

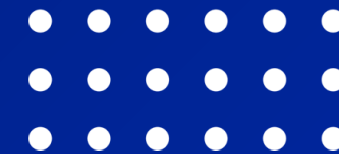


ПРОЄКТНА ДІЯЛЬНІСТЬ ЯК ДІЄВИЙ ІНСТРУМЕНТ НАЦІОНАЛЬНО-ПАТРІОТИЧНОГО ВИХОВАННЯ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ

**Ольга Олександрівна Швець
заступник директора
з навчально-виховної роботи
Державного навчального закладу
«Слобожанський регіональний центр
професійної освіти»**



Актуальність



Чому проєктна діяльність?

Метод проєктів — одна з пріоритетних освітніх технологій, що поєднує теоретичні знання з практичною діяльністю здобувачів освіти.

Проєктна діяльність:

- ✓ розвиває самостійність і творчість
- ✓ формує патріотизм і громадянськість
- ✓ виховує відповідальність
- ✓ готує до викликів сучасного світу



Напрями національно-патріотичного виховання



Волонтерсько-мілітарний

- **«Вирощування лаванди — наша справа допомоги ЗСУ»:**
виробництво та реалізація продукції, передача коштів на підтримку армії



Соціально-благодійний

- **«Корисний сніданок»:**
виховання культури здорового харчування
- **«Влаштування сучасних гіпсокартонових систем на замовлення»:**
безоплатне опорядження лабораторії пекарів
- **Швейцарсько-український проєкт DECIDE:**
навчання тренерів демократичної освіти



Культурно-мистецький

- **«Від перших кроків — до професіонала»:**
майстер-класи з кулінарного мистецтва, збереження та популяризація української кулінарної культури
- **Міжнародний проєкт «Керко Болгарія ЄООД»:**
представлення української кухні за кордоном через кулінарне мистецтво



Екологічно-краєзнавчий

- **«Вирощування лаванди — наша справа допомоги ЗСУ»:**
агрономічна практика, догляд за плантацією на території закладу
- **«Амброзія полинолиста — небезпечна рослина»:**
екологічна просвіта та боротьба з карантинними рослинами краю



Історико-просвітницький

- **«Від перших кроків — до професіонала»:**
дослідження старовинних автентичних страв української кухні як частини історичної спадщини
- **«Значення англійської мови для майбутньої професії»:**
пошукова та творча робота, розробка опорних схем - просвіта через знання



Проект «Вирощування лаванди – справа допомоги ЗСУ»

Мета проекту: Фінансова підтримка ЗСУ через реалізацію продукції з лаванди. **Розвиток soft skills:** командна робота, критичне мислення, комунікація, креативність.

1 етап-Формування команди

Розподіл ролей: агроном, маркетолог, фінансист.
Зустрічі команди, обговорення навичок

2 етап- Аналіз ринку

Дослідження попиту на олію, сапе, мило.
Складання бізнес- плану.

3 етап- Технологічний

Вирощування лаванди на території закладу.
Залучення волонтерів.
Освітні заходи.

4 етап- Заключний

Продаж продукцій.
Передача коштів ЗСУ.

Проект «Амброзія полинолиста — небезпечна рослина»

Мета проекту: екологічна просвіта здобувачів освіти та громади щодо небезпеки амброзії полиноистої — карантинної рослини, що завдає шкоди здоров'ю людей та довкіллю краю.

Дослідницький етап

Здобувачі вивчають біологічні особливості рослини, її поширення в регіоні, вплив на здоров'я людей та екосистему місцевості.



Практичний етап

Виявлення та знищення амброзії на території закладу. Організація екологічних суботників за участю здобувачів і педагогів.



Просвітницький етап

Створення інформаційних матеріалів — листівок, презентацій. Проведення просвітницьких заходів для громади щодо розпізнавання та боротьби з рослиною.





Проект «Корисний сніданок»

Мета проекту: виховання культури харчування, пропаганда здорового способу життя, розвиток комунікаційних навичок та здатності працювати в команді.

Перший етап

Етап дослідження

Технологічний етап

Заключний етап

✔ **Круглі столи**

✔ **Робочі групи вивчають види сніданків**

✔ **Студенти створюють презентації**

✔ **Майстер-клас з приготування сніданку**





Проект «Влаштування сучасних гіпсокартонних систем на замовлення»

Мета проекту: практично-орієнтований виробничий проект за професією «Штукатур»

- Здобувачі розробляли дизайн, виконували розрахунки необхідних матеріалів
- Самостійно вирішували реальні виробничі завдання з опорядження приміщень

Результат:

власноруч та безоплатно виконано опорядження лабораторії пекарів закладу





Швейцарсько-український проєкт DECIDE

«Децентралізація для розвитку демократичної освіти»

Мета проєкту: формування демократичних цінностей та громадянської свідомості через освіту

- Три майстри виробничого навчання пройшли навчання тренерів
- **Профілі:** кухар, кондитер — програма підвищення кваліфікації
- Реалізується Громадською організацією «Cult Food» у рамках проєкту «Реформа шкільного харчування»



DECIDE

швейцарсько-український проєкт
ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ
ДЕМОКРАТИЧНОЇ ОСВІТИ





Проєкт «Від перших кроків — до професіонала»

Мета проєкту

Розвиток професійних здібностей, пошук автентичних страв української кухні як частини культурної спадщини, розробка та дослідження нових технологій і страв.

Виробничі майстер-класи з дегустацією готових страв з оновленого шкільного меню, розробленого шеф-кухарем Євгеном Клопотенком.

Кулінарний ХАБ

За підтримки МОН України та Харківської обласної державної адміністрації;

Професії: кухар, кондитер, пекар;

**Меню за рецептами Євгена Клопотенка;
Стратегія реформи шкільного харчування першої леді Олени Зеленської**

Сучасне обладнання

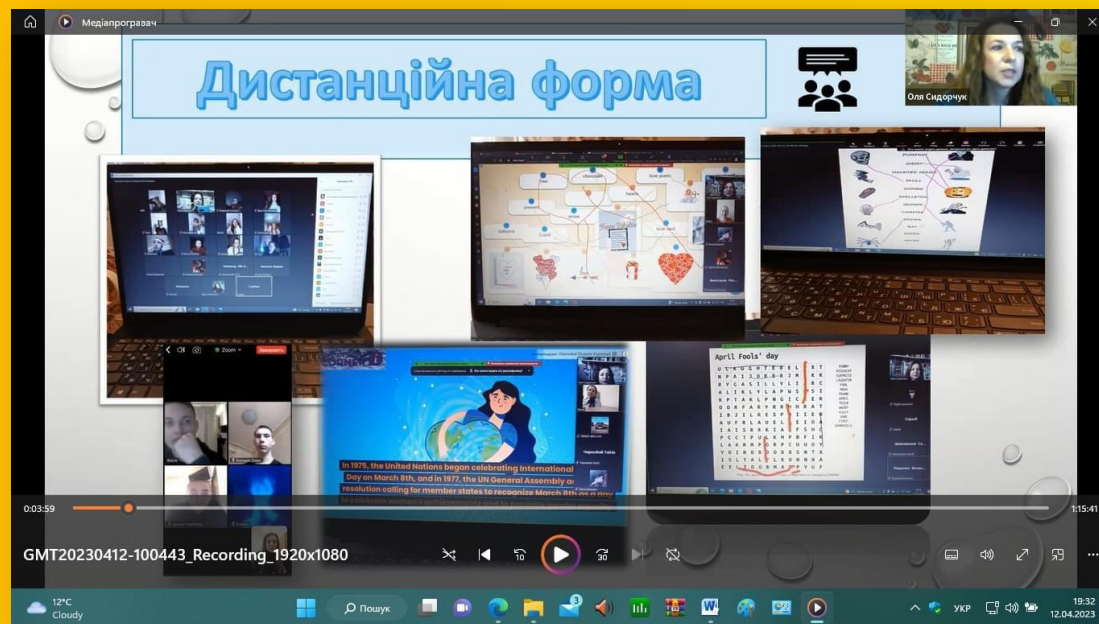
Збереження кулінарної культурної спадщини України



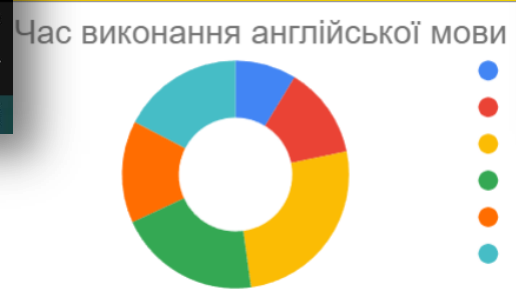


Проект «Значення англійської мови для майбутньої професії»

Мета проекту: формування мовної компетентності майбутніх фахівців як інструменту представлення України у міжнародному просторі.



20.09.2023	01:30:00
27.09.2023	01:10:00
04.10.2023	00:50:00
11.10.2023	01:00:00



adjectives
fluffy, green, gloomy

nouns
hat, strawberry, book

verbs
hit, mix, jump, dance

bright, desk, miserable, freezing, house, play, bird, paper, delicious, sing, tree, skip, curly, fast, chair

Big, fun mi... великі веселі місії, де діти з різних країн працюють разом над... countries work to...



Міжнародне партнерство: «Керко Болгарія ЕООД»

Двостороння угода

Укладена угода про співробітництво між ДНЗ «Слобожанський РЦПО» та компанією «Керко Болгарія ЕООД» — мережа готелів у курортних комплексах Болгарії.



7 років поспіль

Здобувачі освіти проходять виробничу практику на робочих місцях у п'ятизіркових готелях курортів Болгарії.



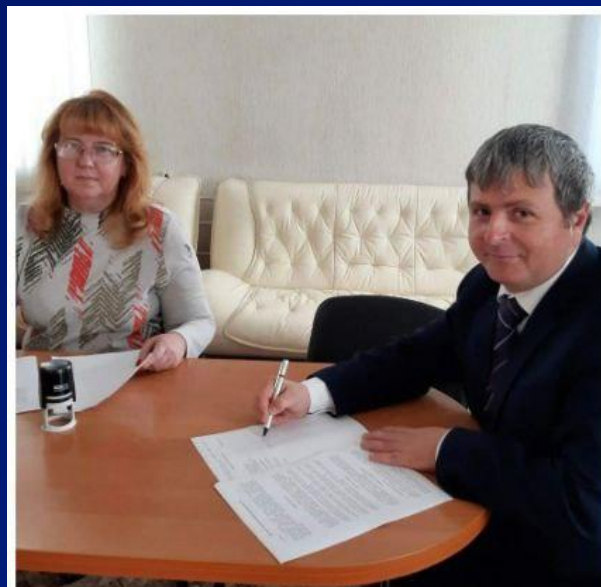
Обмін досвідом

Студенти готують болгарські страви, демонструють майстерність та популяризують національну українську кухню.



445 тис. грн обладнання

Наприкінці 2023 року заклад отримав від міжнародних партнерів 20 одиниць сучасного обладнання для лабораторії кухарів, кондитерів та пекарів.



ВИСНОВКИ



Формує національну свідомість, патріотизм та громадянську відповідальність



Поєднує навчання з реальною допомогою — підтримка ЗСУ, збереження спадщини



Розвиває лідерські якості, критичне мислення та навички командної роботи



Відкриває можливості для міжнародного співробітництва та представлення України



ДЯКУЮ

ЗА УВАГУ!

