



ШКІЛЬНІ КОВОРКІНГИ У ПИРЯТИНСЬКІЙ ГРОМАДІ



У ЧОМУ ІДЕЯ ВПРОВАДЖЕННЯ КОВОРКІНГІВ



Шкільні коворкінги - це новий підхід до навчання, спрямований на розкриття підприємницького потенціалу молоді та полегшення вибору професії школярами. Відмінність від звичайних майстерень - наявність не лише сучасного обладнання, а й нової навчальної програми "Соціальне шкільне підприємництво" і, звичайно, присутність сучасного вчителя, який допомагає розкрити творчий потенціал молоді."

Маркіян Дацишин та Іван Савицький
національні експерти проєкту ЄС
у Пирятинській громаді



У межах реалізації проєкту сформовано 6 сучасних коворкінгів, які відвідують учні з усієї громади:



КУЛІНАРНИЙ + ШАМРОК

Ліцей №6 м. Пирятин та кафе "Шамрок" в с. Березова Рудка.

Завданням цього коворкінгу є створення і тестування нових рецептур на основі місцевої сировини. А це ягоди, молоко, сир, фрукти та овочі. На базі коворкінгу провели дослідження кулінарної спадщини Пирятинського краю - зібрали старі рецепти страв і перевірили їх на практиці.



АРТШВЕЙНИЙ

Ліцей №6 м. Пирятин.

Тут можна не лише навчитися шити, а й створювати креативні проєкти. Адже тут є вишивальна машинка та пристрої, які дозволяють друкувати на тканині, склі, фанері, інших матеріалах.



ІННОВАЦІЙНИЙ

У приміщенні Пирятинської міської ради у м. Пирятин.

Важко уявити майбутнє без інженерної та технологічної обізнаності. Тому 3D інноваційний коворкінг став "кузнею" майбутніх технічних геніїв. Результати їхньої роботи вже отримали визнання на національних конкурсах.



САДОВИЙ

На базі Березоворудської школи.

Тут вивчають методи догляду за садом, підбору сортів, обрізки дерев та досліджують інші премудрощі покращення врожайності. А на уроках соціального шкільного підприємництва учні вчать рахувати собівартість вирощування продукції, частину якої продають місцевим переробним підприємцям.



ГОНЧАРНИЙ

У філії Пирятинського ліцею у м. Пирятин.

Гончарний коворкінг - чудове місце, де окрім розвитку мистецької компетентності дітей, удосконалення їхнього гармонійного сприйняття, проводять майстер-класи для учнів з особливими освітніми потребами, вимушених переселенців та виготовляють сувенірну продукцію.



Немає сумніву в тому, що обладнані в школах коворкінги вплинуть на якість освітнього процесу та сприятимуть вирішенню найактуальнішої на сьогодні проблеми шкільної освіти – вміння практично застосовувати набуті знання. Це підтверджує досвід коворкінгів у різних громадах, зокрема Шишацькій, Пустомитівській, Крупецькій та інших, яких супроводжувала наша команда. Навколо коворкінгів формується і кадрове забезпечення вивчення предметів, і навчально-методичне, тому важливою умовою буде присутність у цій майстерні вчителя, який здатен піднятися вище традиційної ролі трудового навчання.

Сергій Дятленко

національний експерт з питань освіти проєкту ЄС у Пирятинській громаді,
співзасновник ГО "Освіта для Успіху"





На тепер маємо хороші результати. На базі наших коворкінгів вирує активна діяльність. Молодь громади у різних її куточках може реалізовувати свої творчі здібності за найрізноманітнішими напрямками. Проводяться уроки, гуртки, майстер-класи. Молодь вивчає підприємництво. В майбутньому вони, самодостатні та освічені, стануть економічною опорою нашої громади.

Більше того, створено можливість також і дорослим людям спробувати себе в різних видах праці – зайнятися шиттям, кулінарією, а може й гончарною справою. Можливо, це стане справою життя, яка даватиме додатковий дохід, або ж стане просто хобі. Головне – є можливість. Тим паче зараз, коли так важко, а наша увага, і дорослих і дітей, вже два роки зосереджена на війні. Ми надаємо можливість певною мірою відволіктися у саморозвиток, інвестувати у власний талант.

Андрій Сімонов

Пирятинський міський голова

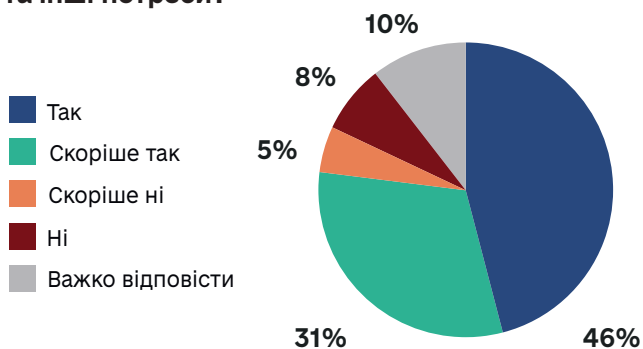


У коворкінгах діти створюють власні проекти, здобувають підприємницькі навички, спілкуються з друзями, розширюють коло знайомств. Дбаємо про кожну дитину, тому налагодили підвезення учнів із сіл шкільними автобусами. Коворкінги використовуються й для педагогів. Це місця, де ми проводимо семінари для вчителів трудового навчання, психологів, учителів початкових класів тощо. Також коворкінги відчинені для мешканців громади. Будь-хто може виготовити власний виріб, пройти навчання чи просто гарно провести час. Ті, хто хоч раз був у коворкінгу, повертаються знову!

Людмила Зібницька

начальниця відділу освіти Пирятинської міської ради

Чи схвалюєте Ви те, що ПІДЛІТКИ (старші 14 років) мають самостійно заробляти на власні кишенькові та інші потреби?

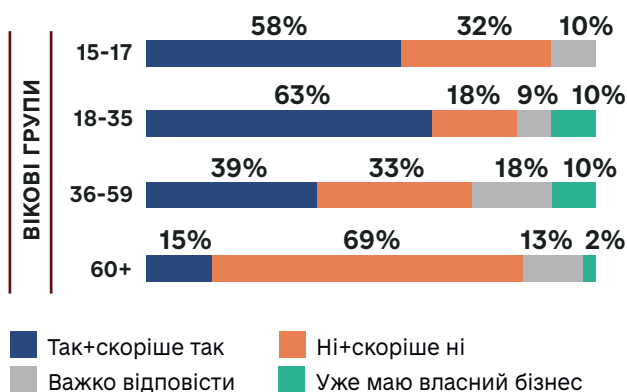


Згідно з результатами соціологічного дослідження думок мешканців Пирятинської громади, 63% молоді має бажання започаткувати власну справу, а 10% уже мають свій бізнес.

Водночас 77% дорослого населення схвалює ідею, щоб підлітки самостійно заробляли свої “кишенькові” гроші.

Отже, є розуміння, бажання та підтримка. Перепона - це відсутність предметів підприємницького спрямування у школах, на яких молодь змогла б навчитися основам ведення власної справи, та брак можливостей протестувати підприємницьку ідею.

Чи хотіли б Ви зайнятися власною справою, підприємництвом?



У Ліцеї №6 впроваджено викладання курсу за вибором “Соціальне шкільне підприємництво”. Продукція коворкінгу і є тим товаром, на базі якого учні практично здобувають навички ведення бізнесу. Матеріали для вчителя:



ЕЛЕКТРОННИЙ ПОСІБНИК (СШП)

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА (СШП) затверджено МОН





МІСЦЕ, ДЕ СТВОРЮЮТЬ СМАКОТУ КУЛІНАРНИЙ КОВОРКІНГ

Адреса: м. Пирятин, вул. Сінна, 84

Директор ліцею №6: Микола Василенко, +38 050 556 38 88

FACEBOOK



INSTAGRAM



Одним з центральних коворкінгів проєкту є фудпроцесинговий або кулінарний. На його базі заплановано не лише навчання кулінарним тонкощам, але й дослідницька діяльність - вивчення кулінарної спадщини регіону, відтворення старовинних рецептів, створення нових рецептур з місцевої сировини (ягоди, молоко, овочі, фрукти, які вирощуються в Пирятинській громаді). І не лише апробація цих рецептур, а й обов'язково, в межах соціального шкільного підприємництва, налагодження учнями комерційного продажу цієї продукції.

Закуплено сучасне професійне обладнання, перелік якого надає можливість втілити найрізноманітніші рецепти: традиційні обідні страви, кондитерські - випічка, торти, чи навіть дегідратовані вироби - м'ясні джерки, фруктові пастила, морозиво, або ж консервована продукція (м'ясні, рибні та овочеві консерви).

У школярів збільшилася мотивація, адже створювати страви з таким обладнанням легко і

цікаво. Крім того, якщо учні виявлять бажання працювати десь саме за цим фахом, то з високою ймовірністю вони побачать на підприємстві саме такі взірці обладнання, і уже матимуть досвід роботи з ним.

За кожним уроком стоїть не тільки вивчення конкретного рецепту, але й відкриття нових гастрономічних перспектив. **Учні активно взаємодіють з професійними кухарями та інструкторами, спільно експериментують зі смаками та складниками.** Завдяки цьому підходу, вони отримують не лише задоволення від процесу приготування, але й розвивають творчість та власний кулінарний естетизм.

Особливість цього коворкінгу в доступності для всіх - від новачків до досвідчених кулінарів. Нудним лекціям та порадам тут не місце, адже в коворкінгу вчать і діляться ентузіазмом разом! Майстер-класи на сучасній кухні з професійним обладнанням надають можливість відкривати нові смаки та створювати власні шедеври.

ПЕРЕЛІК ОСНОВНОГО ОБЛАДНАННЯ (ЗАКУПЛЕНОГО В МЕЖАХ ПРОЄКТУ)

- холодильник Vestfrost R375W;
- морозильна камера Vestfrost FN371EX;
- морозильна скриня Liberton LCF-200H;
- дегідратори GoodFood WS10 PRO;
- кавомашини Philips EP2220/10;
- витяжки острівні - 2 шт;
- фритюрниця Russell Hobbs;
- хлібопічка Kenwood BM350;
- млинниця Grunhelm GCM1200;
- піч типу ELECTROLUX Explore 6 Air Fryer E6AF1-6ST;
- посудомийна машина вбудована Hansa ZIM634B;
- пароконвектомат GGM Gastro EHT565;
- духовка електрична Grunhelm GDG600B;
- кухонна машина Kenwood Titanium Chef;
- мультиварка-скороварка Philips HD2139/40;
- блендер заглибний Bosch MS6CM4150;
- плита індукційна 2-ох конфоркова;
- бутербродниця Severin SA 2968.

Всього обладнання та витратних матеріалів - 149 найменувань та 739 одиниць товару.

СКІЛЬКИ КОШТУЄ ОБЛАШТУВАННЯ ПОДІБНОГО КОВОРКІНГУ:

- 42 м² площа приміщення
- 660 000 грн орієнтовна вартість закупленого з урахуванням витратних матеріалів
- 100 000 грн підготовка приміщення (косметичний ремонт та проведення інженерних комунікацій)
- 180 000 грн меблі



Ми виховуємо не майбутніх громадян, а громадян майбутнього!

Наші коворкінги це - не майстерні. Це – місце сили, де діти та дорослі з усієї громади мають змогу отримати корисні, сучасні знання, і, найголовніше, неоціненний досвід самостійності.

Микола Василенко
директор ліцею №6



Задоволені клієнти – найкраща реклама.

Успіх — це вміння рухатись від невдачі до невдачі, не втрачаючи ентузіазму.

Тетяна Гавриленко
заступниця директора,
вчителька хімії, біології та технологій,
керівниця кулінарного коворкінгу



Саме тут я навчилася готувати перші десерти, а разом з нашим вчителем кулінарії за два роки опрацювала багато матеріалу та виготовила велику кількість страв. Свої перші заліки я склала "на відмінно". Дуже тішить позитивна реакція людей, які кушують мої кулінарні "шедеври". Зараз почала створювати своє портфоліо – роблю фотографії приготованих страв. Це стане в нагоді, коли я буду влаштовуватися на роботу, оскільки планую обрати професію кухаря-кондитера.

Каріна Правдивець
учениця 11-Б класу Пирятинського ліцею №6



**ПЕРШІ
9 жінок ВПО -**

учасниці курсу
за напрямом
"Пекар-кондитер"
на базі кулінарного
коворкінгу.

ДОСЯГНЕННЯ В ЦИФРАХ



ПРОВЕДЕНО

- уроків - 168
- гурткових занять - 24
- майстер-класів - 49
- інші заходи - 54
- участь у ярмарках - 3



ВИГОТОВЛЕНО

- 58 найменувань
 - 2749 кг продукції
-
- ≈ 80% продукції -
на ЗСУ та ВПО



ЗАРОБЛЕНО

- 112 000 грн



ВІДВІДАЛИ

- всього - 1706 осіб
- молодь до 35 років - 1201 осіб
- перемога у Всеукраїнському конкурсі короваю - I та II місця



МІСЦЕ РЕАЛІЗАЦІЇ ТВОЄЇ ТВОРЧОСТІ

АРТШВЕЙНИЙ КОВОРКІНГ

Адреса: м. Пирятин, вул. Сінна, 84

Керівниця: Ірина Титаренко, +38 097 828 15 69
 irynakunavina@gmail.com

FACEBOOK



INSTAGRAM



Швейні коворкінги уже давно розширюють свої можливості, перетворюючись на мультипростори, де кожен може реалізувати свій проєкт від ідеї до готового продукту. Саме за таким принципом, у межах проєкту, на базі Пирятинського ліцею №6 був створений "Артшвейний коворкінг".

Сучасні речі відрізняються одне від одного не так кроєм як оздобленням: цікавим принтом, вишивкою, аплікацією. Також подарунки зараз стали мультитоварними. До зшитого своїми руками текстильного виробу варто додати гарне пакування, бірку, горнятко, ручку або якусь дрібничку, виготовлену в єдиній стилістиці.

Щоб надати коворкінгу сучасність та модерновість, було закуплено не лише професійне швейне обладнання: оверлоки, розпошивальні машини та вишивальну систему, але й принтери прямого друку, набір для перенесення зображення.

Це обладнання та допоміжні приспособи, за допомогою яких можна одразу надрукувати

принт на тканині методом прямого друку, виготовити подарункову чашку з принтом, нанести зображення на ручки, кепки та інші цікаві речі.

А на фотопринтері (який друкує на майже всіх видах носіїв) можливо надрукувати листівки, бірки, флаєри та іншу поліграфію як оздоблювального характеру, так і рекламного. Адже завдання коворкінгу не полягає в навчанні швачок, а в розвитку різноманітних навичок його відвідувачів. Не лише відремонтувати старий одяг чи пошити новий, але й втілити будь які сміливі креативні ідеї

Ми не дарма пишемо - для усіх відвідувачів! Адже у коворкінгу проводяться не лише уроки для учнів ліцею №6.

Основне завдання коворкінгів - бути відчиненими для усіх. Для учнів інших шкіл, старшого покоління та молоді.

Саме для Вас проводяться майстер-класи, курси та навчання і, звичайно, ярмарки та благодійні заходи.

ПЕРЕЛІК ОСНОВНОГО ОБЛАДНАННЯ (ЗАКУПЛЕНОГО В МЕЖАХ ПРОЄКТУ)

- автоматизована швейно-вишивальна машина;
- швейні машини - 6 шт;
- розпошивальна машина;
- промисловий прасувальний стіл з підігрівом робочої поверхні і вакуумним відсмоктуванням повітря;
- парогенератор + праски - 2 шт;
- текстильний принтер для прямого друку на кольорових тканинах;
- фотопринтер струменевий для друку на мультиповерхнях;
- термопрес 12 в 1 для нанесення зображень;
- оверлок.

Всього обладнання та витратних матеріалів - 302 одиниці.

СКІЛЬКИ КОШТУЄ ОБЛАШТУВАННЯ ПОДІБНОГО КОВОРКІНГУ:

- 62 м²** площа приміщення
- 510 000 грн** орієнтовна вартість закупленого з урахуванням витратних матеріалів
- 50 000 грн** підготовка приміщення (косметичний ремонт та проведення інженерних комунікацій)
- 20 000 грн** меблі (розкрийний стіл та допоміжні столи)



По-доброму заздрю нашим учням і молоді, бо вони мають гарну можливість навчитися працювати на сучасному обладнанні, проявити креатив та втілити власний задум у реальність. Дуже тішуся, коли бачу вогники в очах дітей, які працюють у майстерні. Коворкінг - місце творчої сили та незламного духу. Молодь охоче реалізовує не тільки власні задуми, а й активно бере участь у волонтерській допомозі. На базі коворкінгу шили подушечки для госпіталю, неодноразово брали участь у ярмарках і збирали кошти на ЗСУ.

Ірина Титаренко
керівниця артшвейного коворкінгу



Мене завжди захоплювала творчість. Коли вперше потрапила у коворкінг, я зрозуміла, що саме тут мені буде комфортно та весело. Тут я можу проводити час, спілкуватися з друзями і займатися цікавою справою. Я починала з найпростішого, наприклад, вчилася заправляти машинку, робити стібки. Потім бралася за складніші завдання - опанувала роботу на вишивальній машині. І як результат - рушничок, який я вишивала, цього року потрапив на Всеукраїнський конкурс "Хліб - найбільший скарб" та посів 2 місце.

Ірина Бодак
учениця 6-А класу Пирятинського ліцею №6



1. Шоурум у коворкінгу.
2. Прапори - найпопулярніший виріб з початку роботи коворкінгу.
3. Чашка - пам'ятний дарунок-сувенір з улюбленими фото чи написами.
4. Подушки-кісточки.
5. Торбинки - зручний спосіб мати під рукою необхідні речі.

ДОСЯГНЕННЯ В ЦИФРАХ



ПРОВЕДЕНО

- уроків - 40
- гурткових занять - 58
- майстер-класів - 24
- інші заходи - 96
- участь у ярмарках - 9



ВИГОТОВЛЕНО

- 58 найменувань
- 793 одиниці товару



ЗАРОБЛЕНО

- 102 000 грн
- Кошти витрачено на обладнання, сировину та благодійність



ВІДВІДАЛИ

- всього - 1497 осіб
- молодь до 35 років - 848 осіб



МІСЦЕ, ДЕ ТИ ВІДЧУЄШ СЕБЕ ІЛОНОМ МАСКОМ ІННОВАЦІЙНИЙ КОВОРКІНГ

Адреса: м. Пирятин, вул. Соборна, 42

Керівник: Сергій Вольвач, +38 066 935 26 29
svolvach@ukr.net

Сьогодні важко уявити наш світ без технологій, програмування та винахідництва. Всі ми захоплюємося новітніми винаходами, але мало знаємо про людей, які ці розробки винайшли.

Основне завдання інноваційного коворкінгу - надати можливість молоді громади реалізувати власний винахідницький потенціал. У коворкінгу, під час розробки проєктів, учасники мають змогу на практиці застосувати здобуті в школі знання з фізики, біології, математики та інших предметів.

Тут дбають не лише про технічні навички учасників, але й про їх внутрішній розвиток як самодостатньої гармонійної особистості. Вона розуміє важливість соціальної діяльності індивіда - екологічні погляди в житті людини, економії ресурсів, тощо.

Саме тому проєкти, які розробляють у коворкінгу, мають соціальний вектор. Це і проєкти дистанційного моніторингу стану повітря та води у відкритих водоймах, автоматизація процесів догляду за рослинами та

екосистемами, і навіть проєкт автономного ввімкнення та вимкнення вуличного освітлення (задля економії ресурсів).

Наявна матеріальна база та досвідчений вчитель (керівник Сергій Вольвач має великий досвід та багато напрацювань у цій сфері) дають широкі можливості для самореалізації майбутніх геніїв, а закуплені 3Д-принтери та верстати дозволяють надрукувати чи створити прототип майбутнього приладу.

Учасники коворкінгу неодноразово презентували власні винаходи на олімпіадах, конкурсах та інших різноманітних платформах з метою привернення уваги зацікавлених осіб та організацій до вирішення поточних науково-технічних проблем і завдань.

Велика кількість призових місць є підтвердженням того, що розвиток дітей в інноваційному коворкінгу точно йде правильним шляхом.

ПЕРЕЛІК ОСНОВНОГО ОБЛАДНАННЯ (ЗАКУПЛЕНОГО В МЕЖАХ ПРОЄКТУ)

- 3Д принтери Anycubic Chiron FDM - 2 шт;
- спектрофотометр UNICO 2100;
- міні токарний станок Proxa SM-300E;
- шліфувальний верстат Scherrpach BTS 800;
- гравер ручний з набором інструменту 218;
- набір для початківців Arduino Advanced Study Kit - 10 комплектів;
- навчальний набір Super Arduino Starter Kit - 10 комплектів;
- 3х-осьовий акселерометр ADXL345 - 16 шт.

СКІЛЬКИ КОШТУЄ ОБЛАШТУВАННЯ ПОДІБНОГО КОВОРКІНГУ:

40 м² площа 2х приміщень

110 000 грн орієнтовна вартість закупленого з урахуванням витратних матеріалів

Приміщення було готове, не потребувало вкладень на ремонт.



Ми не навчаємо дітей бути інженерами. Ми даємо розуміння, що для творчості немає кордонів і неможливого. Найголовнішим досягненням вважаю те, що по закінченню школи в 90% випадків вихованці гуртка продовжують навчання в галузях, пов'язаних з приладобудуванням, програмною інженерією, комп'ютерними технологіями та іншими профільними напрямками.

Сергій Вольвач
керівник інноваційного коворкінгу



Ми це зробили! Ми стали бронзовими медалістами національного етапу екологічних проєктів "Olympiad Genius Ukraine".

Дар'я Доценко та Катерина Богомаз
учениці 11 го класу Пирятинського ліцею

Дар'я Доценко розробила модуль сортування пакувальної тари для пунктів безпосереднього сортування тари в місцях скупчення та відпочинку людей. Крім усього, за здану тару можна отримати бонуси в якості можливості підгодувати безхатніх тварин або птахів за допомогою дистанційної годівниці. Богомаз Катерина розробила проєкт, який допоможе слідкувати за станом повітря в межах населеного пункту з використанням технології безпроводних сенсорних мереж.



1
Пристрій для дистанційного моніторингу мобільних хворих на території лікувального закладу (**Івашина Дар'я**).



2
Проєкт "Smart-підставка по догляду за екзотичними рослинами" (**Доценко Дар'я**).



3
Прототип - термоелектричний генератор для побутових потреб. Перетворює теплову енергію від нагрітих приладів в електричну енергію (**Гусак Ярослав**).

ДОСЯГНЕННЯ В ЦИФРАХ



ПРОВЕДЕНО

- гурткових занять - 133
- майстер-класів - 61
- екскурсій - 10
- участь у ярмарках - 3
- заняття з підготовки наукових проєктів - 127



ВИГОТОВЛЕНО

- понад 158 3Д моделей



ЗАРОБЛЕНО

- 2600 грн друк елементів дронів для ЗСУ



ВІДВІДАЛИ

- всього - 1108 осіб
- молодь до 35 років - 805 осіб
- взяли участь у 15 конкурсах



МІСЦЕ, ДЕ ЖИВУТЬ ЕКОЛОГІЧНІ ОВОЧІ ТА ФРУКТИ САДОВИЙ КОВОРКІНГ

Адреса: с. Березова Рудка, вул. Луценка 40

Керівниця: Наталія Циганко, +38 097 995 13 17
bereza2008@meta.ua

FACEBOOK



У 2018 році за активної життєвої позиції директора Закладу Прокопенка М.М. на території школи були засаджені чудові яблуневий сад і ягідник. Сад розквітав, продукцію з нього успішно використовували у шкільній їдальні. Та одразу зіштовхнулися з такими проблемами: як мотивувати учнів до навчання у садовому гуртку та куди дівати надлишки продукції і не втрачати кошти?

Допомогла участь у проєкті, який у 2022 році почав реалізовуватись у Пирятинській громаді. **Березоворудський ліцей був обраним для створення шкільного садового коворкінгу. За кошти проєкту було закуплено необхідне сучасне обладнання, завдяки якому вдалося зацікавити молодь до роботи в саду, а також спростити частину важкої роботи на ділянці.**

Поки проводились закупівлі, вчителі теж навчались. Проходили семінари зі створення новітніх навчальних програм, формування календарних планів з урахуванням діяльності в коворкінгах.

Шкільний садовий коворкінг від звичайного саду відрізняє наявність підприємницької складової.

Для цього вчителі пройшли профільні навчання, а у школі уже другий рік поспіль викладається курс

“Соціальне шкільне підприємництво”, прослухавши який, учні можуть реально створити бізнес, що буде легально генерувати дохід.

Продукція садового коворкінгу стала “товаром” на базі якого діти вчилися вести власну справу, а у 2023 році учні втругували свої перші 40 000 грн за самостійно вирощену продукцію. На отримані кошти було закуплено запчастини до техніки, добрива, препарати від шкідників. Не забули і про соціальну складову. 6000 грн було передано на реабілітацію поранених односельчан. А на прибуток від експериментальної грядки з помідорами (читайте історію Марійки Токар) діти організували собі свято в місцевому кафе “Шамрок”.

З нового навчального року (2022-2023) шкільний коворкінг став центром проведення уроків біології, трудового навчання, семінарів, майстер-класів, благодійних ярмарків та інших різноманітних заходів.

Березоворудська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів стала ще одним проактивним осередком громади.

ПЕРЕЛІК ОСНОВНОГО ОБЛАДНАННЯ (ЗАКУПЛЕНОГО В МЕЖАХ ПРОЄКТУ)

- трактор;
- культиватор;
- роторна косилка;
- навісна фреза;
- підгортач;
- картоплесаджалка;
- система крапельного поливу (комплект на 2500 м);
- картоплекопалка;
- акумуляторний гілкоріз;
- оприскувач;
- шафа шокової заморозки.

Всього обладнання та витратних матеріалів - 240 одиниць.

СКІЛЬКИ КОШТУЄ ОБЛАШТУВАННЯ ПОДІБНОГО КОВОРКІНГУ:

2,6 га орієнтовний розмір ділянки
560 000 грн орієнтовна вартість запланованих закупівель



Березоворудський ліцей – це заклад, де втілюються учнівські мрії і сподівання, вселяється впевненість у собі. Садовий коворкінг дав нові можливості для розвитку нашої учнівської молоді. Вони не лише здобувають власний практичний досвід роботи на землі, але й ведення власної справи. За допомогою сучасної сільськогосподарської техніки та нових знань про підприємництво, ми хочемо показати молоді, як це - бути господарем на власній землі та заробляти власними руками, головою, талантами. Бо саме молоді належить вирішувати та створювати майбутнє України.

Наталія Циганко

заступниця директора, керівниця садового коворкінгу



Садовий коворкінг – це місце, де я навчилася втілювати свої задуми у життя.

Марійка Токар

учениця 7 класу Березоворудського ліцею

На заняттях садового гуртка учні 7 класу вирішили створити власний проєкт – самостійно доглядати за овочами і реалізовувати їх. Лідеркою цього колективу стала **Токар Марійка**. Саме вона принесла з дому розсаду помідорів (її мама вирощує розсаду овочів на продаж), і уже на уроках та гурткових заняттях діти вивчили, як правильно вибрати сорти помідорів для нашого регіону, як доглядати за рослинами і вирощувати їх екологічними методами.

У дітей виникла ідея реалізації екологічно чистих овочів. Вони звернулися до місцевого кафе, власники якого зацікавилися й прийняли пропозицію. Так діти реалізували весь свій перший урожай. У дівчинки проявився талант не лише підприємця, а й наставника. Вона вчила своїх однолітків секретам вирощування овочів. Марічка стала прикладом того, як вперто працюючи над своїми ідеями та навчаючись у інших, можна досягти успіху.



ДОСЯГНЕННЯ В ЦИФРАХ



ПРОВЕДЕНО

- уроків - 40
- майстер-класів - 9
- гурткових занять - 10
- участь у ярмарках - 6



ВИРОЩЕНО

- >10 найменувань овочів та фруктів



ЗАРОБЛЕНО

- 40 620 грн



ВІДВІДАЛИ

- всього - 525 осіб
- з них з сіл - 462 особи



МІСЦЕ, ДЕ СМАЧНО ТА ВЕСЕЛО ПРАЦЮВАТИ КУЛІНАРНИЙ КОВОРКІНГ “ШАМРОК”

Адреса: с. Березова Рудка, вул. Центральна 12

Керівниця: Яна Ігнатенко, +38 095 160 59 64

13shamrock11@gmail.com

FACEBOOK



INSTAGRAM



У селі Березова Рудка є дві унікальні локації. Перша - це відома всім туристам піраміда Закревських (родова усипальниця родини Закревських у формі єгипетської піраміди). Друга, знаходиться недалеко від піраміди - це кафе “Shamrock”.

Його власниками є подружжя Яна та Сергій Ігнатенки. У 2001 році, їх, як тренерів переможців молодіжної команди з кінного спорту, запросили на приватну конєферму в Ірландію (Newmarket on Fergus), де 5 років вони опікувались 20-ма кіньми. У вільний час вони знайомилися з Ірландією, її культурою, звичаями.

Так у 2017 році після повернення в Україну, у селі з'явився ірландський паб - “Shamrock” (тобто “конюшина” - символ Ірландії).

В Ірландії паби - це клуби, які об'єднують мешканців. За таким же принципом працювали і власники “Шамроку”. У 2021 році Яна та Сергій радо відгукнулись на пропозицію стати партнерами проєкту і сформувати в кафе практичну базу кулінарного коворкінгу.

Учні Березоворудської школи отримали змогу на базі кафе проводити уроки з трудового навчання (кулінарний напрямок) і брати участь у різноманітних майстер-класах.

Під час таких занять учасники знайомляться з історією села, відомими особистостями, які тут народились чи проживали, обговорюють традиції та етнографічну спадщину регіону.

Кафе стало практичним майданчиком реалізації впровадженого в школі курсу “Соціальне шкільне підприємництво”. Усе виготовлене учнями продається в кафе та в місцевому магазині. І за працю діти отримували винагороду - бали “шамрочки”, які мали змогу обміняти на продукцію в кафе.

Налагодження партнерства всередині громади в кафе реалізовано насамперед через співпрацю з садовим коворкінгом у Березоворудській школі, де заклад закуповує вирощену учнями сировину: помідори, малину, смородину, картоплю, цибулю, буряк, моркву та яблука. Для інших коворкінгів кафе постачає власну продукцію, виготовлену учнями.

У межах проведення дослідження харчових традицій громади, яке проводилося учнями та мешканцями протягом 2022-23 років, кафе “Шамрок” стало практичною базою апробації обраних рецептур. Разом з дітьми було протестовано понад 50 автентичних місцевих рецептів, а також відтворено “Шевченківське меню”.



**Детальніше - у рецептурній книзі
Пирятинської громади**

ПЕРЕЛІК ОСНОВНОГО ОБЛАДНАННЯ (ЗАКУПЛЕНОГО В МЕЖАХ ПРОЄКТУ)

- Конвекційна піч Technodom;
- тістоміс GoodFood SM10A;
- холодильна шафа на 350-500 літрів;
- комплект обладнання для виготовлення автентичних напоїв;
- стелаж для дозрівання хлібних виробів;
- зонт пристінний з жировловлювальним фільтром; подрібнювач фруктів ПОФ 4;
- прес для соку (+ ємність для соку та бродильна ємність);
- стіл виробничий.

Всього обладнання та витратних матеріалів - 104 одиниці.

СКІЛЬКИ КОШТУЄ ОБЛАШТУВАННЯ ПОДІБНОГО КОВОРКІНГУ:

131 900 грн орієнтовна вартість закупленого з урахуванням витратних матеріалів



Ми насправді пишаємося, що наше кафе стало не лише сімейним бізнесом, але й корисним та цінним місцем для громади. А особливо корисним для дітей нашого села. Для нас це теж виклик, адже робота з дітьми в умовах наближених до реальних - нелегка. Ми задоволені можливістю передати дітям свої знання та вміння, спільно відновити кулінарну спадщину регіону. Найбільше пишаємося першими випускниками, що працювали у нас, здобували знання, навички кулінарії та підприємництва й отримали сертифікати про закінчення навчання. Віримо, що в дорослому житті їм знадобляться набуті в нас уміння та навички.

Яна та Сергій Ігнатенки
власники кафе "Шамрок" - партнери проєкту



Вперше я потрапила в "Шамрок", коли нас усіх повели на екскурсію. Мені це було не надто цікаво, але коли я отримала перші кишенькові гроші за виготовлену продукцію - стало цікавіше. Я зрозуміла, що можна заробляти, використовуючи здобуті знання та вміння, і що насправді працювати на кухні цікаво.

За час роботи (а це було влітку на канікулах) я встигла попрацювати і на кухні, і офіціанткою в залі, і розраховувала калькуляцію, вчилася прогнозувати залишки та замовляти сировину, і зрозуміла, що кафе це не лише кухня. Тут можна знайти себе на різних посадах. Це допомогло мені з обранням майбутньої професії. Зараз я навчаюся у Національному університеті харчових технологій на спеціальності "менеджмент персоналу" та паралельно працюю на кухні в ресторані, застосовуючи всю практику, яку я здобула в коворкінгу.

Альона Чабану

раніше - учениця Березоворудської школи, зараз - студентка Національного університету харчових технологій.



1. Вечірська паляниця.



2. Шевченківський борщ з смаженими карасями.



3. Шулики - пирятинський десерт.



4. Січеники рибні із засмажкою.



5. Гарбузовий суп із грінками та беконом.

ДОСЯГНЕННЯ В ЦИФРАХ



ПРОВЕДЕНО

- майстер-класів - 24
- занять з дітьми - 32
- участь у ярмарках - 4



ВИГОТОВЛЕНО

- протестовано 53 нові рецептури



ЗАРОБЛЕНО

- 21 150 грн



ВІДВІДАЛИ

- всього - 393 осіб
- з них з сіл - 337 особи
- молодь - 144 особи
- навч. у коворкінгу - 100 осіб



МІСЦЕ МИСТЕЦТВА ТА СПОКОЮ ГОНЧАРНИЙ КОВОРКІНГ

Адреса: м. Пирятин, вул. Зоряна 116

Завідувачка філії: Лідія Стефанова, +38 068 868 58 37

FACEBOOK



INSTAGRAM



Глина не лише слугує основою для створення різноманітних виробів, але й є засобом для релаксації та реабілітації. Робота з глиною є медитативною практикою, що дозволяє зосередитися на моменті та відволіктися від повсякденних турбот. Такі заняття знижують рівень стресу та покращують емоційний стан.

Ці ідеї були закладені для створення гончарного коворкінгу, який уже два роки успішно функціонує в приміщенні філії Пирятинського ліцею.

Це простір, що призначений для розвитку творчих здібностей учнів та мешканців громади, розвитку гармонійного сприйняття навколишнього світу особистістю.

Саша навчився ліпити фантастичних пташок, співати з ними.

Оля під час роботи з глиною розвиває мовні навички та творчу уяву.

Владислав покращив навички орієнтації у просторі, запам'ятовування назв речей. Зараз прекрасно ліпить, називає всі предмети, розвиває дрібну моторику.

Усі ці прекрасні діти з радістю працюють у коворкінгу, стали більш спокійними та врівноваженими.



Саша Динис, Оля Солдатенко, Владислав Борідко

(зліва направо)

Діти з особливими освітніми потребами у гончарному коворкінгу



ПЕРЕЛІК ОСНОВНОГО ОБЛАДНАННЯ (ЗАКУПЛЕНОГО В МЕЖАХ ПРОЄКТУ)

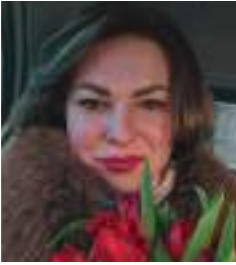
- піч муфельна СНО 30/1100 И4А з цифровим мікропроцесом та терморегулятором;
- електричне гончарне коло Rad-Pro - 5 шт.;
- аерограф - 4 шт.;
- набір для роботи з глиною з 8 елементів - 24 комплекти;
- набір інструментів скульптора для роботи з глиною ALLOET - 22 шт.;
- набір інструментів для ліплення 8 елементів - 24 комплекти.

Всього обладнання та витратних матеріалів - 308 одиниць.

СКІЛЬКИ КОШТУЄ ОБЛАШТУВАННЯ ПОДІБНОГО КОВОРКІНГУ:

306 800 грн

витрати на обладнання,
витрати на додаткову лінію трифазного електроживлення для печі та на косметичний ремонт кабінету.



Шкільний гончарний коворкінг у Пирятині - це не просто майстерня, а місце, де об'єдналися інновації та традиції. Він став необхідною ланкою для розвитку творчих потенціалів учнів та мешканців міста, сприяючи їхньому освітньому та культурному зростанню.

Марина Плієва
керівниця гончарного коворкінгу



Учні нашого закладу, як і діти всієї України, живуть у непростий час. Вони знають, що таке тривога, страх, гнів, агресія та інші негативні емоції, від яких ми, дорослі, всіма силами намагаємося їх вберегти. Особливо страждають діти з особливими освітніми потребами, бо вони мають вкрай нестабільний емоційний стан.

Родзинкою Філії Пирятинського ліцею є діяльність гончарного коворкінгу, одним із напрямків якого є глинотерапія. Для дітей з ООП - це засіб розвитку дрібної моторики пальців рук, покращення мозкової діяльності, стабільність психоневрологічного стану. Ми це відчули і побачили на практиці покращення їх стану, коли наші діти стали виготовляти різноманітні вироби в гончарному коворкінгу.

Лідія Стефанова
завідувачка Філії Пирятинського ліцею



Що таке покинути рідний дім? Це трагедія, з якою зіштовхнулися тисячі українців з початком повномасштабного вторгнення. Я - одна із них. Після 24 лютого я вимушено покинула рідне місто, і доля закинула мене в Пирятин. Намагаючись адаптуватися до нормального життя та покращити свій емоційний стан, я почала відвідувати заняття в гончарному коворкінгу на базі Філії Пирятинського ліцею. Завдяки ним я відчула зменшення тривожності, стала спокійнішою, тепер маю плани на майбутнє.

Ольга Мілько
переселенка з Херсонської області



Дозвілля, проведене з користю. На своєму досвіді переконалась, які позитивні емоції та натхнення дарує відвідування майстер-класів гончарного коворкінгу. Разом з дитиною ліпили чашки та тарілки - лунав сміх та панував творчий настрій! Ще цікавинкою нашої роботи стало те, що ми змогли оформити наші вироби кольоровими фарбами. З'явилося бажання відвідати майстерню ще не один раз, адже ми побачили результати своєї праці: ліпили коників, пташок, горщики і багато чого іншого!

Тетяна Писакіна
головна спеціалістка відділу освіти, молоді та спорту Пирятинської міської ради



ДОСЯГНЕННЯ В ЦИФРАХ



ПРОВЕДЕНО

- майстер-класів - 61
- гурткових занять - 45
- благодійних заходів - 13
- екскурсій - 10
- участь у ярмарках - 7



ВИГОТОВЛЕНО

- понад 15 найменувань товарів



ЗАРОБЛЕНО

- 6 230 грн
- кошти витрачені на сировину, упаковку, призи для розіграшів та благодійні акції



ВІДВІДАЛИ

- всього - 525 осіб
- з них з сіл - 72 особи
- молодь - 230 осіб



Інститут
Громадянського
Суспільства

ІНСТИТУТ ГРОМАДЯНСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА: 27 РОКІВ ФОРМУЮЧИ ТЕЧІЮ

Місія Інституту - сприяти становленню та розвитку громадянського суспільства в Україні через залучення громадськості до прийняття рішень органами державної влади та місцевого самоврядування, правова просвіта громадян та удосконалення законодавства у сфері некомерційного права та місцевого самоврядування.

Більше – на сайті Інституту www.csi.org.ua

буль-р Миколи Міхновського 22, к.21, Київ, 01103

+38 044 529-73-94, +38 068 855 27 20

powerreform@gmail.com



Проєкт **“Розбудова ланцюжків доданої вартості у молочному та ягідному кластерах Пирятинської громади для розширення економічних можливостей молоді і сільських жителів та еко-орієнтованого зростання”** реалізується за підтримки Європейського Союзу в партнерстві з Пирятинською міською радою та ГО “Інститут громадянського суспільства”.

ЦЕ ВИДАННЯ ПІДГОТОВЛЕНЕ ЗА ФІНАНСОВОЇ ПІДТРИМКИ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ. ЗМІСТ ЦЬОГО ВИДАННЯ Є ВИКЛЮЧНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ ГО “ІНСТИТУТ ГРОМАДЯНСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА” ТА НЕ МОЖЕ ЖОДНИМ ЧИНОМ СПРИЙМАТИСЯ ЯК ТАКИЙ, ЩО ВІДОБРАЖАЄ ПОЗИЦІЮ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ.

АВТОРИ:

Маркіян Дацишин, національний експерт проєкту ЄС у Пирятинській громаді
Іван Савицький, національний експерт проєкту ЄС у Пирятинській громаді