

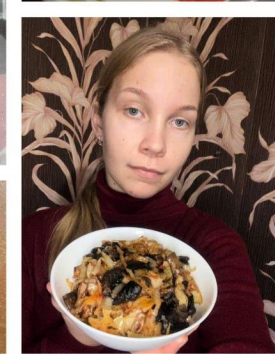
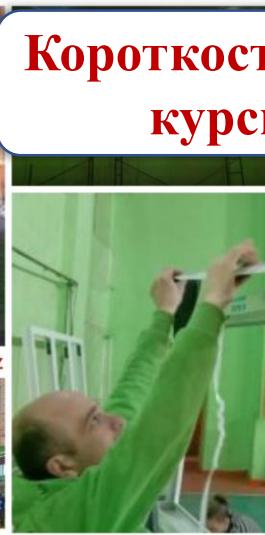
# *МІЖНАРОДНЕ СПІВРОБІТНИЦТВО, БІЗНЕС ПАРТНЕРСТВО – ПРІОРИТЕТИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ*

Юлія ЯЛОВЕНКО,  
старший майстер ЗП(ПТ)О «Регіональний центр  
професійної освіти залізничного транспорту та  
агротехнічного сервісу»

# Професії:



# Короткострокові курси:



# МІЖНАРОДНЕ СПІВРОБІТНИЦТВО

Травень – грудень 2021 року



Implemented by  
**giz**  
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



МІНІСТЕРСТВО  
ОСВІТИ І НАУКИ  
УКРАЇНИ



Львівський  
професійний ліцей  
залізничного транспорту

«Професійне навчання з питань енергоефективності в Україні»

Проект «FUTURE PROFI»

Серпень 2021 року

«Просування енергоефективності та імплементації Директиви ЄС з енергоефективності в Україні»



ПРО ПРОЕКТ КУРСИ

ЗАРЕЄСТРУВАТИСЯ

УВІЙТИ

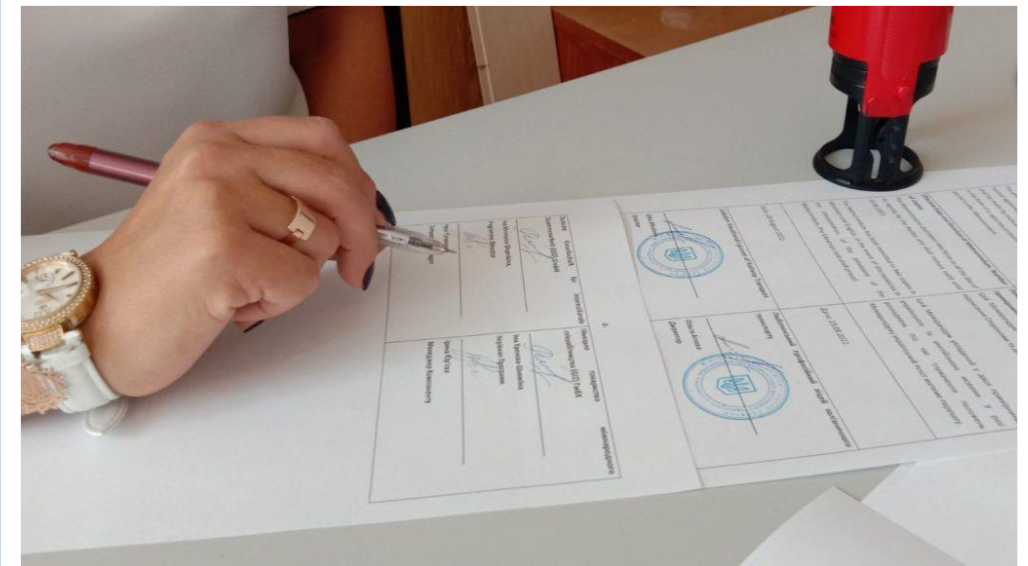
Ізолювальник з термоізоляції

Переглянути курс



Навчальний курс «Ізолювальник з термоізоляції» розроблено за підтримки проекту «Просування енергоефективності та імплементації Директиви ЄС про енергоефективність в Україні», що виконується Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH за дорученням Федерального міністерства економічного співробітництва та розвитку Німеччини (BMZ).

Компонент проекту «Просування енергоефективності та імплементації Директиви ЄС про енергоефективність в Україні» «Професійні кваліфікації в сфері енергоефективності» спрямований на заповнення прогалин у формуванні компетенцій із енергоефективності у здобувачів професійної кваліфікації за будівельними професіями, затребуваними на ринку.



**Грудень  
2022 року**



# ПРОЄКТ

## Енергоефективний освітній заклад. Термомодернізація закладів ПТО в рамках розроблених курсів з енергоефективності

**Очікувані результати:**

- впровадження часткової кваліфікації «Монтажник віконних та дверних конструкцій»;
- навчання слухачів на курсі «Монтажник віконних та дверних конструкцій» (теоретична та практична складові) за принципом «Learning by Doing»;
- вдосконалення компетентностей педагогічних працівників;
- реалізація ключової компетентності – навчання протягом ЖИТТЯ.

**Травень  
2023 року**

**Короткостроковий курс «МОНТАЖНИК ВІКОННИХ ТА ДВЕРНИХ КОНСТРУКЦІЙ»**

Встановлення віконних та дверних конструкцій

Охорона праці

Курс реалізується в рамках проекту «Енергоефективний освітній заклад. Термомодернізація закладів ПТО в рамках розроблених курсів з енергоефективності» реалізується Благодійним Фондом «Людина» у співпраці з Міністерством освіти і науки України за підтримки проекту «Просування енергоефективності та інтеграція Директиви ЄС про енергоефективність в Україні», що виконується компанією GIZ за дорученням уряду Німеччини.

HUMAN giz

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

**Березень  
– травень  
2023 року**



**Заклад отримав:**

- вікна
- двері
- будівельні матеріали
- меблі для навчальних кабінетів
- вишку-туру



### Часткова кваліфікація «МОНТАЖНИК ВІКОННИХ ТА ДВЕРНИХ КОНСТРУКЦІЙ»

Group of students holding certificates of completion for the qualification course.

Workers installing windows on a building.

Workers handling construction materials.

Workers installing doors.

Workers handling construction materials.

Workers installing windows.



БЛАГОДІЙНИЙ  
ФОНД ЛЮДИНА



МІНІСТЕРСТВО  
ОСВІТИ І НАУКИ  
УКРАЇНИ



Deutsche Gesellschaft  
für Internationale  
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

# ПРОЄКТ: ЕНЕРГОЕФЕКТИВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД. ТЕРМОМОДЕРНІЗАЦІЯ ЗАКЛАДІВ ПТО В РАМКАХ РОЗРОБЛЕНИХ КУРСІВ З ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ



## ЛЮБОТИНСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ ЗАЛІЗНИЧНОГО ТРАНСПОРТУ с/мт КЕГИЧІВКА

В РАМКАХ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОЄКТУ «РОЗВИТОК ТРУДОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ДЛЯ УКРАЇНИ», ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ ЗА СПРИЯННЯ ПРОЄКТУ АГЕНТСТВА США З МІЖНАРОДНОГО РОЗВИТКУ (USAID)  
«ЕКОНОМІЧНА ПІДТРИМКА УКРАЇНИ»

оголошуємо набір на навчання за  
короткостроковою програмою:

### ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ ДВИГУНІВ ВНУТРІШНЬОГО ЗГОРЯННЯ ТРАКТОРІВ

#### НАВЧАННЯ ЗА РАХУНОК ПРОЄКТУ

БЕЗ ВІДРИВУ ВІД ВИРОБНИЦТВА  
ЗРУЧНИЙ ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ  
СЕРТИФІКАТ ПРО ЗДОБУТТЯ/ВДОСКОНАЛЕННЯ  
ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ



с/мт. Кегичівка



pr.ptu60@ptukh.org.ua



097-331-24-07  
050-901-89-76



# ОСВІТНІЙ КОНТЕНТ

Обслуговування та ремонт двигунів

Трина Ваніна + 3+ менше minuti

## Обслуговування та ремонт двигунів

### Запрошуємо на навчання

ПЛАТОНОВИЙ ФОНДАЦІЙНИЙ ЦЕНТР ЗАПОВНЮВАННЯ ТЕХНІЧНОГО НАБИВ НА СПЕЦІАЛЬНІЙ ТЕХНІЧНО-ДИДАКТИЧНОЇ ПЛАТОНОВИЙ ФОНДАЦІЙНИЙ ЦЕНТР ЗАПОВНЮВАННЯ ТЕХНІЧНОГО НАБИВ НА СПЕЦІАЛЬНІЙ

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ ДВИГУНІВ ВІНТРИШНЬОГО ЗГРУБЛЕННЯ ТРАКТОРІВ

МАНАЖЕР ЗА РАХУНОК ГАРАНТОВАНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТУ ДВИГУНІВ

ІНТЕРНАЦІОНАЛЬНИЙ ФОНДАЦІЙНИЙ ЦЕНТР ЗАПОВНЮВАННЯ ТЕХНІЧНОГО НАБИВ НА СПЕЦІАЛЬНІЙ

ІНТЕРНАЦІОНАЛЬНИЙ ФОНДАЦІЙНИЙ ЦЕНТР ЗАПОВНЮВАННЯ ТЕХНІЧНОГО НАБИВ НА СПЕЦІАЛЬНІЙ

### Програми курсу

Відео сучасні методи тестування двигунів

ПРОГРАМА СІСТЕМНИХ ТА ПРОГРАМА ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТУ ДВИГУНІВ

Шифр програми: Обслуговування та ремонт двигунів

DOCX

Освітня програма

### Розклад занять

Діагностична програма обслуговування та ремонту двигунів

№	Відео заняття	Тема	Матеріал до заняття	Додатковий матеріал
1	Відео заняття	Система охолодження	Система охолодження	Система охолодження
2	Відео заняття	Система охолодження	Система охолодження	Система охолодження
3	Відео заняття	Система охолодження	Система охолодження	Система охолодження
4	Відео заняття	Система охолодження	Система охолодження	Система охолодження

Розклад 23.10 - 31.11.docx

### Діагностування початкових та набутих знань

Тестові питання по системі охолодження двигуна

forms.gle

Тестові питання по системі охолодження двигуна

### Дидактичне забезпечення

drive.google.com

Schema-systemy-mashennia.jpg

drive.google.com

Pusk\_dvygun.jpg

DOCX

YouTube

Історія виникнення і розвитку теплових двигунів

YouTube

ХТЗ. Історія тракторного заводу. Харківський тракторний завод став легендою.

google docs

Урок № 1.docx

google docs

Урок № 1.docx

google docs

Урок № 1.docx

Завантаження

DOCX

Тести по слюсарній справі

forms.gle

Тести по слюсарній справі

DOCX

Тести по слюсарній справі

forms.gle

Тести по слюсарній справі



## Вихідне діагностування з курсу Обслуговування та ремонт двигунів

Змінити обліковий запис

Спільний доступ відсутній

\*Обов'язкове питання

П.І.Б. \*

Моя відповідь

Далі

Сторінка 1 з 5

Очистити форму

Опис (необов'язково)

Яка оптимальна температура дизельного двигуна з рідинною системою охолодження?

- Тип вопроста
- 60-70°C;
- 70-80 °С;
- 80-95 °С;
- 95-100 °С.

При перегріві двигуна необхідно \*

- зупинити його;
- дати доступ свіжого повітря не зупиняючи його;
- зменшити подачу палива;
- зняти пробку з радіатора

З якого матеріалу виготовляються поршні (декілька відповідей) \*

- алюмінієвого сплаву;
- сталі;
- сірого чавуну.

Будова ТО та ремонт двигунів

Технічний стан системи мащення двигуна перевіряють за такими параметрами \* 1 бал

- наявністю масла в картері двигуна
- змащувальними властивостями масла
- показником тиску масла і кольором масла
- показником кольору масла

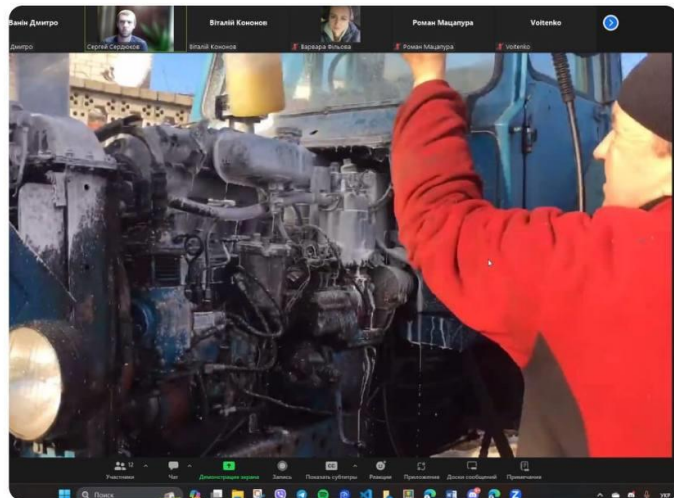
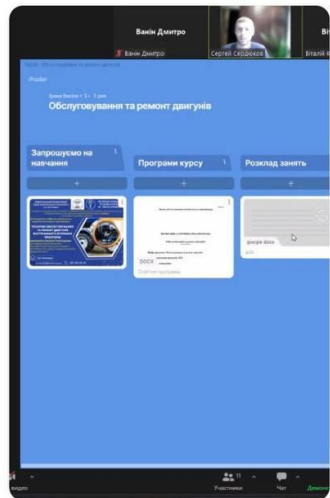
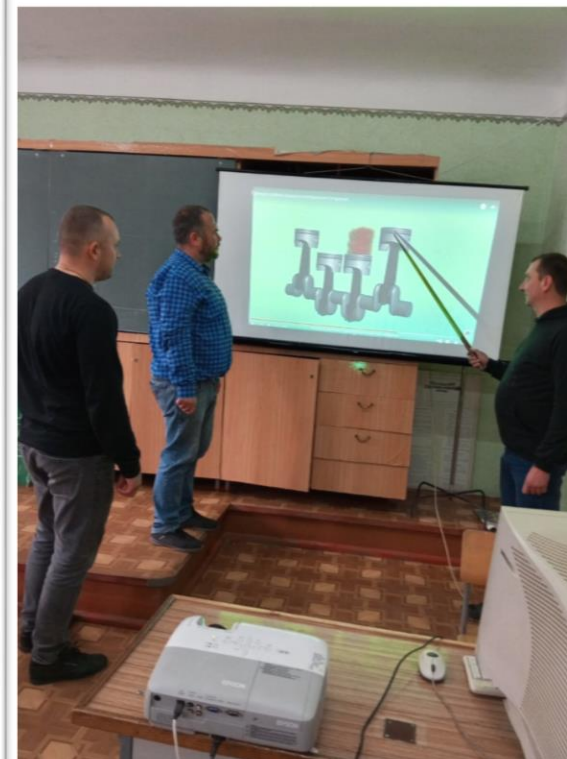
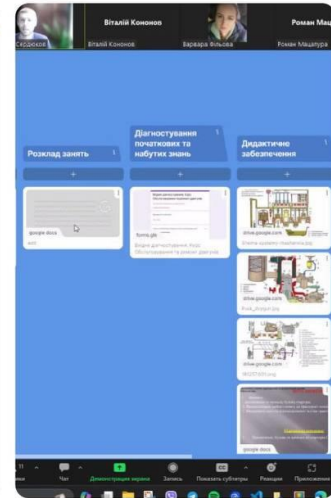
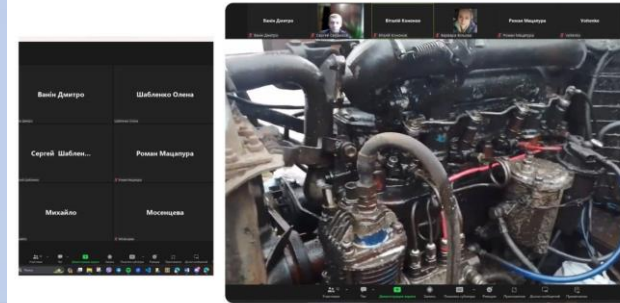
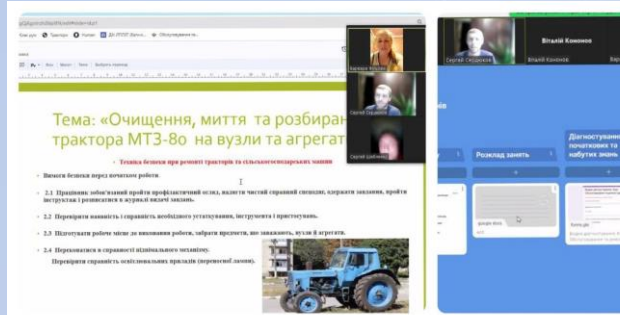
На які несправності може вказати постійний білий дим з вихлопної труби дизельного двигуна? \* 1 бал

- Засмічення паливних фільтрів
- Потраплення масла в циліндри двигуна
- Засмічення повітряного фільтра
- Потраплення води в циліндри двигуна

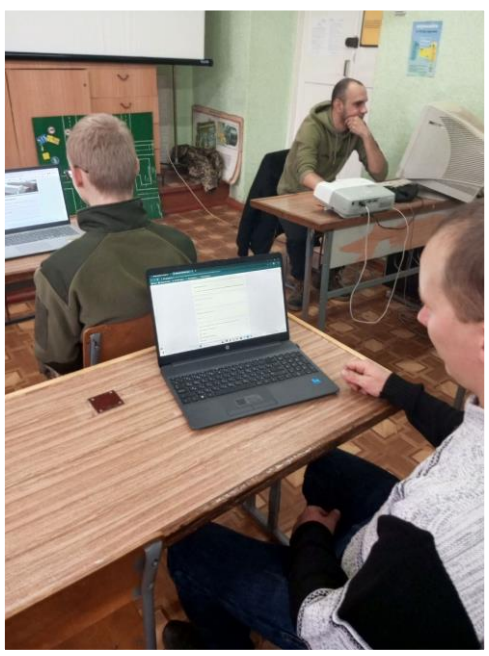
Діагностування - це \* 1 бал

- визначення механічного стану автомобіля, їх агрегатів і вузлів без розробки.
- визначення механічного стану автомобіля, їх агрегатів і вузлів з розробкою 25%
- визначення механічного стану автомобіля, їх агрегатів і вузлів з розробкою 50%
- у всіх перерахованих випадках

# ОРГАНІЗАЦІЯ ОСВІТЬОГО ПРОЦЕСУ









**USAID**  
ВІД АМЕРИКАНСЬКОГО НАРОДУ



МІЖНАРОДНА  
ФУНДАЦІЯ РОЗВИТКУ

## ЛЮБОТИНСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛЦЕЙ ЗАЛІЗНИЧНОГО ТРАНСПОРТУ СМТ КЕГИЧІВКА

В РАМКАХ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОЄКТУ «РОЗВИТОК ТРУДОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ДЛЯ УКРАЇНИ»,  
ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ ЗА СПРИЯННЯ ПРОЄКТУ АГЕНТСТВА США З МІЖНАРОДНОГО РОЗВИТКУ (USAID)  
«ЕКОНОМІЧНА ПІДТРИМКА УКРАЇНИ»

оголошуємо набір на навчання за  
короткостроковою програмою:

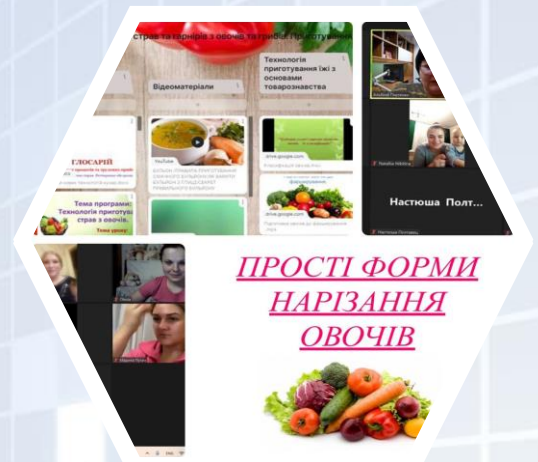
**ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ТА  
ГАРНІРІВ З ОВОЧІВ ТА ГРИБІВ.  
ПРИГОТУВАННЯ БУЛЬЙОНІВ,  
СУПІВ ТА СОУСІВ.**

### НАВЧАННЯ ЗА РАХУНОК ПРОЄКТУ

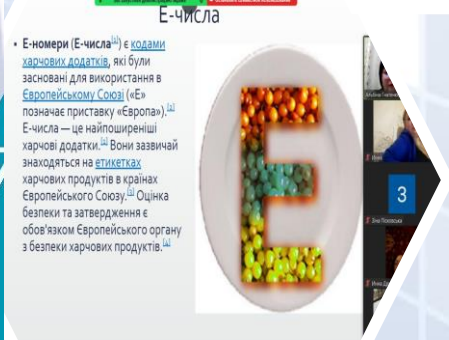
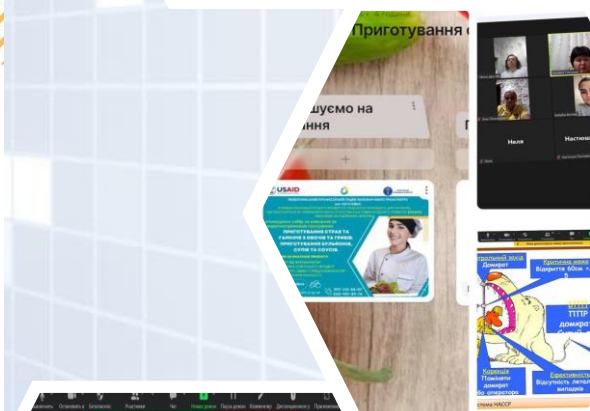
БЕЗ ВІДРИВУ ВІД ВИРОБНИЦТВА  
ЗРУЧНИЙ ГРАФІК ОСВІТЬОГО ПРОЦЕСУ  
СЕРТИФІКАТ ПРО ЗДОБУТТЯ/ВДОСКОНАЛЕННЯ  
ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ



ТЕРМІН НАВЧАННЯ:  
3 6.11.2023 – ПО 15.12.2023



**ПРОСТІ ФОРМИ  
НАРІЗАННЯ  
ОВОЧІВ**



Е-числа  
• Е-номери (Е-числа<sup>14</sup>) є кодами харчових добавок, які були засновані для використання в Європейському Союзі («Е» позначає приставку «Європа»<sup>14</sup>). Е-числа — це найпоширеніші харчові добавки.<sup>14</sup> Вони зазвичай знаходяться на етикетках харчових продуктів в країнах Європейського Союзу.<sup>14</sup> Оцінка безпеки та затвердження є обов'язком Європейського органу з безпеки харчових продуктів.<sup>14</sup>



с.м.т. Кегичівка



pr.ptu60@ptukh.org.ua



097-331-24-07  
050-901-89-76

# ОСВІТНІЙ КОНТЕНТ

Padlet

Трина Ваніна + 3 • 4 години

## Кухар. Приготування страв та гарнірів з овочів та грибів. Приготування бульйонів, супів та соусів

- Запрошуємо на навчання
- Програми курсу
- Розклад занять
- Діагностування початкових і набутих знань
- Дидактичне забезпечення

Орієнтовний перелік питань до вхідного тестового контролю

ГЛОСАРІЙ

Тема програми: Технологія приготування страв з овочів.

Тема уроку: Загальні правила смажіння овочів, відпуски.

- Відеоматеріали
- Технологія приготування їжі з основами товарознавства
- Організація виробництва та технічне оснащення галузі
- Система ХАССП та основи здорового харчування
- Охорона праці

БУЛЬОН /ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ СМАЧНОГО БУЛЬЙОНУ/ЯК ВАРИТИ БУЛЬЙОН З ПТИЦІ/СЕКРЕТ ПРАВИЛЬНОГО БУЛЬЙОНУ

Класифікація овочів.m4v

Вчимося готувати разом з Гордоном Рамзі! Кухонне приладдя

Навчальний матеріал з предмета «Система ХАССП та основи здорового харчування»

Презентація- підручник Система ХАССП.pptx

Підготовка овочів до фарширування .mp4

drive.google.com

## Вхідне діагностування

lplztd@gmail.com Змінити обліковий запис

Спільно не використовується

Зірочка (\*) указує, що запитання обов'язкове

Прізвище, ім'я \*

Ваша відповідь

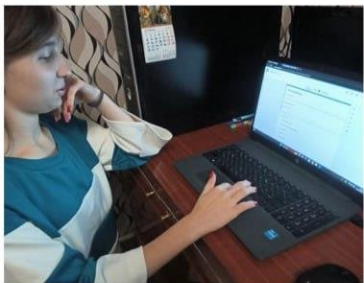
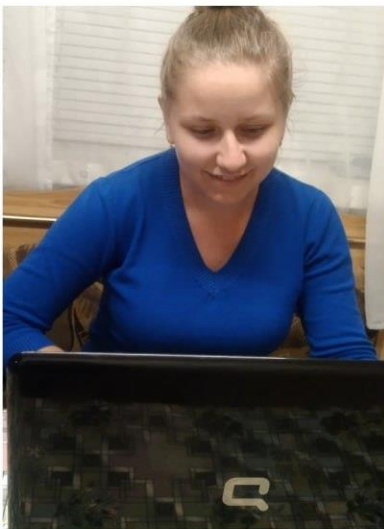
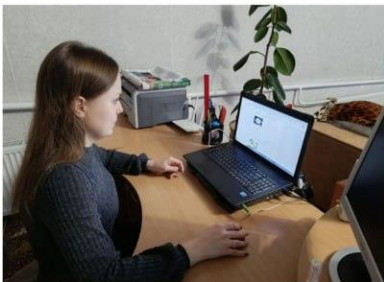
1. Кулінарія - це \*
- випічка, страв із борошна
  - мистецтво сервірування столу
  - мистецтво приготування їжі
  - вміння подачі страв на сніданок, обід та вечерю.

2. Основа вінегрету - це...



- буряк
- картопля
- гриби

# ОРГАНІЗАЦІЯ ОСВІТЬОГО ПРОЦЕСУ



## ЛЮБОТИНСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ ЗАЛІЗНИЧНОГО ТРАНСПОРТУ с/мт КЕГИЧІВКА

В РАМКАХ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОЄКТУ «РОЗВИТОК ТРУДОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ДЛЯ УКРАЇНИ»,  
ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ ЗА СПРИЯННЯ ПРОЄКТУ АГЕНТСТВА США З МІЖНАРОДНОГО РОЗВИТКУ (USAID)  
«ЕКОНОМІЧНА ПІДТРИМКА УКРАЇНИ»

**УВАГА!**

оголошуємо набір на навчання за  
короткостроковою програмою:




**ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ЯЄЦЬ, МОЛОКА ТА  
МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ.  
ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК**

**СТАРТ 05.02.2024**

**НАВЧАННЯ ЗА РАХУНОК ПРОЄКТУ**

БЕЗ ВІДРИВУ ВІД ВИРОБНИЦТВА  
ЗРУЧНИЙ ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ  
СЕРТИФІКАТ ПРО ЗДОБУТТЯ/ВДОСКОНАЛЕННЯ  
ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ



 **с/мт. Кегичівка**   
 [pr.ptu60@ptukh.org.ua](mailto:pr.ptu60@ptukh.org.ua)

 **097-331-24-07  
050-901-89-76**

# ОСВІТНІЙ КОНТЕНТ

Padlet

Трина Ваніна + 1 • 2 місяці

## Кухар. "Приготування страв з яєць молока та молочних продуктів, сиру", "Приготування холодних страв та закусок"

Запрошуємо на навчання

Програми курсу

Розклад занять

Діагностування початкових і набутих знань

Дидактичне забезпечення

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА підготовки робітників за видами роботи "Приготування страв з яєць молока та молочних продуктів, сиру", "Приготування холодних страв та закусок"

розрахунок за професією: професія ІВСО-75 Грошова в галузі задоволення та надання харчових послуг та надання харчових послуг

навчальна програма новий кухар.docx

РОЗКЛАД ЗАНЯТЬ

кваліфікаційний курс "Приготування страв та гарнірів з яєць і сиру. Приготування бульонів, супів"

5.02.2024 - 16.02.2024

ВІСЬМЬ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Тема заняття: Приготування страв з яєць і сиру

Матеріали до заняття: Технологія приготування страв з яєць та сиру

Відомості про заняття: Вивчення технології приготування страв з яєць та сиру

forms.gle

Вхідне діагностування

drive.google.com

ПІДРУЧНИК СИСТЕМА ХАССП.pdf

Технологія приготування страв з яєць та сиру

forms.gle

Технологія приготування страв з яєць та сиру

ГЛОСАРІЙ процесів та трудових прийомів при приготуванні страв. Ресторанне обслуговування

google docs

## Іспит з курсу "Кухар. " Приготування страв з яєць молока та молочних продуктів, сиру", "Приготування холодних страв та закусок"

juliakonst5@gmail.com Змінити обліковий запис

Спільно не використовується

Зірочка (\*) указує, що запитання обов'язкове

Вкажіть своє прізвище, ім'я \*

Ваша відповідь

Холодний цех призначений для: \*

1 бал

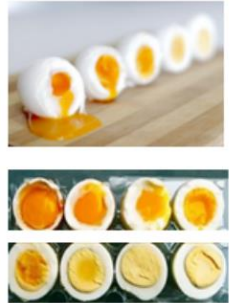
приготування холодних страв і закусок

приготування і оформлення холодних страв і закусок

Головна | Технологія приготування їжі | Глосарій

## ПРОЦЕСИ, ЩО ВІДБУВАЮТЬСЯ В ЯЙЦЯХ ПІД ЧАС ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ

При нагріванні білок і жовток яйця змінюються, зсідуються.



Температура нагрівання	Зовнішні ознаки змін стану білка	Зовнішні ознаки змін стану жовтка
50-55°C	Часткове помутніння	
55-60°C	Каламутний стає весь білок	
60-65°C	Білок помітно загусає	
65-75°C	Білок перетворюється на драглеподібну ніжну рухливу масу маси	Жовток починає загусати
75-85°C	Білок ущільнюється	
85-90°C	Білок міцніє	Жовток міцніє
95-100°C	Міцність майже не змінюється	Міцність не змінюється

### Технологія приготування страв з яєць та сиру

juliakonst5@gmail.com Змінити обліковий запис

Спільно не використовується

Зірочка (\*) указує, що запитання обов'язкове

Прізвище, ім'я \*

Ваша відповідь

Яйце – продукт дуже високої харчової і біологічної цінності, в основному цю:

а) вітамінний продукт;

б) білковий продукт;

в) енергетичний продукт.

При якій температурі зберігають яйця в холодильній камері? \*

а) при 1-2 градусах;

б) при 1-1 градусах;

в) при 1+2 градусах.

### Вхідне діагностування

juliakonst5@gmail.com Змінити обліковий запис

Спільно не використовується

Зірочка (\*) указує, що запитання обов'язкове

Прізвище, ім'я \*

Ваша відповідь

1. Кулінарія - це \*

а) вітчизняна страва із борошна

б) мистецтво сервірування столу

в) мистецтво приготування їжі

г) зміна поданих страв на сніданок, обід та вечерю.

2. Які страви збуджують апетит та слюновидіння для подальшого споживання їжі? \*

а) супи

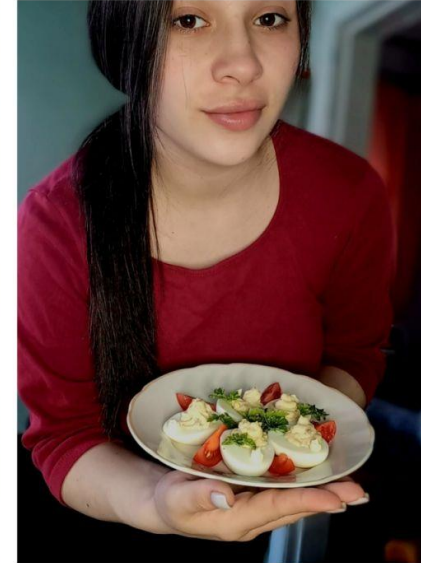
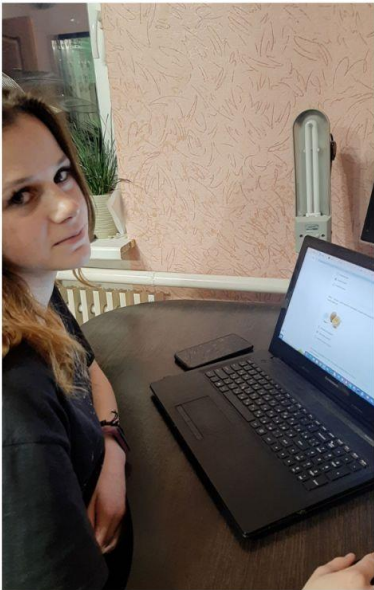
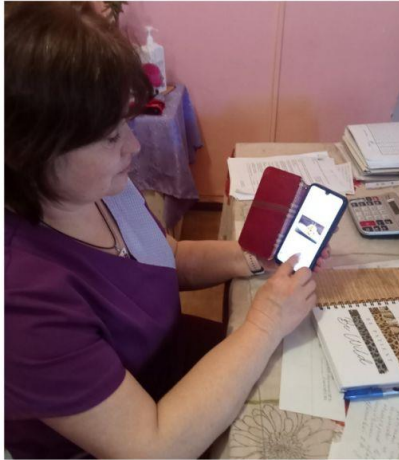
б) салати та закуски

в) перші страви

### Опорний концепт ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ЯЄЦЬ

- При приготуванні страв із суміші білків і жовтків з додаванням молока або води температура, при якій відбувається денатурація білків, також підвищується до 70-75°C, маса залишається ніжною, завдяки чому страви легше засвоюються організмом, порівняно з білком яйця, звареного круто.
- Додавання солі знижує температуру зсідання білків, тому при смаженні лещи на поверхні жовтка утворюються білі плями у тих місцях, де потрапила сіль.
- При тривалому варінні яєць (понад 10 хв) білок частково розпадається, виділяючи сірководень, який із залізом жовтка утворює сірісте залізо, при цьому верхній шар жовтка темніє.
- Швидке охолодження зварених яєць у воді перешкоджає сполученню сірководню із залізом, колір поверхні жовтка майже не змінюється.

# ОРГАНІЗАЦІЯ ОСВІТЬОГО ПРОЦЕСУ







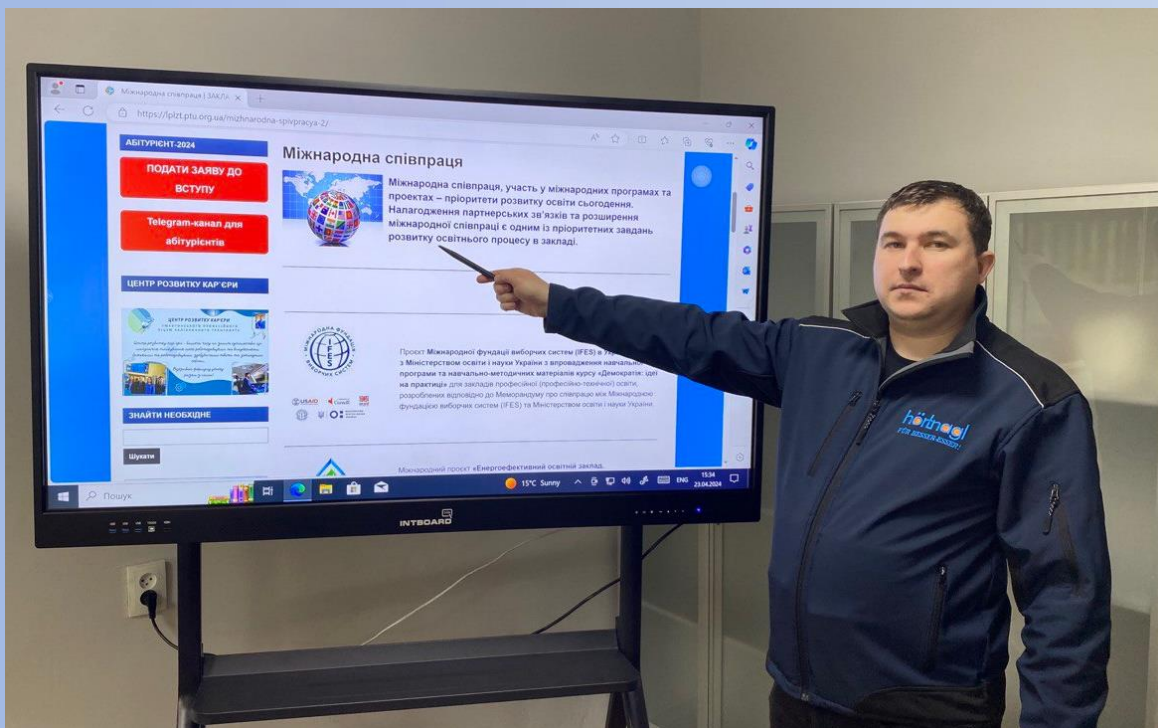
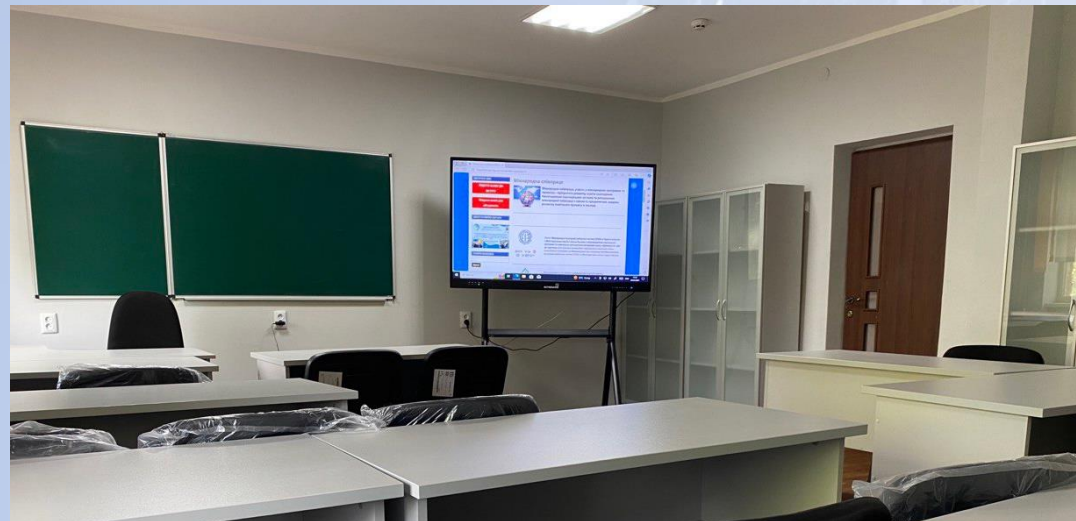




**USAID**  
ВІД АМЕРИКАНСЬКОГО НАРОДУ



**МІЖНАРОДНА  
ФУНДАЦІЯ РОЗВИТКУ**



# НАВЧАЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО (с-ще Кегичівка)





МІНІСТЕРСТВО  
ОСВІТИ І НАУКИ  
УКРАЇНИ

ПРОФ  
ТЕХ

#100майстерень

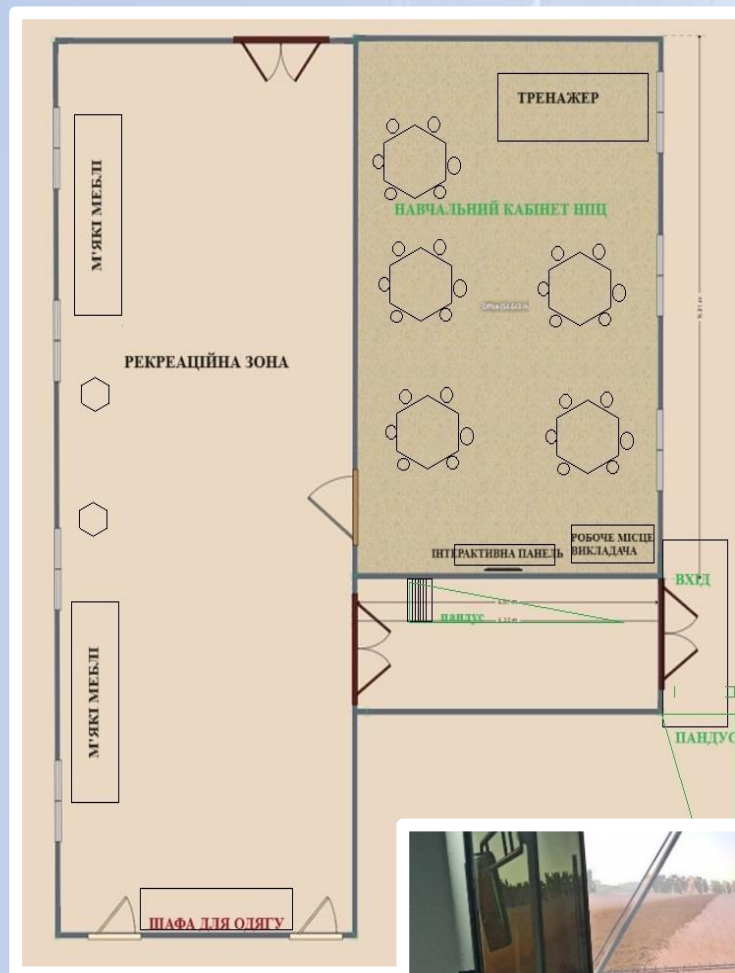
# Регіональний центр професійної освіти залізничного транспорту та агротехнічного сервісу

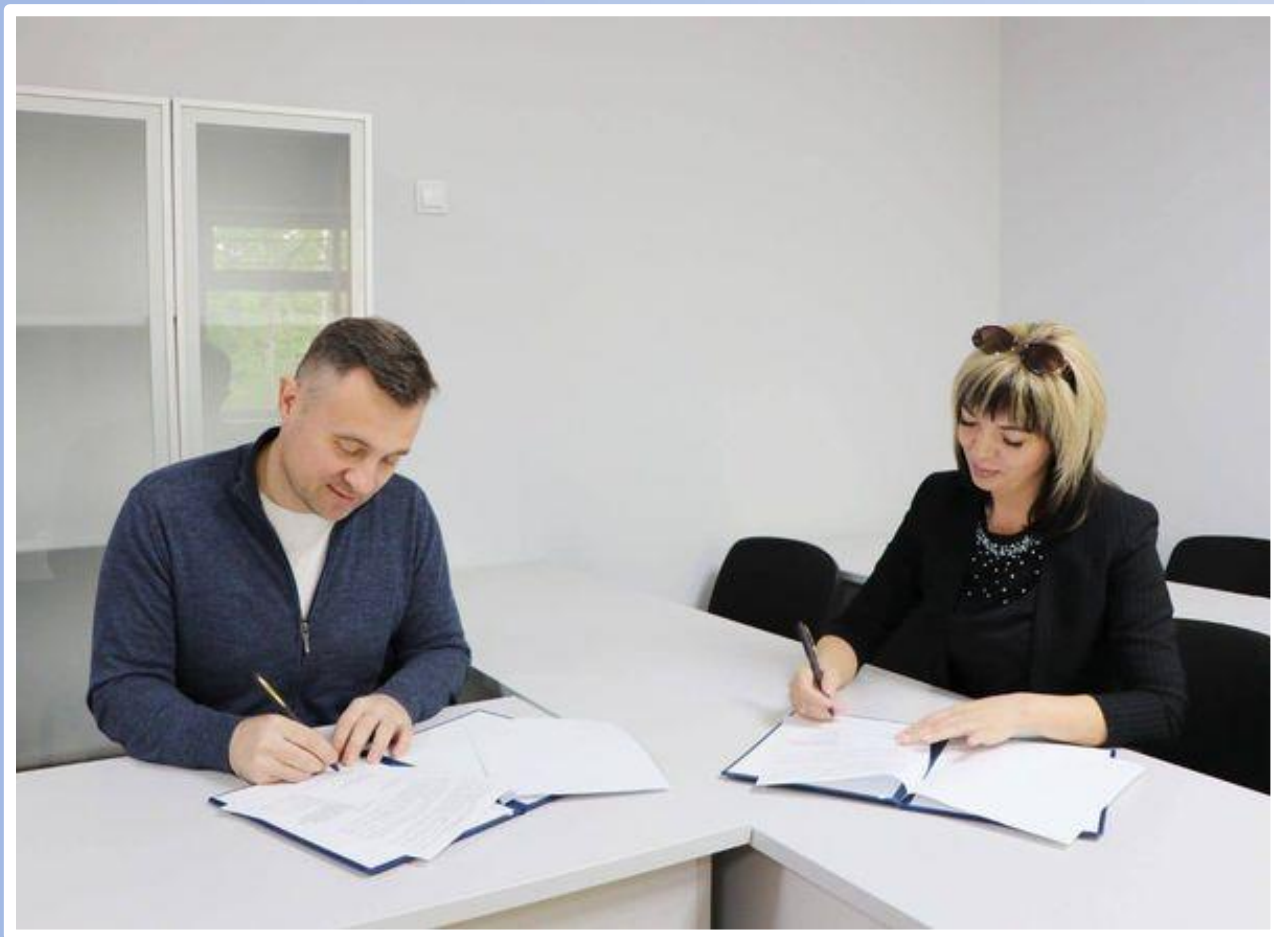
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСТЬ

СІЛЬСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО

Вартість проєкту — 13 500 000 грн







*МІЖНАРОДНЕ СПІВРОБІТНИЦТВО, БІЗНЕС ПАРТНЕРСТВО – ПРІОРИТЕТИ  
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ*