***Впровадження в навчальний процес педагогічних технологій***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Назва технології  | ПІБ викладача (майстра в/н), що їх впроваджують  | Назва предмета (професії)  | № теми робочої навчальної програми з професії (предмета) |
| 1 | **Інтерактивні технології** | Кожара В.Є. | Охорона праці | №1 Правові та організаційні основи охорони праці№3 Основи пожежної безпеки №4 Основи електробезпеки |
|  |  | Кожара В.Є.Кожара В.Є. | Спеціальна технологіяБудова, ремонт та обслуговування електроустаткування | **Модуль ЕЧРУ- 3.1.1** «Вимоги до організації робочого місця електрослюсаря. Правила ведення експлуатаційної та оперативної документації. Порядок прийому та здачі зміни» **Модуль ЕЧРУ 3.2.1** «Огляд електроустановок (механічної та електричної частини простих машин, вузлів та механізмів, засоби сигналізації та освітлення розподільних, абонентських кабельних і телефонних мереж, заземлення)**Модуль ЕРОЕ – 2.1.2** «Правила читання технічної документації. Правила безпечної експлуатаці електроустановок споживачів»**Модуль ЕРОЕ – 2.2.5** «Слюсарні, монтажні теслярські роботи під час ремонту електроустаткування. Такелажні роботи» |
|  |  | Кожара В.Є. | Основи енергоефективності | №1Поняття енергії та енергоефективності. Види енергії№2 Аналіз енергозбереження в Україні. №4 Дослідження енергоефективності в галузі |
|  |  | Кожара В.Є. | Основи електроматеріало-знавства | №2 Основні параметри електротехнічних матеріалів№3 Діелектрики; №4 Провідникові матеріали і вироби |
|  |  | Синежук А.В. | Біологія | розділи І - VІ |
|  |  | Канюка Л.Ф.Харченко С.М.Козакевич Т.В. | Англійська мова | №1 Я, моя сімя, друзі№ 2 Дозвілля і спорт№3 Харчування №4 природа і погода№1-25 |
|  |  | Козаченко Н.І. | Зарубіжна література | №1 Література реалізму ХІХ століття |
|  |  | Возна Н.І. | Фізика | №2. Кінематика№3. Динаміка№4. Властивості газів, рідин, твердих тіл№5. Основи термодинаміки№6. Фізичний практикум№8. Електричне поле і струм№9. Електромагнітне поле№10. Коливання і хвилі№11. Хвильова і квантова оптика№12. Атомна і ядерна фізика№13. Фізичний практикум |
|  |  | Кулініч Л.М. | Устаткування підприємств харчування» | № 2-12№1-5 |
|  |  |  | «Гігієна та санітарія виробництва» | № 3-5 |
|  |  |  | «Організація виробництва та обслуговування» | № 3-15 |
|  |  |  | «Організація обслуговування в ресторанах” | № 2-8 |
|  |  | Кириченко Т.В. | Виробниче навчання з професії «Електромонтер з ремонту та обслуговування електроустаткування | Модуль №1 ЕЧРУ -3.1.1 Безпека праці, електробезпека та пожежна безпека в навчальних майстернях |
|  |  | Грибан В.В. Верстак С.М. | Виробниче навчання з професії «Електромонтер з ремонту та обслуговування електроустаткування | тема № 4 « Монтаж кабельних та повітряних ліній»ї. Тема № 6 «Монтаж кабельних ліній». |
|  |  | Марценюк К.Г.Гриневич Л.М. Зелінська Т.Л.Данильчук О.П.Шевчук Л.В | Виробниче навчання«Кухар;офіціант» | № 1 Ознайомлення із закладом ресторанного господарстваІнструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві ( в кухні лабораторії )№ 2 Робота в цеху для миття посуду№ 3 Механічна кулінарна обробка овочів та грибів№5 Механічна кулінарна обробка м’яса, м’ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів,приготування напівфабрикатів№ 6 Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових № 7 Приготування супів№ 8 Приготування страв з яєць№ 9 Приготування страв і гарнірів з овочів |
| 2 | **Проектна технологія** | Кожара В.Є. | Охорона праці | №3 Основи пожежної безпеки |
|  |  | Кожара В.Є. | Основи енергоефективності | №3 проблеми екології пов’язані з енергетикою.№6 Підвищення енергоефективності на робочому місці. Потенціал енергоефективності в побуті |
|  |  | Синежук А.В. | Біологія  | ІІІ розділ теми №1,2,6,7,8 |
|  |  | Канюка Л.Ф.Харченко С.М.Козакевич Т.В. | Англійська мова | № 6 Наука і тех. прогрес № 15 Наука і тех. прогрес№ 21 Молодіжна культура№5 Живопис№14 Мистецтво |
|  |  | Козаченко Н.І. | Зарубіжна література | №1 Література реалізму ХІХ століття |
|  |  |  |  | №2Традиції й новаторські зрушення в поезії середини ІІ половини ХІХ століття |
|  |  | Коваленко С.В. | Історія України | №5 Наш край в роки Другої світової війни |
|  |  | Возна Н.І. | Фізика | №3. Динаміка№4. Властивості газів, рідин, твердих тіл№5. Основи термодинаміки№9. Електромагнітне поле№10. Коливання і хвилі№11. Хвильова і квантова оптика№12. Атомна і ядерна фізика |
|  |  | Кулініч Л.М. | Організація обслуговування в ресторанах | № 7 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 3 | **ІКТ** | Кожара В.Є. | Охорона праці | №2 Основи безпеки в галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Організація роботи з охорони праці  |
|  |  | Кожара В.Є. | Спеціальна технологія | **Модуль ЕЧРУ- 3.1.2** «Роботи в електроустановках, інструктаж з охорони праці, заходи безпеки. Підготовка робочого місця» |
|  |  | Кожара В.Є. | Основи енергоефективності | №4 Дослідження енергоефективності в галузі.№5 Потенціал енергоефективності на підприємстві |
|  |  | Синежук А.В. | Біологія | І розділ тема №2 ІІ розділ тема №1ІІІ розділ теми №1-8VІ розділ теми №1-8 |
|  |  | Возна Н.В | Фізика  | №1. Вступ№2. Кінематика№3. Динаміка№4. Властивості газів, рідин, твердих тіл№5. Основи термодинаміки№8. Електричне поле і струм№9. Електромагнітне поле№10. Коливання і хвилі№11. Хвильова і квантова оптика№12. Атомна і ядерна фізика |
|  |  | Канюка Л.Ф.Харченко С.М.Козакевич Т.В. | Англійська мова | №1-6,9,12,14,15,19, 20,21, 22№2,3,4,5,7, |
|  |  | Козаченко Н.І. | Зарубіжна літератураХудожня культура | №3 Роман ранньомодерністської доби№5 Література І половини ХХ століття№1 Художня культура України від найдавніших часів до кінця ХVI століття№2 Українська художня культура ХVII-XVIIIстоліття№3 Українська художня культура ХІХ століття |
|  |  | Марценюк К.Г.Гриневич Л.М. Зелінська Т.Л.Данильчук О.П.Шевчук Л.В | Виробниче навчання«Кухар;офіціант» | № 1 Ознайомлення із закладом ресторанного господарстваІнструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві ( в кухні лабораторії )№ 2 Робота в цеху для миття посуду№ 3 Механічна кулінарна обробка овочів та грибів№5 Механічна кулінарна обробка м’яса, м’ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів,приготування напівфабрикатів№ 6 Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових № 7 Приготування супів№ 8 Приготування страв з яєць№ 9 Приготування страв і гарнірів з овочів |
|  |  | Грищенко Л.В. | «Швачка;кравець; | № 2 – «Технологія обробки поясних виробів»;№ 4 – «Пристрої малої механізації на швейних машинах»;№ 2 – «Текстильні волокна»;№ 2 – «Загальні відомості про швейне обладнання»;№ 7 – «Характеристика і конструкція обметувальних та зшивно-обметувальних машин» |
|  |  | Кулініч Л.М. | Гігієна та санітарія виробництва | № 1-10 |
|  |  |  | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | № 1,6 |
|  |  |  | Організація виробництва та обслуговування | №2 |
|  |  |  | Професійна етика і психологія | № 1-5 |
|  |  |  | Фізіологія харчування» | № 1-6 |
|  |  |  | Техніка обчислень, облік  | №1-7 |
|  |  |  | Устаткування підприємств харчування | № 1-8 |
|  |  |  | Кухня народів світу | № 1-4 |
|  |  |  | Технологічне обладнання  | № 2-6 |
|  |  | Кириченко Т.В. | Виробниче навчання з професії «Електромонтер з ремонту та обслуговування електроустаткування | Модуль № 2 ЕЧРУ -3.1.2 Виконання робіт в електроустановках, інструктаж з охорони праці та ознайомлення з необхідними заходами безпеки. Підготовка робочого місцяМодуль 3 ЕЧРУ -3.2.3 Огляд електроустановок механічної та електричної частини простих машин, візлів і механізмів, засобів сигналізації та освітлення розподільних абонентських кабельних телефонних мереж |
|  |  | Грибан В.В. Верстак С.М. | Виробниче навчання з професії «Електромонтер з ремонту та обслуговування електроустаткування | тема № 9 «Монтаж, технічне обслуговування та ремонт машин змінного і постійного струмів. Тема 10 «Монтаж і технічне обслуговування електровимірювальних приладів» |
|  |  | Оксьоненко І.В. Полонська Д.В.Духопела О.В. Бех Р.М.Гончаренко Т.В.Башинська В.М. | Виробниче навчання «Швачка; кравець» | № 1-4№1-3Навчальний модулі 1-3 |
| 4 | **Технологія проблемного навчання** | Кожара В.Є. | Спеціальна технологія | **Модуль** **ЕЧРУ -3.3.1** «Монтаж та демонтаж електроустановок та їх частин», модуль ЕЧРУ -3.3.4 «Обслуговування електроустановок (механічної та електричної частини простих машин , вузлів та механізмів, засоби сигналізації та освітлення розподільних, абонентських кабельних і телефонних мереж, заземлення) |
|  |  |  | Будова, ремонт та обслуговування електроустатку-вання | **Модуль ЕРОЕ – 2.2.3** «Технологія електромонтажних робіт. Монтаж та обслуговування кабельних та повітряних ліній» , **модуль ЕРОЕ – 2.2.4** «Будова, обслуговування та ремонт трансформаторів» |
|  |  | Синежук А.В. | Біологія  | № 1-23 |
|  |  | Коваленко С.В. | Всесвітня історія | № 6 Україна в умовах політичної та ономічної лібералізації суспільства (середина 1950-х-середина 1960-Х рр.) |
|  |  | Козаченко Н.І. | Зарубіжна література | №2Традиції й новаторські зрушення в поезії середини ІІ половини ХІХ століття |
|  |  | Возна Н.В. | Фізика | №2. Кінематика№3. Динаміка№4. Властивості газів, рідин, твердих тіл№5. Основи термодинаміки№8. Електричне поле і струм№9. Електромагнітне поле№10. Коливання і хвилі№11. Хвильова і квантова оптика№12. Атомна і ядерна фізика |
|  |  | Грищенко Л.В. | «Швачка;кравець» | № 1 – ***«***Стандартизація та контроль якості продукції***»***;№ 3 – «Виготовлення одягу за індивідуальним замовлення»;№ 8 – «Матеріали для з’єднування деталей одягу»;№ 3 – «Технологія виготовлення швейних виробів» |
|  |  | Кулініч Л.М. |  «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» | №1-9№1-10 |
|  |  |  |  «Устаткування підприємств харчування» | №2-12№1-5 |
|  |  |  | «Гігієна та санітарія виробництва» | №3-10№1-2 |
|  |  |  |  «Організація виробництва та обслуговування» | №2-4№1-4 |
|  |  |  | «Облік, калькуляція і звітність» | №2№1-2 |
|  |  |  |  «Фізіологія харчування» | №2-6 |
|  |  |  | “ Техніка обчислень, облік ” | №4 |
|  |  |  | “Організація обслуговування в ресторанах” | №5-8 |
|  |  |  | "Професійна етика і психологія" | №3-4 |
|  |  |  | "Кухня народів світу" | №1-4 |
|  |  | Марценюк К.Г.Гриневич Л.М. Зелінська Т.Л.Данильчук О.П.Шевчук Л.В | Виробниче навчання«Кухар;офіціант» | № 1 Ознайомлення із закладом ресторанного господарстваІнструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві ( в кухні лабораторії )№ 2 Робота в цеху для миття посуду№ 3 Механічна кулінарна обробка овочів та грибів№5 Механічна кулінарна обробка м’яса, м’ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів,приготування напівфабрикатів№ 6 Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових № 7 Приготування супів№ 8 Приготування страв з яєць№ 9 Приготування страв і гарнірів з овочів |
|  |  | Оксьоненко І.В. Полонська Д.В.Духопела О.В. Бех Р.М.Гончаренко Т.В.Башинська В.М. | Предмет “Організація обслуговування в ресторанах” | № 1-4№ 1-3Навчальний модулі 1-3 |
| 5 | **Технологія інтенсифікації навчання на основі схемних і знакових моделей** | Кожара В.Є. | Професійна етика і психологія | **Модуль ЕРОЕ** **2.2.1**- «Будова, монтаж,обслуговування та ремонт електроустаткування»; **ЕРОЕ -2.2.3** «Технолгія електромонтажних робіт. Монтаж та обслуговування кабельних та повітряних ліній»; **ЕРОЕ -2.2.4** «Будова, обслуговування та ремонт трансформаторів» |
|  |  | Кулініч Л.М. | «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» | №2-3 №5-6 |
|  |  |  | Кухня народів світу |  |
| 6 | **Ігрові технології** | Синежук А.В. | Біологія  | ІІІ розділ, тема №2,6VІ розділ, теми №3,4 |
|  |  | Канюка Л.Ф. | Англійська мова | №3, 11, 13, 18,23 |
|  |  | Козаченко Н.І. | Зарубіжна література | №1 Література реалізму ХІХ століття |
| 7 | **Технології індивідуалізації навчального процесу** | Синежук А.В. | Біологія | І - VІ розділи |
| 8 | **Технологія критичного мислення** | Канюка Л.Ф.Харченко С.М.Козакевич Т.В. | Англійська мова | № 6,8,15,21№ 6, 9, 25 |
|  |  | Козаченко Н.І. | Зарубіжна література | №1 Література реалізму ХІХ століття№3 Роман ранньо-модерністської доби№5 Література І половини ХХ століття |
| 9 | **Особистісно-зорієнтоване навчання** | Канюка Л.Ф.Харченко С.М.Козакевич Т.В. | Англійська мова | №2, 11,12.16,19, 21,25№ 12,16. 21,25 |
|  |  | Возна Н.В. | Фізика | №2. Кінематика№3. Динаміка№4. Властивості газів, рідин, твердих тіл№5. Основи термодинаміки№6. Фізичний практикум№7. Узагальнююче повторення№8. Електричне поле і струм№9. Електромагнітне поле№10. Коливання і хвилі№11. Хвильова і квантова оптика№12. Атомна і ядерна фізика№13. Фізичний практикум№14. Узагальнююче повторення |
|  |  | Козаченко Н.І. | Зарубіжна література | №2Традиції й новаторські зрушення в поезії середини ІІ половини ХІХ століття№5 Література І половини ХХ століття |
| 10 | **Групова (колективна) технологія** | Синежук А.В. | Біологія | І - VІ розділи |
| 11 | **Технологія формування творчої особистості** | Кулініч Л.М. | Організація обслуговування в ресторанах | № 7 |
|  |  | Грищенко Л.В. | «Швачка;кравець» | № 3 – «Оздоблення одягу»;№ 2 – «Технічне моделювання спідниць»;№ 4 – «Технічне моделювання жіночих брюк»;№ 9 – «Основні прийоми технічного моделювання плечових виробів»;№ 3 – «Зображення простих натюрмортів»;№ 7 – «Малювання моделей одягу в різних техніках зображення» |
| 12 | **Прикладні програми(аудіо книги, CD-подорожі)** | Козаченко Н.І. | Зарубіжна література | №5 Література І половини ХХ століття |
| 13 | **Модульно-розвивальна технологія** | Возна Н.В. | Фізика | №2. Кінематика№3. Динаміка№4. Властивості газів, рідин, твердих тіл№5. Основи термодинаміки№8. Електричне поле і струм№9. Електромагнітне поле№10. Коливання і хвилі№11. Хвильова і квантова оптика№12. Атомна і ядерна фізика |
| 14 | **Педагогічна технологія «Створення ситуації успіху»** | Грищенко Л.В. | «Швачка;кравець» | № 4 - «Волого-теплова обробка деталей та вузлів швейних виробу»№ 3 – «Технологія обробки виробів платтяного асортименту»№ 1 – «Асортимент тканин для виготовлення столової і постільної білизни» |
| 15 | **Сугестивна технологія** | Ювченко С.А.Козаченко Н.І. | Укр. мова та літ-раЗарубіжна літ-ра | №3.5№ 4,6,7,8. |
| 16 | **Адаптивна технолгія** | Ювченко С.А.Козаченко Н.І. | Укр. мова та літ-раЗарубіжна літ-ра | №3,4№5,7,8 |
| 17 | **Мережеві технології** | Грищенко Л.В. | «Швачка;кравець» | № 1 – «Технологія виготовлення столової, постільної білизни»;№ 2 – «Ручні роботи»;№ 3 – «Машинні роботи»;№ 4 – «Човниковий стібок, процес його утворення. Заправка та регулювання натягу ниток. Класифікація машинних голок» |
| 18 | **E-book технологія** | Кулініч Л.М. |  «Кухар» «Офіціант» | Санітарія та гігієна |
| 19 | **Навчання англійської мови з використанням зорових опор**  | Канюка Л.Ф. | Англійська мова | № 1-17 |