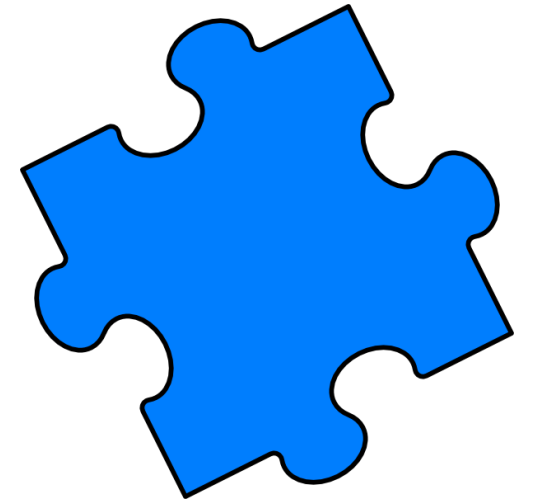


Розслабтесь

Станьте частиною процесу



Вимкніть звук на телефоні

Відкрийтеся для всього нового

● **Стилі роботи тренера**

- **Вчитель**
- **Тренер**
- **Фасилітатор:**
 - рефлексор
 - спеціаліст з процесу
 - помічник-посередник
 - компаньйон
 - коуч
 - технічний експерт
 - квазі-керівник



● **Обираємо формат навчання**

- Перевернутий клас
- Дискусія в загальному колі
- Робота в малих групах
- Мозковий штурм
- Сенкан
- Дебати
- Акваріум
- Рольові ігри
- Моделювання ситуацій
- Аналіз кейсів
- Сторітелінг
- Світове кафе
- Ін-баскет





● Синергія методів навчання

- **Знання:** використання посібника, презентації, ігри, обговорення в малих групах
- **Ставлення/цінності:** модеровані дискусії, кейс стаді, дебати, світове кафе
- **Розуміння:** відео/демонстрації, навчання он-лайн, мозковий штурм, тематичні дослідження
- **Розвиток навичок:** рольові бізнес-ігри, практикування навичок, симуляція, вправа «ін-баскет»



- **Навчальні цілі сучасного тренінгу за принципом SMART**
- **S**pecific - конкретно
- **M**easurable - вимірювано
- **A**chievable - досяжно
- **R**elevant - здійснено
- **T**imely - визначено у часових рамках

Формулювання:

«Після тренінгу учасники будуть... + **дієслово**»



- **Після тренінгу учасники будуть:**
 - поінформовані про законодавчу базу і спеціальні положення чинного законодавства України, пов'язаного з безпечністю харчової продукції
 - орієнтуватись у системі заходів державного нагляду (контролю) у сфері безпечності харчової продукції
 - застосовувати законодавчі норми при проходженні планових/ позапланових та комплексних перевірок
 - вміти включити свої практичні знання з тренінгу у діяльність своїх організацій для зменшення рівня ризику та просувати застосування спеціальних положень, пов'язаних з безпечністю харчової продукції



«В сучасному динамічному світі потрібно бути або інноваційним або загинути»

*Кйель Нордстром та Йонас Рідденстрале,
Funky business*