести спрямовані на те, щоб допомогти вам визначити свої схильності. Але вибір насамперед за вами. Тести — лише один із інструментів для самопізнання, і їхні результати не є визначальними. Особливо, якщо ви хочете розвиватися в інших сферах. Маючи бажання, мотивацію, готовність до навчання і розвитку, ви зможете набути нових навичок та досягти успіху в будь-якій сфері.

У кожної людини різні здібності до опанування навичок. Хтось швидко вчить іноземні мови, хтось краще розуміє, як розв'язувати математичні рівняння. Але кожна людина може розвинути у собі ту чи іншу навичку.

Усі навички розподіляють на дві категорії.

М'які навички (soft skills) — це неспеціалізовані типи навичок, які надзвичайно важливі для кар'єри та успішного життя. Їх можна використовувати у будь-якому типі діяльності. М'які навички допомагають нам краще комунікувати з іншими людьми, самостійно планувати власну роботу.

Тверді навички (hard skills) — це наші технічні вміння, які можна легко продемонструвати.

Зазвичай, саме їх передусім опановують у закладах профтехосвіти та вищої освіти.

Щоб краще зрозуміти, якими бувають навички та чим вони відрізняються, пропоную вам вправу.

Вихователь у довільному порядку роздає кожному учню папірець чи стікер із певною навичкою (у додатку 2 приклад для використання та рекомендований

список навичок). Спереду кімнати висить аркуш А3 з назвою «м'які навички», у кінці кабінету — «тверді навички».

Погляньте на навичку, яка вам дісталась, і подумайте, до якої категорії вона належить: «м'яка» чи «тверда»? Після цього підійдіть до відповідного аркушу і прикріпіть свою навичку. У вас є 3 хвилини.

Після того як учні прикріпили навички, вихователь перевіряє правильність, зупиняється на неправильних та запитує, чому учні зробили такий вибір.

Після того як всі навички опиняються у правильній категорії, вихователь підбиває підсумки.

Отже, в чому різниця між м'якими та твердими навичками?

Коротко: Soft Skills потрібні для взаємодії з іншими людьми й побудови з ними взаємин. Soft Skills застосовують у будь-якій індустрії, будь-якій професії, будь-якому виді діяльності та будь-якій взаємодії між людьми.

Hard Skills — охоплюють технічні навички та вміння виконувати певні функціональні завдання. (1-2 учнів відповідають)

Давайте разом подивимось на список найпотрібніших **ТОП-10 навичок у 2025 році:**

1. Аналітичне мислення та інноваційність;
2. Активне навчання та стратегії навчання;
3. Розв'язання складних проблем;
4. Критичне мислення та аналіз;
5. Креативність, оригінальність та ініціативність;
6. Лідерство та соціальний вплив;
7. Використання технологій, моніторинг та контроль;
8. Створення технологій та програмування;
9. Витривалість, стресостійкість та гнучкість;
10. Логічна аргументація, розв'язання проблем та формування ідей.

Тепер пропоную вам повернутися до тих професій, які ви обрали у своїх групах, і виокремити по 3 м'які й тверді навички, найпотрібніші для цієї професії. (Учні працюють в групах близько 4 хв. І представляють результати).

III. Підведення підсумків

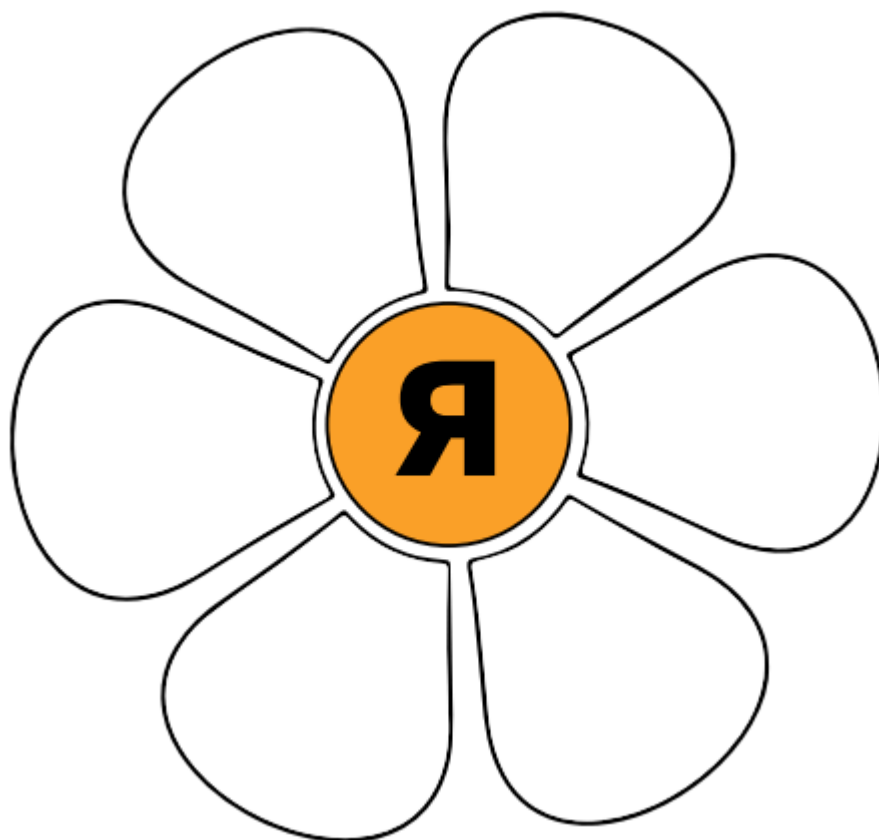
Вихователь: Отже, сьогодні ми дізналися, що таке процес самопізнання і як він може допомогти нам зрозуміти себе, свої бажання та мотиви.

Також ми визначили та проаналізували різні типи особистості й професії, що можуть зацікавити представників певного типу. Обговорили, які бувають навички, які навички потрібно розвивати для успішної професійної реалізації. Наостанок я прошу вас виконати самостійне завдання:

Зобразіть візуально свою особистість у будь-якому форматі на ваш вибір. Це може бути малюнок, колаж, зображення вашого гербу. Головне, щоб у ньому відображалися відповіді на запитання:

- Хто ви?
- Які ваші досягнення?
- Що у вас добре виходить?
- Які навички у вас добре розвинені?
- Чим ви любите займатися?
- Про що ви мрієте?
- Ким ви себе бачите у майбутньому?

Додаток 1



Додаток 2

Орієнтований перелік навичок:

М'які навички	Тверді навички
• Відповідальність • Дисциплінованість • Емпатія • Тайм-менеджмент (організація часу) • Комплексне розв'язання проблем • Критичне мислення • Управління особистими фінансами • Робота в команді • Ораторське мистецтво • Креативність • Володіння рідною мовою • Управління конфліктами • Медіаграмотність • Самопрезентація • Стресостійкість • Вміння ухвалювати рішення	• Володіння іноземною мовою • Програмування • Керування автомобілем • Аналіз даних • Аудит фінансів • Дизайн інтер'єру • Дизайн інтернет-сторінок • Редагування тексту • Маркетинг соціальних мереж • Переклад • Викладання • Швидкість набору тексту на клавіатурі • Розробка сайтів • Розробка мобільних додатків • Робототехніка • Фотографування • Відеомонтаж

Список використаних джерел та літератури:

1. З учнями про освіту та кар'єру [Електронний ресурс]/ Онлайн-курс для вчителів старших класів, класних керівників, соціальних педагогів, шкільних психологів, молодіжних працівників та батьків. – Режим доступу: <https://courses.ed-era.com/courses/course-v1:EducationUSA+CO2502+2020/about>
2. Процес самопізнання, його структура і роль у становленні особистості [Електронний ресурс]/ Терлецька Л.Г.- УДК. 159.923.2– Режим доступу: https://sociology.knu.ua/sites/default/files/library/elopen/aktprob14_152.pdf
3. Психологічний словник / Ред. В.І.Войтка.- К.: Вища школа. - 1982. – 215 с.
4. Якими будуть основні 10 навичок у 2025 році [Електронний ресурс]/ Всесвітній економічний форум – Режим доступу: <https://nus.org.ua/news/yakymy-budut-osnovni-10-navychok-u-2025-rotsi-vsesvitnij-ekonomichnyj-forum-opublikuvav-spysok/>

*Краснюк А.А.
соціальний педагог*

ТРЕНІНГ НА ТЕМУ: « БАР'ЄРИ СПІЛКУВАННЯ»

Мета: розвиток комунікативних навичок, уміння контактувати, виявляти свою життєву позицію, навчання спільної роботи з іншими.

Сьогодні на занятті ми поговоримо про бар'єри у спілкуванні. Чи, дійсно, є бар'єри у спілкуванні? . Якщо так, то що ж заважає людям спілкуватися? А що допомагає?

Вправа «Ти – молодець ».

Мета: підвищення самооцінки, отримання підтримки групи.

Усі стоять у колі, один виходить у центр, називає своє ім'я і те, що він любить чи вміє добре робити («я люблю танцювати» або «я вмію робити шпагат»). У відповідь усі промовляють: «Ти — молодець!» і піднімають вгору великий палець.

Значення ефективного спілкування (інформаційне повідомлення - 15 хв.

Спілкування – взаємодія двох або більше людей, складовими якої є обмін інформацією пізнавального або афективно-оціночного характеру; задоволення потреби людини в контактах з іншими людьми.

Спілкування людей між собою – надзвичайно складний процес. Неефективність у спілкуванні може бути пов'язана з повною або частковою відсутністю певного комунікативного уміння. Труднощі, які виникають у спілкуванні, можуть бути спричинені недостатнім самоконтролем, невміння впоратися з перевантаженням, імпульсивністю, агресивністю тощо. Кожний з нас вчиться володіти собою, набуваючи досвіду часто на помилках і розчаруваннях. Під час тренінгу учасники працюють над помилками, які допускають в процесі спілкування, за допомогою вправ та ігр. Це дає змогу більше практикувати, шукати ефективні форми взаємодії і не боятися «поразки».

У психології говорять про три блоки спілкування:

- **інформаційний** (обмін комунікацією між людьми),
- **інтерактивний** (організація взаємодії між людьми, узгодження спільних дій, розподіл функцій, а також вміння вплинути на настрій, поведінку, переконання співрозмовника),
- **перцептивний** (процес сприйняття партнерами один одного та встановлення порозуміння між ними).

Бар'єри спілкування – це перешкоди, що заважають ефективному спілкуванню і спричиняють опір партнера впливові співрозмовника.

Вправа «Передача інформації» (10 хв.)

Мета: показати механізми створення неефективної комунікації, виявити фактори, що впливають на спотворення інформації у процесі спілкування.

Хід вправи

Учасники об'єднуються у дві групи. Члени першої групи виконують роль «телефоністів», що передають важливе повідомлення, члени другої групи – експерти. «Телефоністи» виходять за двері, ведучий зачитує їм повідомлення.

Потім вони по черзі заходять у кімнату і говорять свою версію повідомлення. «Експерти» оцінюють, наскільки точно кожен передає зміст інформації. Після цього групи можуть помінятися ролями (ведучий готує новий варіант повідомлення).

Варіант повідомлення.

“Сьогодні в нас незвична погода. В мене зранку погане самопочуття і настрій, голова болить, якимось усе сумно та невдало. А ще в четвер у нас контрольна робота з математики, а в неділю о 10 годині ми їдемо на виставку котів. Вона проводиться в будинку за кінотеатром “Київ”. Потрібно взяти 3 гривні і не спізнитися”.

ЗАПИТАННЯ ДЛЯ ОБГОВОРЕННЯ:

- чи важко було передавати інформацію?
- чи була інформація передана точно?
- що заважало передавати інформацію достовірно?
- Чому інформація спотворювалась?
- які умови впливали на процес передачі інформації?
- чи відчували ви відповідальність за достовірність інформації, переданої вами?
- до чого може призвести така ситуація в реальному житті?

«Таким чином, серед перешкод (бар'єрів), які заважають успішно спілкуватися, одну із найважливіших ролей відіграє те, як ми сприймаємо інформацію».

«СЛУХАТИ – РОЗУМІТИ – ВЗАЄМОДІЯТИ» (зосередження - розуміння – аналіз – реагування)

Вправа «Плітка» (5 хв.).

Двоє учасників виходять з аудиторії. Ведучий показує групі малюнок і дає завдання: передати інформацію про те, що побачили на малюнку, першому із учасників, який виходив з аудиторії. А потім він повідомляє інформацію, що

почув, другому учаснику. Завданням другого учасника є графічне зображення почутої інформації.

ОБГОВОРЕННЯ ВПРАВИ.

- Чи справилися ми з задачею?
- Яким чином ми сприйняли інформацію?
- Чи вірно була відтворена інформація? Що завадило точно відтворити її?

Все, що ми уявляємо, формується внаслідок інформації з навколишнього світу через сенсорні канали і називається репрезентативною системою.

Сприйняття та мислення визначають наш процес спілкування. Перекладаючи наше мислення на мову, що відповідає репрезентативній системі співрозмовника, ми можемо підсилити взаєморозуміння.

Вправа «Пантоміма»

Мета: розвиток навичок невербального спілкування.

Хід вправи. Ведучий пропонує одному з учасників показати з допомогою міміки та жестів слово або словосполучення, а всі інші – відгадують. Наприклад, малинове варення, важка праця, розумний чоловік, золоте весілля, справжні друзі, маленька дитина, щастя, радість.

Вправа «Передай уявний предмет» (10 хв.) (удосконалення навичок координації та взаємодії на психомоторному рівні, розвиток уяви та емпатії).

Один із учасників групи передає уявний предмет по колу, а сусід повторює його дію та продовжує вправу. У такий спосіб предмет обходить коло і повертається до першого гравця, який називає переданий йому предмет. Кожен з учасників називає, що він передавав.

ОБГОВОРЕННЯ ВПРАВИ

Які канали комунікації ми застосували? (НЕВЕРБАЛЬНІ)

Численні дослідження показують, що 50 % інформації передається – невербальними каналами, 40 % – тоном голосу, і лише 10 % – словами.

Невербальні канали комунікації:

- очі і контакт за допомогою погляду

- обличчя та його експресія
- жести
- пози тактильні відчуття (дотики)
- дистанція під час спілкування

ДОВІРУ ВИКЛИКАЄ СПІВРОЗМОВНИК, У ЯКОГО СЛОВЕСНА ІНФОРМАЦІЯ ВІДПОВІДАЄ НЕВЕРБАЛЬНІЙ СИМВОЛІЦІ.

Людина дивиться в очі своєму співрозмовнику, якщо хоче виразити свою любов і вірність або тоді, коли демонструє силу і готовність до агресії. В інших ситуаціях люди уникають прямого контакту очей.

Вираз обличчя – широко відкриті очі, стиснуті губи, нахмурені брови, промовляє крізь зуби – ознака агресії.

Миролюбивість – повіки привідкриті, на обличчі легка посмішка, брови вигнуті.

Поза:

- відкритості – долоні рук під час розмови розвернуті до співрозмовника;
- виразу недовіри – поза «Наполеона» - руки схрещені на грудях, що виражає психологічний захист і є перешкодою для взаєморозуміння;
- невпевненості – переплетення пальців рук, співрозмовник торкається спинки стільця, але не сідає; невпевненість проявляється у людей із заниженою самооцінкою;
- роздратування – часте покашлювання, почервоніння обличчя, потирання шиї, потилиці, волосся, мочок вух, кінчик носа; рухи мілкі та метушливі.

Вправа: «Повідомлення»

Група ділиться на 2 підгрупи: «клас, йде урок», «6 чол. - учень викликає вчителя з уроку»: кожен учасник з першої п/групи повинен викликати вчителя з 2-ї п/групи різними способами:

«Виклич вчителя з уроку до директора в різному стилі, з поєднанням вербальних і невербальних каналів»

- стиль «латинос»: темпераментно, швидко, гучно, енергійно і з розмахом рук. Гупотіти у двері.

- «По-естонськи»: повільно, стримано, мінімальні жести і міміка.

- Використовуючи жести і міміку.

- Нерозбірливо (дефект мови).

- З боязкістю і невпевненістю.

- Впевнено, конкретно, послідовно.

ОБГОВОРЕННЯ:

Які відчуття у вас були?

Чи кожного ви зрозуміли?Що від вас вимагають?

Хто з учасників найбільш спонукав вас до виконання дії і ви захотіли з ним взаємодіяти?

Що заважало вам сприйняти інформацію?Які бар'єри в спілкуванні ви відчули?

Вправа « Назви лагідно»

Кожна дитина передаючи м'ячик сусідові , який стоїть праворуч називає його ім'я в лагідно – пестливій формі. М'ячик переходить із рук в руки по колу.

ПІДСУМОК:

Успішне спілкування (15 хв)

- Психологічні вміння та майстерність у спілкуванні

(подача інформації – логічність – стиль – мова)

- Позитивна невербальна комунікація.

- Почуття емпатії та рефлексії під час ведення розмови

(актуальний психологічний стан співрозмовників – повага до поглядів, толерантність)

- Правила активного слухання.

- Комунікативна позиція «поруч» - «дорослий-дорослий», «дорослий-учень».

Основа ставлення до нас людини закладається в перші 15 секунд! Для того, щоб благополучно пройти через «мінне поле» цих перших секунд, необхідно застосувати «Правило трьох плюсів» (щоб привернути до себе співрозмовника потрібно дати йому як мінімум три психологічних плюса.

Найуніверсальніші – це:

- посмішка;
- ім'я співрозмовника;
- комплімент.

– Для того щоб люди хотіли з нами спілкуватися, ми самі повинні демонструвати свою готовність спілкуватися з ними. І співрозмовник повинен це бачити. Необхідна щира, доброзичлива усмішка!

Завершення тренінгу. Відкритий мікрофон « Я сьогодні..»

Психолог пропонує учням поділитися враженнями та зазначити чи здійснились їхні очікування від тренінгу. Висловлювання починаємо зі слів: « Я сьогодні...».

Кулібаба О.Б.
вихователь

ВИХОВНА ГОДИНА НА ТЕМУ: «ФОРМУВАННЯВ УЧНІВ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ»

Мета: допомогти учням зрозуміти, як можна застосувати набуті на уроках знання, уміння, навички та власний досвід у підприємницькій діяльності, у життєвих ситуаціях.

I. Вступ

«Більша частина з того, що ви чуєте про підприємництво, неправда. Воно не диво, воно не таїнство, і воно не має ніякого відношення до ген. Підприємництво – це дисципліна і, як будь-якої дисципліни, йому можна навчитися. Все що для

цього потрібно, це заповзятливе суспільство, в якому інновації та підприємливість є нормою, чимось сталим і безперервним»

Пітер Друкер

Хід заходу

II. Основна частина

Підприємницька компетентність полягає в здатності організувати власну та колективну діяльність, оцінити власні професійні можливості, здібності, співвіднести їх з існуючими потребами, розробляти особисті проекти.

У шкільному віці діти здатні усвідомлювати значення підприємницької компетентності шляхом опанування таких умінь:

- самостійне визначення мети праці;
- планування й організація трудового процесу;
- уміння раціонально використовувати матеріали та обладнання;
- враховувати фактор часу в роботі;
- об'єктивно оцінювати результати праці;
- чесно й сумлінно ставитися до своїх обов'язків.

Підприємницька компетентність – це інтегральна психологічна якість особистості, яка проявляється у мотивованій здатності до творчого пошуку та реалізації нових економічних ідей та дає змогу вирішувати різноманітні проблеми в повсякденному, професійному, соціальному житті.

Метою підприємницької компетентності є допомогти учням зрозуміти, як можна застосувати набуті на уроках знання, уміння, навички та власний досвід у підприємницькій діяльності, у життєвих ситуаціях.

Формування в особистості підприємницької компетентності відбувається під впливом неперервної економічної освіти, у процесі професійної освіти, а згодом - і професійної діяльності. Формування підприємницької компетентності особистості – це складний, суперечливий і багатоетапний процес, який передбачає опанування особистістю підприємницьких знань та становлення на цій основі підприємницької свідомості й підприємницької поведінки.

Цілеспрямоване формування підприємницької компетентності сприятиме повноцінному розвитку особистості, що готова змінювати, удосконалювати умови свого життя, вільно обирати свій життєвий шлях, виходячи із власних прагнень, умінь і особистісних якостей. Це також сприятиме адаптації молоді до складних ринкових умов.

У переліку ключових компетентностей випускника нової української школи окреме місце посідає підприємливість, адже виховання підприємливої молоді – не лише засада економічного розвитку, а й умова виживання України як держави.

Для формування підприємницької компетентності у здобувачів освіти необхідно:



Формування підприємницької компетентності здійснюється через реалізацію змістової лінії «Підприємливість та фінансова грамотність».

Наскрізна лінія націлена на розвиток лідерських ініціатив, здатність успішно діяти в технологічному швидкозмінному середовищі, забезпечення кращого розуміння учнями практичних аспектів фінансових питань (здійснення заощаджень, інвестування, запозичення, страхування, кредитування тощо).

Ця наскрізна лінія пов'язана з розв'язуванням практичних завдань щодо планування господарської діяльності та реальної оцінки власних можливостей,

складання сімейного бюджету, формування економного ставлення до природних ресурсів.

Вона передбачає застосування:

- 1) інтерактивних методів навчання, завдяки яким можна змодельовати життєві ситуації на уроках і спонукати учнів мислити, спілкуватися і діяти;
- 2) проєктну діяльність, яка забезпечує формування підприємницької компетентності. Саме завдяки навчальним проєктам учні вчаться застосовувати набуті знання на практиці, працювати в команді над конкретним завданням, презентувати свої результати, шукати інформацію з різних джерел, порівнювати й аналізувати, переконувати і вести за собою;
- 3) організацію екскурсій, що допоможе переконати учнів у сенсі навчання, мотивує і активізує до пізнання нового;
- 4) звернення до досвіду учнів гарантує те, що учень стає справжнім учасником освітнього процесу, співтворцем і конструктором нових знань, винахідником і відкривачем. Сам досвід учня стає найціннішим навчальним матеріалом на уроці.

Формуючи підприємницьку компетентність розвиваємо в учнів бізнес-мислення, при якому учень:

- бере відповідальність на себе,
- ініціативний,
- ризикує,
- приймає рішення,
- розуміє, що немає дороги назад,
- відповідає за результат перед самим собою,

Учні мають усвідомити, що економічна поведінка підприємця відрізняється від поведінки інших працівників тим, що характеризується певними типовими рисами, а саме:

- енергійністю та ініціативністю;
- умінням бути лідером, підбирати собі «команду» і керувати нею;

- діловитістю і вмінням ризикувати, самостійно приймаючи рішення, тощо.

Моделювання проблемних ситуацій на уроках і створення ситуації успіху для учня - ось мета уроків, які направлені на розвиток бізнес – мислення учнів.



Задачі прикладного змісту

Важливим чинником у формуванні ініціативності та підприємливості є мотиваційне середовище уроку. Саме через мотивацію необхідно зацікавити учнів, визначити зв'язок науки з життям, зануритися в особистий досвід дітей.

Так, на початку вивчення нової теми створюю проблемні ситуації, що викликає в дітей здивування та пробуджує інтерес і зацікавленість.

Ще на початковому етапі уроку застосовую інтерактивні вправи – «Мозковий штурм», «Мікрофон», «Коло ідей» та віршові завдання. Така організація роботи сприяє не лише розвитку мовлення дітей, а й сприяє розумінню нового.

Підприємливість розвиваю за допомогою роботи в групах і парах. Така навчальна діяльність формує відповідальність за спільний результат, а ще навчає учнів співпрацювати – спілкуватися між собою, бути лідерами й підлеглими, дискутувати, переконувати, відстоювати власні позиції, йти на компроміс тощо.

Одним із засобів формування підприємницької компетентності є розв'язування задач підприємницького змісту та прикладних задач.

Задачі прикладного характеру мають важливе значення насамперед для виховання в учнів інтересу до математики за умови забезпечення мотивації навчання: кожне нове поняття чи положення, по можливості, даю у задачах практичного характеру. Такі задачі переконують учнів у потребі вивчення нового теоретичного матеріалу і показують, що математичні абстракції виникають із задач, поставлених реальною дійсністю.

Розв'язуючи задачі практичного змісту школярі набувають навиків:

- розраховувати раціональну покупку;
- планувати та економічно вираховувати витрати на ремонт квартири чи будинку;
- знайомляться з формуванням цін на товари, поняттям «витрати»;
- розв'язувати задачі економічного змісту;
- закріплюють економічні терміни «заробітна плата», «вартість», «прибуток», «збитки», «дарунок».

III. Висновок

«Підприємливість та фінансова грамотність» передбачає:

- опанування практичних навичок у розв'язанні фінансових питань;
- розвиток лідерських ініціатив, підприємливості, здатності успішно діяти в технологічному швидкозмінному середовищі з урахуванням або без урахування досягнення комерційної мети;
- формування навичок раціонального мислення, що дасть змогу ухвалювати ефективні рішення працівникам та роботодавцям як активним учасникам світової економіки та відповідальним громадянам;
- особистий розвиток, активне громадянство, соціальне включення та професійні навички.

Креативність, інноваційність, здатність ризикувати, а також планувати заходи, які допоможуть досягти окреслених цілей, – це вміння, на які є

найбільший запит роботодавців і які життєво необхідні для розвитку сучасної економіки.

Засобами формування підприємницької компетентності учнів є:

- 1) Впровадження інтерактивних методів навчання.
- 2) Розробка шкільних проектів.
- 3) Використання методу «змішаного» навчання.
- 4) Формування підприємницьких навичок через вихід за межі класу на екскурсію до банку, на фірму, на локальний ринок.
- 5) Звертання до досвіду учнів.

Список використаних джерел та літератури:

1. Автор Сушильнікова Оксана
(<https://naurok.com.ua/formuvannya-pidpriemnicko-kompetentnosti-zasobami-ur-okiv-matematiki-u-2-klasi-241504.html>)

*Марчук С.В.
практичний психолог*

ТРЕНІНГОВА ПРОГРАМА ДЛЯ РОЗВИТКУ ТВОРЧОСТІ

Цільова аудиторія тренінгової програми – учні, що хочуть стати успішними, мають на меті особистісний і професійний розвиток, прагнуть розвинути та покращити свої підприємницькі компетентності.

Мета тренінгової програми: тренінг спрямований на сприяння психологічному супроводу під час розвитку підприємницьких компетентностей у майбутніх кваліфікованих робітників.

Завдання тренінгової програми :

- 1) розширення своїх уявлень про себе як особистості;
- 2) розвиток креативності;

3) розширення своїх уявлень про психологічні характеристики особистості організатора на сучасному етапі розвитку підприємницької діяльності;

4) розвиток організаторських та комунікативних здібностей.

Кількість учасників – 15 осіб (всього 45 осіб)

Тривалість тренінгової програми – всього 5 днів

Тривалість сесії – 3 год.

Місце проведення – класна кімната.

Принципи спілкування в умовах тренінгової програми:

1. Добровільна участь – усі учасники свідомо та без примусу приймають участь у даній тренінговій програмі.

2. «Тут і тепер» – розмова про те, що відбувається в групі в кожен конкретний момент; виключення загальних, абстрактних міркувань.

3. «Персоніфікація висловлювань» – відмова від знеособлених суджень типу «як правило, ми думаємо», «деякі тут вважають», заміна їх адресними: «я вважаю», «я думаю».

4. Акцентування мови почуттів – уникання оціночних суджень, їх заміна описом власних емоційних станів (не «ти мене образив», а «я почуваюся ображеним, коли ти...»).

5. Активність – включеність в інтенсивну міжособистісну взаємодію кожного з членів групи, дослідницька позиція учасників.

6. Довірливе спілкування – відвертість, відкрите вираження емоцій і почуттів.

7. Конфіденційність – рекомендація не виносити зміст спілкування, яке розвивається в процесі тренінгу, за межі групи.

8. Рівноправність – усі учасники даного тренінгу мають між собою рівні права.

1 ДЕНЬ.

Вправа «Знайомство»

Мета: встановлення позитивних, доброзичливих стосунків між учасниками тренінгу, висловлювань очікувань стосовно тренінгу .

Хід проведення: учасники тренінгу по черзі представляються і називають 3 якості, які їм притаманні.

Час виконання: 5–10 хв.

Вправа «Правила»

Мета: формування безпечної, комфортної атмосфери для учасників тренінгу.

Хід проведення: учасникам пропонується визначити правила, яких вони будуть дотримуватися в процесі тренінгової роботи. Правила, які учасники тренінгу приймають, фіксуються на аркуші паперу.

Час виконання: 10–15 хвилин.

Вправа «Інтерв'ю»

Мета: сприяти знайомству учасників, розвиток вміння розуміти емоції співбесідника.

Обладнання: бланк для інтерв'ю.

Хід проведення:

Етап I. Учасники об'єднуються в пари і по черзі беруть один в одного інтерв'ю за такими запитаннями:

1. Ім'я.
2. Три речі, які ти найбільше любиш у житті.
3. Життєве кредо.
4. Твоя мрія.

5. Портрет співбесідника (потрібно зобразити співбесідника за допомогою малюнка. Можна використовувати будь-які асоціації та образи).

Етап II. Кожен з учасників презентує свого співбесідника.

Запитання для обговорення:

1 . Чи допомогло знайомство за допомогою інтерв'ю краще пізнати один одного?

2. Можливо, комусь розповідь про самого-себе з вуст сусіда допомогла краще побачити себе збоку?

3. З якими труднощами ви зіткнулися, беручи інтерв'ю і відтворюючи почуту інформацію?

Рефлексія

Час виконання – 30-40 хв.

Вправа «Тимчасова зміна місць»

Мета: спрямована на пізнання учасників один одного, на знаходження спільного між учасниками та згуртованість.

Хід проведення: Учасники сидять у колі всі на своїх місцях, потім ведучий каже «Поміняйтесь місцями ті, хто..» (народився влітку). Всі учасники, яким підходить дана ознака міняються місцями, завдання ведучого теж зайняти вільне місце. Кому не вистачило стільця стає ведучим.

Час виконання: 5 хв.

Вправа «Емоція по колу»

Мета: створення хорошого настрою.

Хід проведення: тренер пропонує по колу сказати про свій емоційний стан у цей момент.

Час виконання – 5-10 хв.

Інформаційний лист «Що таке творчість і креативність?»

Творчість — це діяльність людини, спрямована на створення якісно нових, невідомих раніше духовних або матеріальних цінностей (нові твори мистецтва, наукові відкриття, інженерно-технологічні, управлінські чи інші інновації тощо). Необхідними компонентами творчості є фантазія, уява, психічний зміст якої міститься у створенні образу кінцевого продукту (результату творчості). У психології творчість вивчається головним чином у двох аспектах: як психологічний процес творення нового і як сукупність властивостей особистості, які забезпечують її залученість до цього процесу.

Креативність – новий термін для сучасної педагогіки, що означає здатність знаходити і втілювати нові незвичайні ідеї, а також виконувати поставлені завдання нетрадиційним шляхом, переважно застосовуючи свої творчі здібності. Застосування креативності на уроках сьогодні вважається основним способом розвитку творчої особистості. Креативність у свою чергу пов'язана з розвитком фантазії учня, його уяви. Ще у 20-ті роки XX століття Л. С. Виготський зазначав, що питання розвитку творчості у дітей є одним із найважливіших питань у педагогіці та психології.

Формуванню креативного потенціалу майбутнього вчителя в умовах університетської освіти сприяє впровадження нетрадиційних форм і методів навчання, інноваційних педагогічних технологій, організація різноманітних психолого-педагогічних тренінгів, вирішення професійно-педагогічних завдань, активна участь у наукових конференціях, конкурсах, дискусіях із проблем вищої школи та ін. Так створюються умови для професійного саморозвитку, самоствердження і самовираження особистості педагога. Педагог, який отримує задоволення від своєї роботи, володіє високим рівнем працездатності, активності, творчості, прагне до вдосконалення. Творча особистість педагога є визначним фактором виявлення та розвитку творчих можливостей вихованців.

Одним із критеріїв педагогічної творчості педагога є його прагнення й уміння створити сприятливі умови для плідної співпраці з дітьми, що забезпечать їм емоційний комфорт, саморозвиток і можливість самореалізації в освітньому процесі.

Творчість, активність, ініціативність — дуже важливі риси для сучасної людини. Успішність педагога значною мірою залежить від його вміння нестандартно мислити, знаходити раціональні шляхи розв'язання проблем, мати відверту позицію щодо ставлення до себе та інших, бути впевненим у власних силах, мати дитячу сприйнятливості і відкритість до всього нового. Одна з вищих потреб особистості виявляється в реалізації власних творчих сил і здібностей, у

високій зацікавленості справою і, разом з тим, постійній готовності удосконалювати справу, аналізувати та осмислювати власну діяльність.

Обговорення інформаційного листа.

Рефлексія.

2 ДЕНЬ.

Привітання. Рефлексія емоційного і фізичного стану, думок і очікувань від заняття.

Вправа «Екран настрою»

Мета: створення доброзичливої атмосфери, позитивного настрою у колективі.

Хід проведення: По колу передаються картки з кумедним зображенням емоцій. Кожен учасник запам'ятовує номер картки, на якій намальовано ту емоцію, що відповідає його настрою, і по колу передає один одному якесь гарне побажання за допомогою міміки й жестів. Картка, яку обрало більшість, прикріплюється до стенду «Екран настрою» (зображень може бути декілька).

Рефлексія

Час виконання – 10-15 хв.

Спілкування в нашому житті, в різних сферах життєдіяльності відіграє важливу роль, адже найбільше часу ми витрачаємо на спілкування по навчанню, спілкуванню з рідними, друзями та інше. Тому важливо вміти розуміти оточуючих, розуміти їхню позицію та брати до уваги при взаємодії з ними. Виконаємо декілька вправ.

Вправа «Лови м'яч»

Мета: усвідомити бар'єри спілкування, розвинути уяву та креативність мислення.

Хід проведення: Тренер кидає комусь м'яч і називає будь-який предмет. Той, до кого цей м'яч потрапляє, повинен назвати 3 нестандартних способи використання цього предмета. Потім учасник кидає іншому і так, доки м'яч не побуває у всіх.

Потім відбулося обговорення. «У чому полягали труднощі? Які стани виникали під час вправи? Що допомагало впоратися із завданням?». Відомо, що не кожна людина здатна бути креативною (творчою). Навіть якщо людина має задатки креативності, проявам творчого мислення можуть заважати так звані бар'єри прояву креативності.

Час виконання – 40 хв.

Вправа « Ситуація»

Мета: розвиток уяви, а також здатності бачити різні сторони однієї проблеми, розвиває гнучкість мислення.

Хід проведення: завдання було назвати плюси (позитивні сторони) і мінуси (негативні сторони) якоїсь неймовірної, фантастичної ситуації. Після цього відбувається рефлексія, де кожен учасник може висловити свою думку стосовно цього.

Ситуації:

- 1.Всі люди на Землі вдень сплять, а вночі працюють.
- 2.Навчальний рік розпочинається 1 вересня і закінчується 1 грудня.
- 3.Канікули – з 1 грудня по 1 березня
- 4.Всі люди на Землі говорять однією мовою.

Час виконання – 30 хв.

Заклучна рефлексія.

3 ДЕНЬ

Вправа «Мої очікування»

Мета: виявлення очікувань учасників тренінгу.

Хід проведення: учасникам пропонується у невербальній формі показати власні очікування від сьогоднішнього тренінгового дня. Інші учасники намагаються відгадати, що саме показує ця людина.

Рефлексія

Час виконання – 10-15хв.

Дискусія на тему: «Як Ви думаєте, що заважає розвитку творчості, а що допомагає?».

Учасники та тренер обговорюють дану тему та виділяють певну кількість позитивних та негативних аспектів. Після дискусії виконується вправа на закріплення. Тренер пропонує виділити 6-7 основних передумов формування креативного закладу вищої освіти. По колу учасники називають передумови, які занотовуються. Потім з них обираються 6 головних. Обговорення. Потім учасники діляться на групи (2) та обговорюють дані. За результатами обговорення вибирається одна людина, яка представляє точку зору від групи, а інші спостерігають. Особам, яких обрали як представників від підгруп потрібно за певний проміжок часу прийти до загального рішення, в якому зібрані найцінніші ідеї окремих учасників. По закінченню диспуту відбувається обговорення, в якому з'ясовується ступінь задоволення або незадоволення кожного з учасників процесом і результатом дискусії. Потім висловлюються інші члени підгруп зі спостереженнями про роль кожного учасника в обговоренні проблеми і про найконструктивніші моменти дискусії. Група повинна прийти до такого висновку, що у діалозі учасники самопрезентували власну точку зору та слухали своїх опонентів та чи заважала надмірна власна активність почути інших.

Час виконання – 30-35хв.

Рефлексія.

Вправа «Чарівна країна»

Мета: розвиток творчості, уяви.

Обладнання: папір А3, олівці, фломастери.

Хід проведення: учасники діляться на 3 команди, тренер пропонує намалювати кожній команді на папері країну своєї мрії. Обов'язково країна має мати устрій, звичаї, традиції, закони. Потім кожна команда представляє свою країну.

Час виконання – 40-45хв.

Заклучна рефлексія.

4 ДЕНЬ

Рефлексія по колу про настрої та очікування.

Вправа «Малюнок сховався в долоньці»

Мета: розвиток образного сприйняття.

Обладнання: папір, олівці.

Хід проведення: учасники прикладають долоню до листка паперу, потім обводять її по контуру простим олівцем. Кольоровими олівцями по контуру пальців домалювати малюнок. Кожен придумує своє зображення (будь-який образ).

Час виконання – 10-15хв.

Рефлексія.

Вправа «Моє бачення майбутнього кваліфікованого робітника у професії переробної промисловості»

Мета: розвиток творчості, уяви.

Хід проведення: учасники протягом 10 хвилин до кожної літери слова «творчість» підбирали якості, які характеризують кухаря, пекаря, бармена. Потім відбувається обговорення. Після цього учасникам потрібно було обмінятися якостями, які вони назвали і утворити таку схему:

Т – толерантний, терплячий, трудолюбивий...

В – винахідливий, відкритий, впевнений, вольовий, відвертий...

О – оригінальний, оптимістичний, організований, органічний...

Р – рішучий, розкутий, реактивний, романтичний, різний...

Ч – чутливий, чесний, чуйний, чарівний...

І – ініціативний, ірраціональний, інтелектуальний, інтелігентний...

С – самостійний, свідомий, самодостатній, сумлінний, сміливий...

Т – товариський, турботливий, тактовний.

Час виконання – 40-45 хв.

Вправа «1+5+5»

Мета: розвиток креативного мислення, розвиток комунікативності.

Хід проведення: Тренер пропонує обрати якесь слово, це має бути іменник, неодмінно і написати 5 слів-прикметників, які б якнайкраще характеризували обране слово-іменник. Після цього пропонується записати 5 прикметників, які абсолютно не підходять до вибраного слова.

Час виконання – 30-35 хв.

Потім відбувається загальна рефлексія.

Рефлексія настрою та очікувань.

5 ДЕНЬ

Вправа «Подаруй мені квіточку».

Мета: формувати вміння знаходити відповідну інтонацію та стиль спілкування з людьми.

Хід проведення:

Завдання 1. Одному з членів групи дають квіточку. Володар квітки може подарувати її тому, кому забажає. Усі інші учасники стараються отримати цей подарунок будь-що. Тому кожен по черзі звертається до власника квітки з відповідним проханням. Кожному дається можливість попросити лише один раз. Власник квітки вислуховує: усі прохання, а потім робить свій вибір і віддає подарунок. Після цього відбувається групове обговорення.

Завдання 2. Посередині групового кола ставиться стілець, на якого сідає: бажаний учасник. Його завдання - відтворити ситуацію: „Переповнена маршрутка. Сидячих місць немає, а вас просять уступити місце. На яке прохання ви відгукнетесь? . Завдання решти учасників - впросити сидячого пасажира уступити місце. Вправа закінчується тим, що інший учасник займає місце пасажира маршрутки. Після виконання цього також відбувається групове обговорення.

Час виконання – 30-35 хв.

Рефлексія: чим вас підкупило прохання людини, якій ви подарували квітку (уступили місце)?, „Які труднощі виникли при виконанні вправи?, Як ви у своєму житті добиваєтесь бажаного у проханні?

Вправа «Винаходи»

Мета: розвиток уяви.

Хід проведення: придумати винаходи, які могли б вдосконалити світ, крім тих, що вже винайдені у сфері переробної промисловості.

Час виконання – 30-35 хв.

Рефлексія «Я беру з собою в життя...».

Мета: проаналізувати можливості застосування набутого досвіду на практиці, зробити підсумки виконаної роботи.

Ведучий пропонує учасникам пригадати увесь пережитий і набутий досвід під час проходження тренінгової програми і розказати групі, «що я беру з собою в життя із того, що тут здобув».

Підведення підсумків тренінгової роботи.

Заключне слово.

*Пацерук Н.В.
майстер виробничого навчання*

ІНФОРМАЦІЙНА ГОДИНА НА ТЕМУ: «ПІЧ ПОКАЖЕ»

Мета: ознайомити учнів з людьми, що досягли успіху у пекарській сфері шляхом відкриття власної справи, вказати на переваги підприємницької діяльності та спонукати до її розвитку у колах учнівської молоді у розрізі професій.

Обладнання: ноутбук, проектор.

Перебіг заходу

I. Організаційний момент

II. Основна частина

Розповідь викладача

Доброго дня усім присутнім. Сьогоднішня інформаційна година буде не традиційною, оскільки матиме поєднання професії пекаря з підприємницькою діяльністю.



Мова піде про розвиток власної справи на прикладі молодого енергійного хлопця Дениса, який знайшов себе і зумів втілити в життя всі свої мрії.

А починалось усе з гітари....

Молодик вирішив кардинально змінити сферу

діяльності – попри відсутність досвіду і вмінь, дещо незвично для своїх вполюбань, пішов на співбесіду до однієї із відомих французьких пекарень – «Волконський», яка була з історією та мала неабияку славу...Денису

роботу
молодого,
почався
захопила ця
покладаючи
Не



поталанило...Його взяли на помічником пекаря. Від тоді для доволі енергійного хлопця «буремний рік». Його настільки справа, що він працював не рук, не відчуваючи втоми.

маючи відповідної освіти та

навичок, завзятий, наполегливий та працьовитий Денис освоював всі технологічні



процеси випікання хліба на практиці.

Праця в пекарні була не легкою, проте для нього робота приносила не тільки стабільний дохід, а і внутрішнє задоволення, навіть попри постійний нагляд контроль та зверхність головного

пекаря. Але неприємності мають здатність завершуватись...І вже тоді, коли Денис вирішив звільнитися, вмішався його величність випадок: керівництво вирішує звільнити головного пекаря, а натомість пропонує дану посаду хлопцеві, на що він погоджується. Це була чудова нагода проявити себе та втілити свої задуми в реальність.

Працюючи на посаді головного пекаря Денис зрозумів, що це і є його справжнє покликання.

Набравшись досвіду, пізнавши майстерність випікання хліба, одружившись, Денис дійшов висновку - зробити це справою усього свого подальшого життя, відкривши власну пекарню. Спочатку була міні-пекарня дома, де Денис з дружиною виготовляли до 200 хлібин на добу, а згодом, завдяки наполегливій

Мета досягнута

Першу міні-пекарню Денис і Тетяна влаштували просто у себе вдома. Мали для початку спеціальний холодильник для хліба, міксер, напівпрофесійну конвекційну піч, зробили зручних полиць та поставили кілька великих дубових столів. Денис порадив, що якщо він і справді повноцінно випікає хліб вдома, то потужностей цієї міні-пекарні на 13 квадратних метрів вистачило б на дві сотні виробів щоденно.



Page 7

Пізніше вдалося знайти інвестиції і відкрити самодостатній заклад — артізанську пекарню «Chef Bakery». Артізанський хліб (від французького «artisanal» — ремісничий) — це повернення до витоків хлібопечення, особливе мистецтво роботи з хлібом. Тісто за цією технологією готують на спеціальній заквасці. Саме вона надає хлібу особливого смаку й аромату, які не втрачаються протягом тривалого часу.



Page 8

праці та інвестиціям, парі вдалося відкрити власну, артізанську пекарню, де випікали артізанський хліб.

Назва хлібів походить від французького «artisanal», що в перекладі — ремісничий. Назва хлібів походить від французького «artisanal», що в перекладі — ремісничий. Випікання такого хліба є

Повернення до витоків

Випікання хліба — технологічно складний процес, що вимагає терпіння й зосередженості. Людина, яка хоче все зробити швидко, — не зможе бути пекарем. Кожного дня у нашій пекарні ми печемо щирий хліб без домішок та полішувачів якості. Наші пекарі формують тісто вручну та випікають хліб у спеціальній печі — подовій, тобто на камені. В такій печі хліб отримує потрібне йому тепло та розкриває всі свої якості найкращим чином.



Page 9

Денис саме виймає з печі готову хлібину. Обережно розрізає її навпіл. — Це момент кульмінації, — пояснює. — Лиш тепер можна дізнатися, чи все вдалося. Він пам'ятає, як сам вчився біля своїх іменитих шеф-пекарів. Мисив, експериментував, просто працював. Часом, відправляючи тісто у піч, питає: — Ну як, все добре? — **Піч усе покаже**, — швидко спокійно повторювали своє улюблене повір'я французькі майстри.



Page 10

особливим мистецтвом, оскільки його виготовляють на спеціальній заквасці. Це надає йому особливого смаку та

аромату, які не втрачаються протягом тривалого часу.

Випікання хліба - це складний технологічний процес, що вимагає терпіння та зосередженості. Той, хто хоче все зробити швидко – не зможе бути пекарем!

На підприємстві Дениса та Тетяни хліб випікають за стародавньою технологією та всі технологічні процеси здійснюють вручну. Тож тепер Денис паралельно з власною пекарнею створив ще й іменну школу пекарів. Він зазначає: «Хліб – це довіра. Якщо його будуть виготовляти невеликі пекарні, що мають імена людей, готових брати на себе відповідальність, це триматиме певний рівень якості і змінюватиме країну. Бо ж у кожній справі важливо робити її якнайкраще — і тоді маленькі зміни трансформують суспільство в цілому. Ми намагаємося бути у цьому прикладом. Ми не тільки випікаємо хліб, а й займаємося його промоцією. Мріємо побудувати хлібну державу — привчити українців до якісного продукту, створити культуру його споживання. Тому й займаємося навчанням. Школа пекарів «підсаджує» громадян на добротний хліб, який вони надалі випікають у власних пекарнях чи просто вдома для родини. Повернутися до магазинного хліба після такого майже нереально».

*Шевчук Т.М.
Викладач історії*

ІНФОРМАЦІЙНА ГОДИНА З ЕЛЕМЕНТАМИ ТРЕНІНГУ НА ТЕМУ: «МИ МАЙБУТНІ ПІДПРИЄМЦІ»

Тема: «Ми майбутні підприємці»

Мета: поглибити знання учнів про підприємництво; формувати підприємницьку компетентність, розвивати увагу, пам'ять, декламаторські здібності; виховувати патріотів рідної держави.

Форма: година спілкування.

Перебіг заходу

I. Організаційний момент

II. Основна частина

Підприємницька компетентність – це модель поведінки, яка дозволяє людині успішно втілювати власні задуми в життя. Що їй для цього необхідно? Вміти планувати свою діяльність, застосовувати творчі та інноваційні підходи до роботи, а в разі потреби – ризикувати.

Розпочинати формувати підприємницькі вміння потрібно ще в школі. Вони стануть корисними для учнів, які беруть участь у проектній роботі чи дослідницькій діяльності, є організаторами різноманітних заходів. Без них не обійтися і майбутнім підприємцям.

Давайте з'ясуємо що ж таке підприємницька компетентність?

Підприємницька компетентність складається з таких компонентів:

- наявні знання про економіку та підприємницьку діяльність;
- ставлення особи до таких підприємницьких чеснот як свобода вибору, чесність, розсудливість у фінансових справах;
- психологічні якості: витримка під час роботи в ситуаціях, пов'язаних із ризиком, ініціативність, цілеспрямованість, емоційна врівноваженість;
- уміння організовувати, планувати, презентувати, обирати, керувати та обговорювати.

Перш за все визначимося, якого результату ми бажаємо досягти. Якщо у вас сформована підприємницька компетентність, ви може розв'язувати низку актуальних завдань:

- ✓ реалізовувати проект, у якому ваші власні потреби мають спільне з потребами суспільства;
- ✓ орієнтуватися в етиці трудових відносин, вести переговори;
- ✓ реально оцінювати власні можливості та потреби ринку праці;
- ✓ складати плани бізнес-проектів та, за наявності відповідних ресурсів, успішно їх утілювати;
- ✓ презентувати результати власної діяльності.

Формуємо підприємницьку компетентність

Для розвитку компетентності кожен з вас має виконати проблемне завдання: отриманий позитивний досвід, який мотивуватиме вас до подальшого навчання. Під завданнями маються на увазі ситуації, з яких потрібно вийти переможцями.

1. Застосувати вправу «Що пішло не так?», яка вчить розуміти етичну сторону своїх вчинків.

Здобувачам освіти розповідають історію про те, як дитина почула від старших, що ініціативність – це добре, і почала всюди робити по-своєму, ігноруючи доречні зауваження. Учні мають відповісти, чому в цьому випадку бажання дитини проявити себе викликало невдоволення оточуючих і як слід робити насправді, коли хочеш реалізувати якусь ідею.

2. А зараз ви маєте об'єднатися в 5 команд і ми влаштуємо змагання за звання найбільш ощадливого господаря.

Завдання для гри:

1. Визначити, хто з п'яти підприємців знайде більше якісного товару за розумною ціною (список покупок учні складають самостійно спільний для всіх і шукають в інтернеті оптимальні пропозиції).

2. Визначити, хто може спланувати більше варіантів безвідходного виробництва (наприклад, використовувати чайну заварку як добриво для квітів).

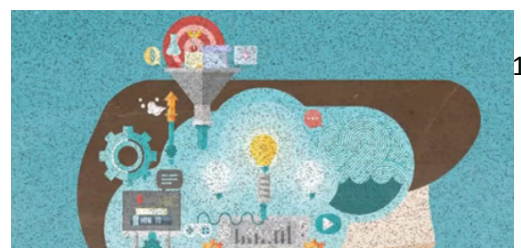


Ви чудово справилися із завданням (Заохотити всіх учнів, які запропонували цікаві ідеї).

3. А зараз я пропоную вам провести **дебати** на одну із запропонованих тем:

- ✓ «Чи все можна придбати за гроші?»
- ✓ «Вигідніше виробити багато дешевого товару чи менше якісного?»
- ✓ «Гроші та друзі: позичаємо чи ні?»

III. Підсумок заходу



На завершення нашого заняття пропоную вам познайомитися з дослідженням соціолога Томаса Корлі. Найуспішніших бізнесменів об'єднують певний спосіб життя, стратегія поведінки та щоденні ритуали. Експерт з психології успіху Брайан Трейсі каже, що бідність - це теж звичка. Тому позбутися блокуючих звичок і виробити корисні - головна мета будь-якого підприємця.

Хочете бути успішним в бізнесі?

Тоді подивіться це відео до кінця!

<https://www.youtube.com/watch?v=4FUyTcWLJas>

