

# План роботи методичної комісії з професії «Кухар;кондитер» на 2024-2025 н.р.

Єдина науково-методична проблема над якою працює методична комісія:

«Використання інноваційних виробничих технологій в процесі теоретичної і практичної підготовки»



## I. Список членів методичної комісії

№ п/п	Прізвище, ініціали	Освіта	Фах	Посада	Стаж роботи у ПТНЗ
1.	Соломка І.Г	Неповна вища	Технологія приготування їжі. Кваліфікація – технік - технолог	Майстер в.н кухар;кондитер	19 р
2.	Зеніч В.М	Неповна вища	Товарознавство продовольчих товарів. Кваліфікація – товарознавець	Майстер в.н кухар;кондитер	17 р.8м.
3.	Душейко Д.С	Вища	Технологія харчування. Кваліфікація – інженер - технолог	Майстер в.н кухар;кондитер	14 р.
4.	Галенко О.В	Вища	Технологія харчування. Кваліфікація – інженер - технолог	Викладач спец дисциплін	20 р.
5.	Бутко С.А.	Вища	Технологія зберігання, консервування та переробки молока, спеціаліст	Майстер в.н кухар;кондитер	11 р.

### III. Графік і тематика засідання методичної комісії з професії «Кухар;кондитер»

№ п/п	Тематика	Дата засідання	Прізвище, ініціали виконавця
1	Затвердження плану роботи методичної комісії на 2024-2025 навчальний рік	02.09.2024 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С. Майстри в.н Викладач
2	Обговорення і затвердження тематичних і поурочно тематичних планів по предметах, по виробничому навчанні.		
3	Затвердження переліку завдань до кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кондитер» групи №7		
4	Обговорення та затвердження переліку дипломних(творчих) робіт для груп №7		
5	Вивчення рекомендацій ОНМЦПТО		
6	Обговорення вимог до паспортів навчальних кабінетів, лабораторій		
7	Обговорення графіків проведення відкритих уроків та майстер - класів		
1	Відкритий урок з виробничого навчання майстра в.н Бутко С.А	09.10.24 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач Ст. майстер Водяник А.І
2	Самоаналіз та аналіз уроку		
3	Розгляд та затвердження програми виробничої практики учнів		
4	Робота над підвищенням свого наукового та методичного рівня		
5	«Впровадження в освітній процес різномірного тестування. Хмарні технології навчання.»		
1	Виступ «Від компетентного педагога до компетентного випускника ПТНЗ».	08.11.2024 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач Майстер в.н. Соломка І.Г Ст. майстер Водяник А.І
2	Розгляд та затвердження тестових завдань до директорських контрольних робіт за I семестр 2024-2025 н.р		
3	Затвердження перевірочних робіт на I та II семестр 2024-2025 н.р. по виробничому навчанню.		
4	Відкритий урок з виробничого навчання майстра Соломка І.Г.		
5	Самоаналіз та аналіз уроку		

6	Робота над самоосвітою		
1	Відкритий урок з виробничого навчання майстра Душейко Д.С	05.12.2024 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С. Майстер в.н Викладач Ст. майстер Водяник А.І
2	Самоаналіз та аналіз уроку		
3	Підготовка до тижня професії «Кухар»		
4	Круглий стіл: «Інтегрований урок .Сучасний урок – який він є.»		
5	Підсумки роботи методичної комісії за I семестр.		
1	Результати моніторингу рівнів навчання учнів з професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки	15.01.2025 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач Майстер в.н. Душейко Д.С.
2	Використання новітніх технологій на уроках виробничого навчання		
3	Доповідь : «Види дидактичного забезпечення. Його використання на уроках теоретичного навчання »		
1	Відкритий урок викладача спец дисциплін Галенко О.В.	06.02.2025 р.	Викладач спец дисциплін Галенко О.В. Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач
2	Самоаналіз та аналіз уроку		
3	Індивідуальна робота з обдарованими дітьми та дітьми, що мають недостатній рівень навчальних досягнень по предметах		
1	Виступ «Форми організації освітньої діяльності здобувачів освіти в процесі професійної підготовки».	04.03.2025 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач
2	Розгляд та затвердження тестових завдань до ДКР на II семестр 2024-2025 н.р.		
3	Розгляд та затвердження переліку завдань до кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кухар;кондитер» в групах №3,5,6		
4	Організація виробничої практики учнів. Розгляд та затвердження програми виробничої практики в групах №3,5,6.		
5	Розгляд та затвердження методичних розробок підготовлених викладачами та майстрами в.н.		
1	Виступ «Формування професійної компетентності».	02.04.2025 р.	Майстер в.н. Соломка І.Г Керівник м.к.
2	Круглий стіл: «Вдосконалення		

	навчально-виробничого процесу, впровадження інноваційних технологій у навчальний процес»		Душейко Д.С Майстри в.н Викладач
3	Доповідь : «Як зробити кожен урок цікавим і корисним »		Галенко О.В. Керівник м.к. Душейко Д.С
1	Виступ «Формування професійної компетентності здобувачів освіти через використання сучасних виробничих та інформаційних технологій	06.05.2025 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач
2	Обговорення результатів директорських контрольних робіт і атестації учнів за II семестр 2024-2025 н.р		
3	Підведення підсумків перевірочних робіт по виробничому навчанню за II семестр 2024-2025 н.р		
	Звіти викладача і майстрів в.н. про роботу над проблемною методичною темою		
1	Аналіз роботи методичної комісії протягом року	03.06.2025р	Керівник м.к. Душейко Д.С Ст. майстер Водяник А.І
2	Планування роботи методичної комісії на новий навчальний рік		
3	Результати моніторинг		
4	Огляд новинок методичної літератури		

**IV. Вивчення, узагальнення впровадження досвіду роботи педагогічних працівників. Таблиця 1**

№ п/п		Прізвище, ініціали	Тематика досвіду	Рік останньої атестації	Курси, стажування
1.	Вивчення	Зеніч В.М	Використання активних методів навчання на уроках виробничого навчання	29.03.2019	25.09.20, 2017
2.	Вивчення	Галенко О.В	Використання активних методів навчання на уроках теоретичного навчання	31.07.2017	2021, 2016
3.	Узагальнення	Соломка І.Г	Ефективне впровадження на уроках виробничого навчання інформаційних передових технологій	29.03.2019	09.12.16, 2017
4.	Вивчення	Душейко Д.С.	Методика використання на уроках виробничого навчання інтернет-ресурсів	31.03.2017	2021, 2021
6.	Вивчення	Бутко С.А.	Впровадження інноваційних технологій, як важливий фактор підвищення	31.03.2017	27.06.2018, 2021

## Методична робота. Таблиця 2

Прізвище, ініціали	Педагогічний засіб, навчання, який буде виготовлений	Термін і відмітка про виконання	Методична розробка, яка буде розроблена	Термін і відмітка про виконання
Соломка І.Г	Поповнення тематичних папок (технологічні схеми)	Травень	Тема : «Приготування складних салатів»	06.04.2025
Зеніч В.М	Муляжі	Травень	Тема: «Приготування дріжджових виробів»	06.04.2025
Душейко Д.С	Відео уроки з предмету	Травень	Тема: «Приготування тортів»	06.04.2025
Галенко О.В	Виготовлення плакатів по предмету «Технологія приготування їжі»	Травень	Розробка опорного конспекту з предмету «Технологія приготування їжі»	06.04.2025
Бутко С.А.	Тестові завдання з виробничого навчання по темах	Травень	Тема: «Приготування супів»	06.04.2025

**Графік взаємовідвідування. Таблиця 3**

№ п/п	Дата (місяць)	Кого відвідують	Предмет	Хто відвідує
1	I семестр	Галенко О.В	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	Соломка І.Г Бутко С.А.
2		Бутко С.А.	Уроки виробничого навчання	Соломка І.Г Душейко Д.С
3		Соломка І.Г	Уроки виробничого навчання	Галенко О.В Соломка І.Г
5		Душейко Д.С	Уроки виробничого навчання	Соломка І.Г Зеніч В.М
6		Зеніч В.М	Уроки виробничого навчання	Соломка І.Г Зеніч В.М
7	II семестр	Галенко О.В	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	Соломка І.Г Душейко Д.С
8		Зеніч В.М	Уроки виробничого навчання	Соломка І.Г Галенко О.В
9		Соломка І.Г	Уроки виробничого навчання	Душейко Д.С Зеніч В.М
11		Душейко Д.С	Уроки виробничого навчання	Соломка І.Г Галенко О.В
12		Бутко С.А.	Уроки виробничого навчання	Соломка І.Г Галенко О.В Зеніч В.М