

План роботи методичної комісії з професії харчового напрямку на 2023-2024 н.р.

Єдина науково-методична проблема над якою працює методична комісія:

“Підвищення якості підготовки кваліфікованих робітників шляхом впровадження інноваційних технологій навчання”



Завдання методичної комісії на навчальний рік:

1. Удосконалення форм і методів проведення сучасного уроку
2. Впровадження інноваційних технологій у навчальний процес
3. Підвищення якості підготовки кваліфікованого робітника.
3. Підвищення професійної майстерності майстрів виробничого навчання
4. Поповнення та удосконалення обладнання кабінетів і лабораторій

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	18 р
2.	Зеніч В.М	Неповна вища	Товарознавство продовольчих товарів. Кваліфікація – товарознавець	Майстер в.н кухар;кондитер	16 р.8м.
3.	Душейко Д.С	Вища	Технологія харчування. Кваліфікація – інженер - технолог	Майстер в.н кухар;кондитер	13 р.
4.	Галенко О.В	Вища	Технологія харчування. Кваліфікація – інженер - технолог	Викладач спец дисциплін	19 р.
5.	Бутко С.А.	Вища	Технологія зберігання, консервування та переробки молока, спеціаліст	Майстер в.н кухар;кондитер	10 р.

II. Підвищення фахового і методичного рівня членів методичної комісії.

№ п/п	Прізвище, ініціали	Проблемна методична тема	Тема реферату, доповіді, повідомлення, друк у ЗМІ	Тема відкритого уроку
1.	Соломка І.Г	Використання активних методів навчання на уроках виробничого навчання	Відпрацювання прийомів і навичок з вивчення теми: «Складна нарізка овочів»	«Приготування бісквітного тіста»
2.	Зеніч В.М	Використання активних методів навчання на уроках виробничого навчання	Використання інтернет-ресурсів на уроках виробничого навчання	«Приготування перших страв»
3.	Душейко Д.С	Використання інтернет-ресурсів на уроках виробничого навчання	Методика відпрацювання робочих прийомів і навичок з приготування різних видів тіста	«Приготування прісного тіста та виробів з нього»
4.	Галенко О.В	Використання інтернет-ресурсів при вивченні предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	Ефективне впровадження в навчальний процес інформаційних передових технологій	«Приготування соусів та їх похідних»
6.	Бутко С.А.	КМЗ уроків виробничого навчання	Використання інтернет-ресурсів на уроках виробничого навчання	«Приготування напівфабрикатів із риби»

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

№ п/п	Тематика	Дата засідання	Прізвище, ініціали виконавця
1	Виступ «Новітні технології проведення сучасного уроку виробничого навчання» та «Використання інноваційних технологій як шлях до формування ключових і предметних компетентностей здобувачів освіти в умовах змішаної системи навчання».	01.09.2023 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 №5,7		
4	Обговорення та затвердження переліку дипломних(творчих) робіт для груп №5		
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 Зеніч В.М	10.10.23 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 груп №3		
4	Робота над підвищенням свого наукового та методичного рівня		
5	Робота над ЄНМП : «Робота з педагогічними кадрами спрямована на формування професійних компетентностей, збереження та розвитку творчого потенціалу всього колективу вироблення інноваційного стилю діяльності, підготовки педагогічного та учнівського колективу до пошукової діяльності, упровадження новітніх		

	технологій у навчально-виховний процес, формування здібностей до швидкої адаптації в умовах, що постійно змінюються.»		
1	Виступ «Від компетентного педагога до компетентного випускника ПТНЗ».	07.11.2023 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач Майстер в.н. Бутко С.А. Ст. майстер Водяник А.І
2	Розгляд та затвердження тестових завдань до директорських контрольних робіт за I семестр 2023-2024 н.р		
3	Затвердження перевірочних робіт на I та II семестр 2023-2024 н.р. по виробничому навчанню.		
4	Відкритий урок з виробничого навчання майстра Бутко С.А.		
5	Самоаналіз та аналіз уроку		
6	Робота над самоосвітою		
1	Відкритий урок з виробничого навчання майстра Zenich B.M.	05.12.2023 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С. Майстер в.н Zenich B.M. Викладач Ст. майстер Водяник А.І
2	Самоаналіз та аналіз уроку		
3	Підготовка до тижня професії «Кухар»		
4	Робота над методичними розробками уроків з спецдисциплін та виробничого навчання		
1	Результати моніторингу рівнів навчання учнів з професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки	15.01.2024 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач Майстер в.н. Душейко Д.С.
2	Відкритий урок з виробничого навчання майстра Душейко Д.С.		
3	Самоаналіз та аналіз уроку		
1	Відкритий урок викладача спец дисциплін Galenko O.V.	06.02.2024 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».		Керівник м.к. Душейко Д.С
2	Розгляд та затвердження тестових завдань до ДКР на II семестр 2023-2024 н.р.		

3	Розгляд та затвердження переліку завдань до кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кухар;кондитер» в групах №3,5,6,7.	04.03.2024 р.	Майстри в.н Викладач
4	Розгляд та затвердження програми виробничої практики в групах №3,5,6,7.		
5	Розгляд та затвердження методичних розробок підготовлених викладачами та майстрами в.н.		
1	Виступ «Формування професійної компетентності».		
2	Відкритий урок з виробничого навчання майстра в.н. Соломка І.Г	02.04.2024 р.	Майстер в.н. Соломка І.Г Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач Галенко О.В.
3	Самоаналіз та аналіз уроку		
4	Круглий стіл: «Вдосконалення навчально-виробничого процесу,впровадження інноваційних технологій у навчальний процес»		
1	Виступ «Формування професійної компетентності здобувачів освіти через використання сучасних виробничих та інформаційних технологій	06.05.2024 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач
2	Обговорення результатів директорських контрольних робіт і атестації учнів за II семестр 2023-2024 н.р		
3	Підведення підсумків перевірочних робіт по виробничому навчанню за II семестр 2023-2024 н.р		
	Звіти викладача і майстрів в.н. про роботу над проблемною методичною темою		
1	Аналіз роботи методичної комісії протягом року		
2	Планування роботи методичної комісії на новий навчальний рік	03.06.2024р	Керівник м.к. Душейко Д.С Ст. майстер Водяник А.І
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 дріжджового тіста та виробів з нього»	06.04.2024
Зеніч В.М	Муляжі	Травень	Тема: «Приготування гарячих солодких страв»	06.04.2024
Душейко Д.С	Відео уроки з предмету	Травень	Тема: «Приготування без дріжджового тіста та виробів з нього»	06.04.2024
Галенко О.В	Виготовлення плакатів по предмету «Технологія приготування їжі»	Травень	Розробка опорного конспекту з предмету «Технологія приготування їжі»	06.04.2024
Бутко С.А.	Тестові завдання з виробничого навчання по темах	Травень	Тема: «Приготування супів»	06.04.2024

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