



Навчально-методичний центр
професійно-технічної освіти
у Черкаській області



УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ
ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ У ЧЕРКАСЬКІЙ ОБЛАСТІ

КНЗ «ЧЕРКАСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ІНСТИТУТ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ
ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ»

ПРОГРАМА

*Всеукраїнського круглого столу
для педагогічних працівників
професій харчового напрямку:*

**«STREAM-ФЕСТИВАЛЬ:
МАГІЯ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ»**

26 березня 2026 року



м. Черкаси

РЕГЛАМЕНТ

*Всеукраїнського круглого столу
для педагогічних працівників
професій харчового напрямку:*

«STREAM-ФЕСТИВАЛЬ: МАГІЯ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ»

26 березня 2026 року

09:45 – 10:00 – онлайн-реєстрація учасників круглого столу

10:00 – 10:05 – відкриття заходу

10.05 – 10.40 – вітальне слово учасникам

10.40 – 13.00 – пленарне засідання круглого столу

РЕГЛАМЕНТ ВИСТУПІВ:

Вітальне слово – до 5 хв.

Доповідь на пленарному засіданні – до 7 хв.

Демонстрація майстер-класу - до 15 хв.

Обговорення доповіді – до 3 хв.

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

Покликання на трансляцію:

<https://us02web.zoom.us/j/84516601151?pwd=VzMlhoqsSO29EiHWdrmaA0J0ArBiey.1>

Ідентифікатор конференції: 845 1660 1151

Код доступу: 594726

Модератори круглого столу:

Юлія ЗОРЯ, завідувач навчально-тренінгового центру STEM-освіти КНЗ «Черкаський обласний інститут післядипломної освіти педагогічних працівників Черкаської обласної ради»;

Світлана БАБЕНКО, методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Черкаській області.

РОБОЧА МОВА ЗАХОДУ:

Українська

**ВІТАЛЬНЕ СЛОВО
УЧАСНИКАМ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО КРУГЛОГО СТОЛУ**

<i>Валерій ДАНИЛЕВСЬКИЙ</i>	-	начальник Управління освіти і науки Черкаської обласної державної адміністрації;
<i>Наталія ЧЕПУРНА</i>	-	в.о. ректора комунального навчального закладу «Черкаський обласний інститут післядипломної освіти педагогічних працівників Черкаської обласної ради», к.п.н., доцент, заслужений працівник освіти України;
<i>Наталія МАРТИНЮК</i>	-	директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Черкаській області;
<i>Ірина БЕРЕЗАНЬ</i>	-	в.о. директора державного навчального закладу «Черкаське вище професійне училище».

ДОПОВІДІ УЧАСНИКІВ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО КРУГЛОГО СТОЛУ



НАУКОВО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ НАПРЯМ

Проект «Кухня без меж» як приклад практичного поєднання науки, творчості та сучасних гастрономічних тенденцій

Ольга СЕМЕНОВА, методист Запорізького центру професійно-технічної освіти водного транспорту;
Запорізька область;

Sous-vide як стандарт сучасної HoReCa: трансформація навчальних програм для підготовки кухарів нового покоління»

Раїса МАЗУР, викладач Комунального закладу «Вінницький професійний коледж цифрових технологій та підприємництва» Вінницької обласної ради;
Вінницька область;

Виконання майстер-класу з професії «Кондитер» на тему: «Молекулярні технології в приготуванні десертів»

Андрій КРИЖАНІВСЬКИЙ, майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Черкаське вище професійне училище»;
Черкаська область;



ТЕХНОЛОГІЧНИЙ НАПРЯМ

Кухня майбутнього, де наука стає смаком

Анна ТИМОЩУК, викладач спеціальних предметів професій харчового напрямку Державного професійно-технічного навчального закладу «Білоцерківське вище професійне училище будівництва та сервісу», Київська область;

Монохромна подача страв - популярний стиль в кулінарних технологіях. Фрагменти відео-уроків «Приготування кольорових млинців»

Тетяна ТРОЩИЛО, майстер виробничого навчання Вищого професійного училища №92 м. Северодонецька, Луганська область;

Виконання майстер-класу з професії «Кухар» на тему: «Молекулярна кухня в приготуванні закусок»

Любов БУЛАТЕЦЬКА, майстер виробничого навчання державного навчального закладу «Черкаське вище професійне училище», Черкаська область;

Навчання з використанням доступних девайсів

Тетяна МИКОЛАЄНКО, майстер виробничого навчання Регіонального центру професійно-технічної освіти м. Зіньків, Полтавська область;

Культура здорового харчування. Зміна харчових трендів

Валентина БИСТРИЦЬКА, викладач професійно-теоретичної підготовки Комунального закладу Сумської обласної ради «Шосткинське вище професійне училище», Сумська область;

Сучасні методи та технології для забезпечення здорового харчування підростаючого покоління

Любов ОСАДЧЕНКО, майстер виробничого навчання Комунального закладу Сумської обласної ради «Шосткинське вище професійне училище», Сумська область;



НАПРЯМ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА КУЛЬТУРИ ЗДОРОВОГО РАЦІОНУ

Технологія приготування котлети по-міланськи з сиром та гарніром». Категорія: «Приготування страв з птиці для шкільного харчування» (майстер-клас)

Людмила ШЕВЧУК, майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Малинський професійний ліцей», Житомирська область;

Модернізація шкільного харчування та формування культури здорового раціону в умовах реформування освітнього середовища

Світлана ЛЮХ, викладач Професійного коледжу сервісу і дизайну міста Житомира,
Житомирська область;

Трансформація систем шкільного харчування в Україні та світі: технологічні, нутриціологічні та управлінські аспекти

Наталія ШАСТСЬКИХ, викладач Комунального закладу Сумської обласної ради «Шосткинське вище професійне училище»,
Сумська область;