

План роботи методичної комісії з професії «Кухар;кондитер на 2025-2026 н.р.

**Єдина науково-методична проблема над якою працює
методична комісія:**

**«Підвищення якості підготовки кваліфікованих робітників шляхом
впровадження інноваційних технологій навчання».**



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	20 р
2.	Душейко Д.С	Вища	Технологія харчування. Кваліфікація – інженер - технолог	Майстер в.н кухар;кондитер	15 р.
3.	Галенко О.В	Вища	Технологія харчування. Кваліфікація – інженер - технолог	Викладач спец дисциплін	21 р.
4.	Бутко С.А.	Вища	Технологія зберігання, консервування та переробки молока Кваліфікація – спеціаліст	Майстер в.н кухар;кондитер	12 р.
5.	Ведмеденко В.В	Вища	Харчові технології Кваліфікація – інженер технолог	Майстер в.н кухар;кондитер	0 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 2025-2026 навчальний рік	03.09.2025 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С. Майстри в.н Викладач
2	Обговорення і затвердження тематичних і поурочно тематичних планів по предметах, по виробничому навчанню.		
3	Затвердження переліку завдань до кваліфікаційних пробних робіт в групах №3,5,6 та 7		
4	Обговорення та затвердження переліку дипломних(творчих) робіт в групі №6		
5	Вивчення рекомендацій ОНМЦПТО		
6	Обговорення вимог до паспортів навчального кабінету, лабораторій		
7	Обговорення графіків проведення відкритих уроків та майстер - класів		
1	Відкритий урок з виробничого навчання майстра в.н Соломки І.Г.	10.10.25 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 здобувачів освіти груп № 5,6 та 7		
4	Використання новітніх технологій на уроках виробничого навчання.		
1	Виступ «Від компетентного педагога до компетентного випускника ПТНЗ».	07.11.2025 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач Майстер в.н Ст. майстер Водяник А.І
2	Розгляд та затвердження тестових завдань до директорських контрольних робіт за I семестр 2025-2026 н.р з теоретичного навчання.		
3	Затвердження перевірочних робіт на I та II семестр 2025-2026 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		Керівник м.к.

	майстра Душейко Д.С	03.12.2025 р.	Душейко Д.С. Майстер в.н Викладач Ст. майстер Водяник А.І
2	Самоаналіз та аналіз уроку		
3	Підготовка до тижня професії «Кухар»		
4	Доповідь : «Вид дидактичного забезпечення, використання на уроках теоретичного навчання »		
5	Підсумки роботи методичної комісії за I семестр.		
1	Результати моніторингу рівнів навчання здобувачів освіти з професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки за I семестр	14.01.2026 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач Майстер в.н. Душейко Д.С.
2	Доповідь : «Застосування дидактичних матеріалів на різних етапах уроку виробничого навчання »		
3	Доповідь : «Як зробити кожен урок цікавим і корисним »		
1	Відкритий урок викладача спеціальних дисциплін Галенко О.В.	03.02.2026 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 низький рівень навчальних досягнень по предметах		
4	Розгляд та затвердження методичних розробок підготовлених викладачами та майстрами в.н.		
1	Виступ «Форми організації освітньої діяльності здобувачів освіти в процесі професійної підготовки».	04.03.2026 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач
2	Розгляд та затвердження тестових завдань до ДКР на II семестр 2025-2026 н.р.		
3	Розгляд та затвердження переліку завдань до кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кухар;кондитер» в групах №3,5,6 та 7		
4	Організація виробничої практики здобувачів освіти. Розгляд та затвердження програми виробничої практики		
1	Виступ «Формування професійної компетентності викладачів спеціальних	06.04.2026 р.	Майстер в.н.

	дисциплін та майстрів виробничого навчання».		Соломка І.Г Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач Галенко О.В. Керівник м.к. Душейко Д.С
2	Круглий стіл «Вдосконалення навчально-виробничого процесу, впровадження інноваційних технологій у навчальний процес»		
3	Доповідь «Напрацювання та систематизація дидактичного матеріалу» (з досвіду роботи)		
4	Творчі звіти педагогів, що атестуються		
1	Доповідь : «Структура сучасного уроку».	05.05.2026 р.	Керівник м.к. Душейко Д.С Майстри в.н Викладач
2	Обговорення результатів директорських контрольних робіт і атестації здобувачів освіти за II семестр 2025-2026 н.р з теоретично навчання		
3	Підведення підсумків перевірочних робіт по виробничому навчанню за II семестр 2025-2026 н.р		
	Проектні технології, як засіб підвищення мотивації та інтересу учнів до навчання , шляхи їх застосування.		
1	Аналіз роботи методичної комісії протягом року	02.06.2026 р	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
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