

Розглянуто

на засіданні методичної комісії
сфери обслуговування
протокол № 1 від 31.03 2023 н.р.

Голова комісії _____ Ганна КОРБУТ

Затверджую

Перший заступник –
заступник директора
навчально-виробничої роботи

Пеш Тетяна ВЕРСТЮК

П Л А Н

**роботи методичної комісії
«Сфери обслуговування» на 2023-2024 н.р.
Голова комісії – Корбут А.М.**

Комісія працює над проблемою: «Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти навчального закладу, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу»

2. Якісний склад викладачів, майстрів виробничого навчання.

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові.	Освіта, спеціальність	Стаж роботи	Які навчальні предмети викладає? Яку групу веде?	Яким кабінетом, майстернею завідує?	Підвищення кваліфікації (де, коли, № посвідчення)	Категорія, звання
1	Головкова Марія Іванівна	ЧВКУ КНТЕУ Молодший спеціаліст харчові технології.	2	Майстер в/н з професії «кондитер»	-----	-----	11 тарифний розряд
2	Гончар Алла Іллівна	ПТУ № 10 – пекар-кондитер. Кам'янець-Подільський коледж технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів. - магістр	20	Майстер в/н з професії «кондитер»	-----	-----	14 тарифний розряд
3	Грималюк Іванна Іванівна	Сер. спеціальна ЧВКУ КНТЕУ, не закінчена вища ЧТЕІ КНТЕУ	10 міс.	Майстер в/н з професії «офіціант»	-----	-----	11 тарифний розряд
4	Доник Олександр Борисович	Вища, ЧТЕІ КНТЕУ Бакалавр з харчових технологій та інженерії	10	Майстер в/н з професії «кондитер»	-----	2022, Київський університет менеджменту освіти № СП35830447/1672-22	13 тарифний розряд
5	Думанська Олена Станіславівна	ЧВКУ КНТЕУ Молодший спеціаліст харчові технології.	1	Майстер в/н з професії «офіціант»	-----	-----	11 тарифний розряд
6	Кавтич Наталія Василівна	Сер. спеціальна ЧВКУ КНТЕУ, не закінчена вища ЧТЕІ КНТЕУ	6	Майстер в/н з професії «кондитер»	-----	-----	12 тарифний розряд
7	Кілару Маріанна Дінівна	Сер. спеціальна ЧВКУ КНТЕУ – фаховий молодший бакалавр, «кондитер».	6 міс	Майстер в/н з професії «кондитер»	-----	-----	11 тарифний розряд
8	Корбут Анна Михайлівна	Чернівецький технікум радянської торгівлі. Технік-технолог. Вища, КТЕІ Товарознавець вищої кваліфікації	37	Викладач Спецдисциплін Технологія борошняних виробів Технологія коктейлів	Каб 38 / 37	2020, Київський університет менеджменту освіти № СП35830447/0513-20	Викладач вищої категорії Викладач методист
9	Костенюк Валентина Олександрівна	Не закінчена вища, ЧТЕІ КНТЕУ Бакалавр товарознавство та комерційна діяльність	2	Майстер в/н з професії «кондитер»	-----	2022, Київський університет менеджменту освіти № СП35830447/1674-22	11 тарифний розряд

10	Малованюк Галина Дмитрівна	Львівський кооперативний технікум, середня спеціальна Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.	4	Майстер в/н з професії «офіціант»	-----	2022, Київський університет менеджменту освіти № СПЗ5830447/1678-22	12 тарифний розряд
11	Продан Олена Володимирівна	Вища, ЧНУ. Менеджер організацій.	17	Викладач Спецдисциплін Організація обслуговування, Реклама, маркетинг, дизайн.	-----	2020, Хмельницький НМЦ ПТО	Викладач вищої категорії
12	Реус Марія Петрівна	Чернівецький технікум радянської торгівлі. Технік-технолог. Вища, КТЕІ Маркетолог.	34	Викладач Спецдисциплін Організація виробництва та обслуговування	Каб. 43	2020, Київський університет менеджменту освіти № СПЗ5830447/0519-20	Викладач вищої категорії, старший викладач
13	Робуляк Наталія Василівна	Полтавський технікум харчових технологій 2001. – електро- механік харчових технологій. ЧНУ 2007 – соціальна психологія	10 міс.	Майстер в/н з професії «майстер ресторанного обслуговування»	-----	-----	11 тарифний розряд
14	Слижук Анатолій Анатолійович	Не закінчена вища, Міжрегіональна академія управління персоналом ЧВКУ КНТЕУ – офіціант бармен	2	Майстер в/н з професії «офіціант»	-----	-----	11 тарифний розряд
15	Халашук Марина Олегівна	ЧВКУ КНТЕУ – 2009, агент з організації туризму, бармен. ЧТЕІ КНТЕУ – менеджер туристичного та готельного бізнесу, спеціаліст 20013.	13	Майстер в/н з професії «майстер ресторанного обслуговування»	-----	-----	13 тарифний розряд
16	Швець Альона Володимирівна	Вища, ЧНУ, Психолог	12	Професійна етика та психологія, Організація обслуговування, Захист України	Каб. 30	2021 Київський університет менеджменту освіти	Викладач першої категорії
17	Швець Надія Михайлівна	Вища, ЧТЕІ КНТЕУ, Магістр, харчові технології та інженерія	7	Майстер в/н з професії «кондитер»	-----	-----	12 тарифний розряд

3. Методична проблема, над якою поглиблено працює кожен член комісії

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові	Тема	Форми звіту
1.	Головкова Марія Іванівна	Вивчення методики проведення уроку виробничого навчання.	Методична розробка уроку.
2.	Гончар Алла Іллівна	Застосування інтерактивних форм на уроці виробничого навчання.	Методична розробка уроку.
3.	Грималюк Іванна Іванівна	Вивчення та вдосконалення методики проведення уроку виробничого навчання.	Методична розробка уроку
4.	Доник Олександр Борисович	Сучасні технології в приготуванні та оздобленні борошняних кондитерських виробів.	Технологічна конференція.
5.	Думанська Олена Станіславівна	Вивчення методики проведення уроку виробничого навчання.	Методична розробка уроку.
6.	Кавтич Наталія Василівна	Вивчення методики проведення уроку виробничого навчання.	Методична розробка уроку.
7.	Кілару Маріанна Дінівна	Вивчення методики проведення уроків виробничого навчання.	Методична розробка уроку.
8.	Корбут Анна Михайлівна	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти навчального закладу як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу на уроках спецдисциплін.	Методична розробка уроку.
9.	Костенюк Валентина Олександрівна	Вдосконалення методики проведення уроків виробничого навчання.	Методична розробка уроку.
10.	Малованюк Галина Дмитрівна	Вдосконалення методики проведення уроків виробничого навчання.	Методична розробка уроку.
11.	Продан Олена Володимирівна	Вдосконалення методики проведення уроків теоретичного навчання	Методична розробка уроку.
12.	Реус Марія Петрівна	Вдосконалення уроків шляхом впровадження інноваційних технологій.	Створення каталогу мультимедійних засобів.

13.	Робуляк Наталія Василівна	Вивчення та вдосконалення методики проведення уроку виробничого навчання	Методична розробка уроку
14.	Слижук Анатолій Анатолійович	Вивчення методики проведення уроку виробничого навчання.	Методична розробка уроку.
15.	Халащук Марина Олегівна	Застосування активних форм і методів на уроках виробничого навчання.	Методична розробка уроку.
16.	Швець Альона Володимирівна	Методика проведення уроків з впровадженням інтерактивних технологій.	Методична розробка уроку.
17.	Швець Надія Михайлівна	Застосування сучасних видів сировини та оздоблення кондитерських виробів.	Методична розробка уроку.

3.2 Вивчення та впровадження передового педагогічного досвіду.

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові	Чий досвід вивчає і впроваджує	Проблема
1.	Головкова Марія Іванівна	Доник О.Б.	Методика проведення вступного інструктажу.
2.	Гончар Алла Іллівна	Корбут Г.М.	Методика проведення уроків теоретичного навчання.
3.	Грималюк Іванна Іванівна	Булега Г.А.	Методика проведення уроку виробничого навчання.
4.	Доник Олександр Борисович	Гончар А. І.	Методика проведення уроків виробничого навчання.
5.	Думанська Олена Станіславівна	Малованюк Г.Д.	Методика проведення уроку виробничого навчання.
6.	Кавтич Наталія Василівна	Поліщук Г.В.	Методика проведення уроків виробничого навчання.
7.	Кілару Маріанна Дінівна	Швець Н.М.	Методика проведення уроку виробничого навчання.
8.	Корбут Ганна Михайлівна	Федорович К.К.	Методика проведення нетрадиційних уроків.
9.	Костенюк Валентина Олександрівна	Ісар Г.Д.	Методика проведення уроків виробничого навчання.
10.	Малованюк Галина Дмитрівна	Поліщук Г.В.	Методика проведення уроків виробничого навчання.
11.	Продан Олена Володимирівна	Корбут Г.М.	Використання інтерактивних методів на уроках теоретичного навчання.
12.	Реус Марія Петрівна	Корбут Г.М.	Методика впровадження інтерактивних методів навчання.
13.	Робуляк Наталія Василівна	Халащук М.О.	Методика проведення заключного інструктажу.
14.	Слижук Анатолій Анатолійович	Меленчук Я.М.	Методика проведення уроків виробничого навчання.
15.	Халащук Марина Олегівна	Поліщук Г.В.	Методика впровадження інтерактивних форм та методів на уроках виробничого навчання.
16.	Швець Альона Володимирівна	Белан М.І.	Методика проведення інтерактивних уроків.
17.	Швець Надія Михайлівна	Гончар А. І.	Методика проведення уроків виробничого навчання.

3.3 Тематика методичних розробок, доповідей, рекомендацій, навчальних посібників.

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові	Тема	Термін виконання
1.	Головкова Марія Іванівна	Методична розробка уроку виробничого навчання: Приготування вафельного тіста та виробів з нього.	Вересень
2.	Гончар Алла Іллівна	Методична розробка уроку виробничого навчання: Приготування пирогів закритих.	Лютий
3.	Грималюк Іванна Іванівна	Методична розробка уроку виробничого навчання: Техніка сервірування столу.	Жовтень
4.	Доник Олександр Борисович	Методична розробка уроку виробничого навчання: Приготування бісквітного рулету «Екстра».	Червень
5.	Думанська Олена Станіславівна	Методична розробка уроку виробничого навчання: Сервірування тематичних столів.	Березень
6.	Кавтич Наталія Василівна	Методична розробка уроку виробничого навчання: Приготування заварного тіста та виробів з нього.	Лютий
7.	Кілару Маріанна Дінівна	Методична розробка уроку виробничого навчання: Приготування масляного крему.	Листопад
8.	Корбут Ганна Михайлівна	Методична доповідь: Сучасні тренди в кондитерському виробництві.	Квітень
9.	Костенюк Валентина Олександрівна	Методична розробка уроку виробничого навчання: Особливості виготовлення декору з вафельного паперу.	Жовтень
10.	Малованюк Галина Дмитрівна	Методична розробка уроку виробничого навчання: Приготування молочних коктейлів.	Листопад
11.	Продан Олена Володимирівна	Методична розробка уроку теоретичного навчання: Реклама та її засоби.	Травень
12.	Реус Марія Петрівна	Методична розробка технологічної конференції: Інновації в ресторанному сервісі.	Січень
13.	Робуляк Наталія Василівна	Методична розробка уроку виробничого навчання: Фламбування фруктів.	Вересень
14.	Слижук Анатолій Анатолійович	Методична розробка уроку виробничого навчання: Складання полотняних серветок.	Грудень
15.	Халашук Марина Олегівна	Методична розробка уроку виробничого навчання: Приготування довгих змішаних напоїв.	Березень
16.	Швець Альона Володимирівна	Методична розробка практичного заняття: Профілактика маніпуляцій в інтернеті.	Грудень
17.	Швець Надія Михайлівна	Методична розробка уроку виробничого навчання: Приготування бенто-тортів.	Квітень

3.4 Графік проведення відкритих уроків, занять з виробничого навчання, засідань гуртків.

№ з/п	П.І.Б.	Тема	Проблема	Термін виконання
1.	Головкова Марія Іванівна	Приготування вафельного тіста та виробів з нього.	Створення проблемних ситуацій на уроках виробничого навчання.	Жовтень
2.	Гончар Алла Іллівна	Приготування пирогів закритих.	Застосування сучасних технологій оздоблення кондитерських виробів.	Січень
3.	Грималюк Іванна Іванівна	Техніка сервірування столу.	Використання на уроках теоретичного навчання технологій колективно-групового навчання	Листопад
4.	Доник Олександр Борисович	Приготування бісквітного рулету «Екстра».	Створення проблемних ситуацій на уроках виробничого навчання.	Травень
5.	Думанська Олена Станіславівна	Сервірування тематичних столів.	Відпрацювання та вдосконалення навичок по особливостях сервірування столу.	Лютий
6.	Кавтич Наталія Василівна	Приготування заварного тіста та виробів з нього.	Створення проблемних ситуацій на уроках виробничого навчання.	Січень
7.	Кілару Маріанна Дінівна	Приготування масляного крему.	Вдосконалення практичних вмінь та навичок учнів.	Грудень
8.	Корбут Анна Михайлівна	Сучасні тренди в кондитерському виробництві.	Активізація опорних знань учнів для підвищення професійної компетентності.	Травень
9.	Костенюк Валентина Олександрівна	Особливості виготовлення декору з вафельного паперу.	Розвиток критичного мислення учнів.	Листопад
10.	Малованюк Галина Дмитрівна	Приготування молочних коктейлів.	Вдосконалення практичних вмінь та навичок учнів.	Грудень
11.	Продан Олена Володимирівна	Реклама та її засоби.	Впровадження інтерактивних технологій навчання на уроках теоретичного навчання.	Червень
12.	Реус Марія Петрівна	Інновації в ресторанному сервісі.	Використання на уроках теоретичного навчання технологій колективно-групового навчання	Лютий
13.	Робуляк Наталія Василівна	Фламбування фруктів.	Застосування сучасних технологій подачі страв.	Жовтень
14.	Слижук Анатолій Анатолійович	Складання полотняних серветок.	Вдосконалення практичних вмінь та навичок учнів.	Січень
15.	Халашук Марина Олегівна	Приготування довгих змішаних напоїв.	Вдосконалення практичних вмінь та навичок учнів.	Квітень
16.	Швець Альона Володимирівна	Профілактика маніпуляцій в інтернеті.	Розвиток логічного мислення на уроках теоретичного навчання.	Січень
17.	Швець Надія Михайлівна	Приготування бенто-тортів.	Впровадження сучасних технологій в приготуванні десертів.	Травень

3.5. Робота з молодими викладачами і майстрами виробничого навчання

№ з/п	Прізвище, ім'я, по батькові кому потрібна дорога	З якого питання потрібна допомога	Прізвище та ініціали того, хто надає допомогу.
1.	Головкова Марія Іванівна	Методика проведення уроків виробничого навчання	Швець Н.В.
2.	Грималюк Іванна Іванівна	Методика проведення уроків виробничого навчання	Халащук М.О.
3.	Думанська Олена Станіславівна	Методика проведення уроків виробничого навчання	Реус М.П.
4.	Кілару Маріанна Дінівна	Методика проведення уроків виробничого навчання	Кавтич Н.В.
5.	Малованюк Галина Дмитрівна	Методика проведення уроків виробничого навчання	Гончар А.І.
6.	Робуляк Наталія Василівна	Методика проведення уроків виробничого навчання	Реус М.П.
7.	Слижук Анатолій Анатолійович	Методика проведення уроків виробничого навчання	Халащук М.О.

4. План роботи методичної комісії на 2023 – 2024 навчальний рік

№ з/п	Питання для обговорення	Дата проведення засідання	Відповідальні	Відмітка про виконання
	<i>Засідання № 1</i>	<i>Серпень</i>		
	Проблема засідання: «Робота над навчальними планами і програмами», згідно нових державних стандартів».	31.08.2023	Корбут Г.М. Члени комісії	
1.	Обговорення і затвердження плану роботи методичної комісії на 2023-2024 н.р.		Корбут Г.М. Члени комісії	
2.	Аналіз і затвердження навчальних планів і програм з теоретичного і виробничого навчання на новий навчальний рік.		Корбут Г.М. Члени комісії	
3.	Обговорення і затвердження, планів роботи гуртків, кабінетів, індивідуальних планів роботи на рік.		Корбут Г.М. Члени комісії	
	<i>Засідання № 2</i>	<i>Жовтень</i>		
	Проблема засідання: «Міжпредметна інтеграція з інноваційних напрямків професійної підготовки кваліфікованого робітника».	25.10.2023	Корбут Г.М. Члени комісії	
1.	Круглий стіл: «Міжпредметна інтеграція з інноваційних напрямків професійної підготовки кваліфікованого робітника».		Корбут Г.М. Члени комісії	
2.	Розгляд і затвердження завдань для перевірних та пробних робіт та комплексних-екзаменаційних білетів для випускних груп, завдань для курсового проектування для групи ФМБ - 22.		Корбут Г.М. Члени комісії	
3.	Обговорення методичних розробок: «Техніка сервірування столу», «Особливості виготовлення декору з вафельного паперу».		Грималюк І.І. Костенюк В.О. Члени комісії	

4.	Обговорення відкритих уроків: «Приготування вафельного тіста та виробів з нього», «Фламбування фруктів».		Головкова М.І. Робуляк Н.В. Члени комісії	
	Засідання № 3	Листопад		
	Проблема засідання: «Сучасні особистісно-розвивальні технології навчання».	29.11.2023	Корбут Г.М. Члени комісії	
1.	Обмін досвідом: «Використання сучасних особистісно-розвивальних технологій навчання на уроках спецдисциплін та виробничого навчання».		Корбут Г.М. Члени комісії	
2.	Розгляд і затвердження завдань для директорських контрольних зрізів та екзаменаційних білетів для групи ФМБ - 22		Корбут Г.М. Члени комісії	
3.	Обговорення методичних розробок: «Приготування масляного крему», «Приготування молочних коктейлів».		Малованюк Г.Д. Кілару М.Д. Члени комісії	
4.	Обговорення відкритих уроків: «Техніка сервірування столу», Особливості виготовлення декору з вафельного паперу».		Грималюк І.І. Костенюк В.О. Члени комісії	
	Засідання № 4	Грудень		
	Проблема засідання «Основні методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти на уроках спецдисциплін».	27.12.2023	Корбут Г.М. Члени комісії	
1.	Обмін досвідом: «Основні методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти на уроках спецдисциплін».		Корбут Г.М. Члени комісії	
2.	Обговорення методичних розробок: «Складання полотняних серветок», «Профілактика маніпуляцій в інтернеті».		Слижук А.А. Швець А.В.	

			Члени комісії	
3.	Обговорення відкритих уроків: «Приготування масляного крему», «Приготування молочних коктейлів».		Малованюк Г.Д. Кілару М.Д. Члени комісії	
	Засідання № 5	Січень		
	Проблема засідання «Формування ключових компетенцій фахівців ресторанного сервісу: орієнтація на європейські вимоги».	31.01.2024	Корбут Г.М. Члени комісії	
1.	Круглий стіл: «Формування ключових компетенцій фахівців ресторанного сервісу: орієнтація на європейські вимоги».		Корбут Г.М. Члени комісії	
2.	Обговорення методичної розробки: «Інновації в ресторанному сервісі».		Реус М.П. Члени комісії	
3.	Обговорення відкритих уроків: «Складання полотняних серветок», «Профілактика маніпуляцій в інтернеті», «Приготування заварного тіста».		Слижук А.А. Швець А.В. Кавтич Н.В. Члени комісії	
	Засідання № 6	Лютий		
	Проблема засідання: «Особливості моделювання ігрових моментів на уроках спецдисциплін».	28.02.2024	Корбут Г.М. Члени комісії	
1.	Обмін досвідом: «Особливості моделювання ігрових моментів на уроках спецдисциплін».		Корбут Г.М. Члени комісії	
2.	Обговорення методичної розробки: «Приготування заварного тіста та виробів з нього», «Приготування пирогів закритих».		Гончар А.І. Кавтич Н.В. Члени комісії.	
3.	Обговорення відкритих уроків: «Інновації в ресторанному сервісі», «Сервірування тематичних столів».		Реус М.П. Думанська О.С.	

			Члени комісії	
	Засідання № 7	Березень		
	Проблема засідання: «Інноваційні підходи до професійної підготовки майбутніх кондитерів».	27.03.2024	Корбут Г.М. Члени комісії	
1.	Конференція: «Інноваційні підходи до професійної підготовки майбутніх кондитерів».		Корбут Г.М. Члени комісії	
2.	Обговорення методичної розробки: «Сервірування тематичних столів», «Приготування довгих змішаних напоїв».		Думанська О.С. Халащук М.О. Члени комісії	
3.	Розгляд завдань для пробних кваліфікаційних робіт та комплексного кваліфікаційного іспиту з професії «бармен».		Корбут Г.М. Члени комісії	
	Засідання № 8	Квітень		
	Проблема засідання: Проблема засідання: «Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти на уроках спецдисциплін та виробничого навчання»	24.04.2024	Корбут Г.М. Члени комісії	
1.	Круглий стіл: «Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти на уроках спецдисциплін та виробничого навчання».		Корбут Г.М. Члени комісії	
2.	Обговорення методичної розробки: «Сучасні тренди в кондитерському виробництві», «Приготування бенто-тортів».		Корбут Г.М. Швець Н.М. Члени комісії	
3.	Обговорення відкритих уроку: «Приготування довгих змішаних напоїв».		Халащук М.О. Члени комісії	

Засідання № 9		Травень		
	Проблема засідання: «Види та методи контролю та взаємоконтролю на уроках теоретичного та виробничого навчання».	29.05.2024	Корбут Г.М. Члени комісії	
1.	Обмін досвідом: «Види та методи контролю та взаємоконтролю на уроках теоретичного та виробничого навчання».		Корбут Г.М. Члени комісії	
2.	Обговорення методичної розробки: «Реклама та її засоби».		Продан О.В. Члени комісії	
3.	Обговорення відкритих уроку: «Приготування бісквітного рулету «Екстра»», «Сучасні тренди в кондитерському виробництві», «Приготування бенто-тортів».		Доник О.Б. Корбут Г.М. Швець Н.М. Члени комісії	
Засідання № 10		Червень		
	Проблема засідання: Сучасні підходи до створення КМЗ з предметів професійного циклу: «Виставка творчих знахідок».	26.06.2024	Корбут Г.М. Члени комісії	
1.	Звіт про самоосвітню роботу та виконання річних планів.		Корбут Г.М. Члени комісії	
2.	Аналіз роботи методичної комісії за рік, та пропозиції по вдосконаленню роботи.		Корбут Г.М. Члени комісії	
3.	Звіт майстрів про якість виготовленої продукції та виконання виробничої діяльності.		Корбут Г.М. Члени комісії	
4.	Обговорення методичної розробки: «Приготування бісквітного рулету «Екстра»»,		Доник О.Б. Члени комісії	

- Уся робота методичної комісії «сфери обслуговування» підпорядкована головній меті:
- підвищити рівень педагогічної компетентності кожного викладача та майстра виробничого навчання;
 - надання допомоги у розвитку їхньої майстерності як комплексу професійних знань, умінь та навичок;

- спонукати кожного викладача та майстра виробничого навчання до роботи над удосконаленням свого фахового рівня;
- сприяти взаємному збагаченню членів методичної комісії педагогічними знахідками;
- дати можливість молодим викладачам та майстрам виробничого навчання вчитись педагогічній майстерності у старших і досвідчених колег;
- забезпечувати підтримання у педагогічному колективі училища духу творчості і прагнення до пошуку.

Голова методичної комісії

Ганна КОРБУТ

5. Графік проведення та взаємовідвідування відкритих уроків, позакласних заходів

№ з/п	П.І.Б викладача, який проводить урок	Навчальний предмет, спеціальність	П.І.Б. викладача, який відвідує урок	Тема, мета уроку	Мета відвідування	Дата проведення	Відмітка про виконання
1	Головкова Марія Іванівна	Позаурочний захід	Члени комісії	Міжнародний день музики	Ознайомлення з методикою проведення.	Жовтень	
2	Гончар Алла Іллівна	Виробниче навчання	Члени комісії	Приготування пирогів закритих.	Застосування сучасних технологій оздоблення кондитерських виробів.	Січень	
3.	Грималюк Іванна Іванівна	Виробниче навчання	Члени комісії	Техніка сервірування столу.	Використання на уроках теоретичного навчання технологій колективно-групового навчання.	Листопад	
4.	Доник Олександр Борисович	Виробниче навчання	Члени комісії	Приготування бісквітного рулету «Екстра».	Ознайомлення з методикою проведення.	Травень	
5.	Думанська Олена Станіславівна	Виробниче навчання	Члени комісії	Сервірування тематичних столів.	Методика проведення вступного інструктажу.	Лютий	
6.	Кавтич Наталія Василівна	Виробниче навчання	Члени комісії	Приготування заварного тіста та виробів з нього.	Методика проведення майстер-класу.	Січень	
7.	Кілару Маріанна Дінівна	Виробниче навчання	Члени комісії	Приготування масляного крему.	Методика проведення вступного інструктажу.	Грудень	
8.	Корбут Анна Михайлівна	Позаурочний захід	Члени комісії	Сучасні тренди в кондитерському виробництві	Вивчення сучасних технологій приготування та оздоблення виробів.	Травень	

9.	Костенюк Валентина Олександрівна	Позаурочний захід	Члени комісії	Міжнародний день десертів	Ознайомлення з методикою проведення.	Листопад	
10.	Малованюк Галина Дмитрівна	Виробниче навчання	Члени комісії	Приготування молочних коктейлів.	Методика проведення уроку виробничого навчання.	Грудень	
11.	Продан Олена Володимирівна	Позаурочний захід	Члени комісії	Кулінарний фестиваль	Ознайомлення з методикою проведення.	Жовтень	
12.	Реус Марія Петрівна	Позаурочний захід	Члени комісії	День матері	Ознайомлення з методикою проведення.	Травень	
13.	Робуляк Наталія Василівна	Позаурочний захід	Члени комісії	Битва під Крутами	Ознайомлення з методикою проведення.	Січень	
14.	Слижук Анатолій Анатолійович	Позаурочний захід	Члени комісії	Початок війни росії проти України	Ознайомлення з методикою проведення.	Лютий	
15.	Халащук Марина Олегівна	Виробниче навчання	Члени комісії	Приготування довгих змішаних напоїв.	Використання форм і методів опитування на уроці.	Квітень	
16.	Швець Альона Володимирівна	Психологія та етика	Члени комісії	Світ емоцій	Ознайомлення з методикою проведення тренінгу.	Січень	
17.	Швець Надія Михайлівна	Позаурочний захід	Члени комісії	День Соборності України	Ознайомлення з методикою проведення.	Січень	

6. Робота по вивченню, узагальненню та розповсюдженню передового педагогічного досвіду

П.І.Б викладача, майстра в/н	Посада, прізвище педагога досвід якого вивчається	Зміст досвіду	Термін			Форми обговорення
			Вивчення	Узагальнення	Впровадження	
Головкова Марія Іванівна	Швець Н.М. Майстер в/н	Методика проведення уроків виробничого навчання	2022	2025	2026	Обговорення методичної розробки уроку.
Гончар Алла Іллівна	Булега Г.А. Майстер в/н	Методика застосування технологій колективно-групового навчання на уроках виробничого навчання.	2023	2026	2027	Обговорення методичної розробки уроку.
Грималюк Іванна Іванівна	Халащук М.О. Майстер в/н	Методика проведення уроків виробничого навчання	2023	2026	2027	Обговорення методичної розробки уроку.
Доник Олександр Борисович	Корбут Г.М. Викладач	Методика впровадження інтерактивних методів навчання	2020	2023	2024	Обговорення методичної доповіді.
Думанська Олена Станіславівна	Малованюк Г.Д. Майстер в/н	Методика проведення уроків виробничого навчання	2022	2025	2026	Обговорення методичної розробки уроку.
Кавтич Наталія Василівна	Доник О.Б. Майстер в/н	Методика використання КМЗ на уроках виробничого навчання	2021	2024	2025	Обговорення КМЗ з професії «кондитер»
Кілару Маріанна Дінівна	Доник О.Б. Майстер в/н	Методика проведення уроків виробничого навчання	2023	2026	2027	Обговорення методичної розробки уроку.
Корбут Ганна Михайлівна	Струтинська Л.Т. Старший викладач ЧТЕІ	Методика проведення уроків з використанням інтерактивних технологій.	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Костенюк Валентина Олександрівна	Полішук Г.В. Майстер в/н	Методика проведення заключного інструктажу	2022	2025	2026	Обговорення відкритого заключного інструктажу з професії «кондитер».
Малованюк Галина Дмитрівна	Булега Г.А. Викладач	Методика проведення уроків виробничого навчання з використанням інтерактивних технологій	2021	2024	2025	Обговорення методичної розробки уроку.
Продан Олена Володимирівна	Незвещук-Когут Т.С. Кандидат	Застосування нових форм і методів обслуговування на уроках.	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.

Реус Марія Петрівна	Романовська О.Л. Доцент ЧТЕІ	Сучасні методи контролю продукції у ЗРГ.	2021	2024	2025	Обговорення відкритого уроку.
Робуляк Наталія Василівна	Халащук М.О. Майстер в/н	Методика проведення уроків виробничого навчання	2023	2026	2027	Обговорення методичної розробки уроку.
Слижук Анатолій Анатолійович	Малованюк Г.Д. Майстер в/н	Методика проведення уроків виробничого навчання	2022	2025	2026	Обговорення методичної розробки уроку.
Халащук Марина Олегівна	Поліщук Г.В. Майстер в/н.	Методика проведення уроків виробничого навчання з використанням інтерактивних технологій	2023	2026	2027	Обговорення методичної розробки уроку.
Швець Альона Володимирівна	Корбут Г.М. Викладач	Методика проведення уроків з елементами ділових ігор.	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Швець Надія Михайлівна	Доник О.Б. Майстер в/н	Методика впровадження сучасних видів кондитерських виробів.	2022	2025	2026	Обговорення методичної доповіді.

7. Проведення позаурочних виховних заходів, конкурсів, олімпіад, виставок

№ з/п	Тема запланованого заходу	Термін виконання	Відповідальні	Відмітки про виконання
1.	Міжнародний день музики	Жовтень	Головкова Марія Іванівна	
2.	Сучасні тренди в кондитерському виробництві	Травень	Корбут Анна Михайлівна	
3.	Міжнародний день десертів	Листопад	Костенюк Валентина Олександрівна	
4.	Кулінарний фестиваль	Жовтень	Продан Олена Володимирівна	
5.	День матері	Травень	Реус Марія Петрівна	
6.	Битва під Крутами	Січень	Робуляк Наталія Василівна	
7.	Початок війни росії проти України	Лютий	Слижук Анатолій Анатолійович	
8.	Світ емоцій	Січень	Швець Альона Володимирівна	
9.	День Соборності України	Січень	Швець Надія Михайлівна	

8. Підвищення педагогічної майстерності

№ з/п	П.І.Б. Викладача, майстра в/н	Участь в індивідуальних та колективних формах методичної роботи						
		Засідання МК	Пед. рада	Всеукраїнські та обласні конкурси, олімпіади, семінари	Підвищення кваліфікації, стажування	Школа молодого педагога	Творча група	Методична розробка
1.	Головкова Марія Іванівна	+	+		+	+		+
2.	Гончар Алла Іллівна	+	+		+			+
3.	Грималюк Іванна Іванівна	+	+		+	+		+
4.	Доник Олександр Борисович	+	+					+
5.	Думанська Олена Станіславівна	+	+		+	+		+
6.	Кавтич Наталія Василівна	+	+	+				+
7.	Кілару Маріанна Дінівна	+	+	+	+	+		+
8.	Корбут Анна Михайлівна	+	+	+				+
9.	Костенюк Валентина Олександрівна	+	+					+
10.	Малованюк Галина Дмитрівна	+	+		+	+		+
11.	Продан Олена Володимирівна	+	+					+
12.	Реус Марія Петрівна	+	+					+
13.	Робуляк Наталія Василівна	+	+		+	+		+
14.	Слижук Анатолій Анатолійович	+	+		+	+		+
15.	Халащук Марина Олегівна	+	+		+			+
16.	Швець Альона Володимирівна	+	+					+
17.	Швець Надія Михайлівна	+	+	+				+

9. Надання методичної допомоги молодим спеціалістам

№ з/п	П.І.Б. викладача, майстра в/н, який проводить методичну консультацію	Проблемне питання	П.І.Б. педагогічного працівника, який отримав методичну допомогу	Дата
1.	Швець Н.В.	Методика проведення уроків виробничого навчання	Головкова Марія Іванівна	
2.	Халащук М.О.	Методика проведення уроків виробничого навчання	Грималюк Іванна Іванівна	
3.	Реус М.П.	Методика проведення уроків виробничого навчання	Думанська Олена Станіславівна	
4.	Кавтич Н.В.	Методика проведення уроків виробничого навчання	Кілару Маріанна Дінівна	
5.	Гончар А.І.	Методика проведення уроків виробничого навчання	Малованюк Галина Дмитрівна	
6.	Реус М.П.	Методика проведення уроків виробничого навчання	Робуляк Наталія Василівна	
7.	Халащук М.О.	Методика проведення уроків виробничого навчання	Слижук Анатолій Анатолійович	

**10. Удосконалення навчально-матеріальної бази
(опорні конспекти, інструкційні картки, картки-завдання, тести,
завдання до лабораторно-практичних робіт, ситуаційні, проблемні завдання тощо)**

№ з/п	П.І.Б	Зміст	Термін виконання
1.	Головкова М.І.	Опорний конспект до теми: «Підготовка сировини до виробництва».	Вересень
		Завдання для кваліфікаційної пробної роботи з професії «кондитер», «пекар».	Жовтень
		Опорний конспект та роздатковий матеріал до теми: «Приготування пшеничного хліба».	Листопад
		Опорний конспект та роздатковий матеріал до теми: «Приготування бубличних виробів».	Грудень
		Опорний конспект та роздатковий матеріал до теми: «Приготування сухарних виробів».	Січень
		Інструкційно-технологічні картки для виробничого навчання з теми: «Приготування виробів смажених у фритюрі».	Лютий
		Опорний конспект та технологічні схеми до теми: «Випікання житнього хліба».	Березень
		Інструкційно-технологічні картки до теми: «Приготування здобних виробів».	Квітень
		Опорний конспект та технологічні схеми до теми: «Виготовлення пончиків та пампухів».	Травень
		Роздатковий матеріал і тестові завдання до теми: «Транспортування хліба та хлібобулочних виробів».	Червень
2.	Доник О.Б.	Розробити завдання для кваліфікаційної пробної роботи з професії «кондитер».	Вересень
		Опорний конспект та роздатковий матеріал до теми: «Приготування начинок».	Жовтень
		Опорний конспект та роздатковий матеріал до теми: «Оздоблювальних н/ф».	Листопад
		Розробити завдання для пробних кваліфікаційних робіт з професії «кондитер 4-го розряду».	Грудень

		Інструкційно-технологічні картки для виробничого навчання з теми: «Приготування пиріжків печених».	Січень
		Розробити інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування бісквітних тістечок».	Лютий
		Розробити методичну розробку уроку виробничого навчання з теми: «Приготування кремів».	Березень
		Інструкційно-технологічні картки для виробничого навчання з теми: «Приготування виробів смажених у фритюрі».	Квітень
		Розробити технологічні картки по темі: «Приготування вафельного тіста та виробів з нього».	Травень
		Розробити інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування пряничного тіста».	Червень
3.	Думанська А.С.	Опорний конспект з теми: «Характеристика приміщень для обслуговування споживачів».	Вересень
		Таблиці з теми: «Види скляного посуду».	Жовтень
		Таблиці з теми: «Види дерев'яного і керамічного посуду».	Листопад
		Опорний конспект та роздатковий матеріал до теми: «Загальні правила сервірування столу».	Грудень
		Роздатковий матеріал з теми: «Характеристика допоміжних приборів».	Січень
		Роздатковий матеріал з теми: «Характеристика основних приборів».	Лютий
		Опорний конспект з теми: «Правила подачі холодних закусок».	Березень
		Опорний конспект та технологічні схеми до теми: «Правила подачі рибних гарячих страв».	Квітень
		Опорний конспект та алгоритми до теми: «Правила подачі м'ясних гарячих страв».	Травень
		Тестові завдання з теми: «Правила подачі солодких страв».	Червень
4.	Кавтич Н.В.	Розробити завдання для кваліфікаційної пробної роботи з професії «кондитер».	Вересень
		Розробити інструкційно-технологічні картки для кваліфікаційних пробних робіт з професії «кондитер 4-го розряду».	Жовтень

		Розробити опорний конспект з теми: «Характеристика борошна, крохмалю, цукру, меду, патоки».	Листопад
		Розробити технологічні картки по темі: «Приготування вафельного тіста та виробів з нього».	Грудень
		Розробити інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування пряничного тіста».	Січень
		Розробити інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування бісквітного тіста».	Лютий
		Розробити картки завдань з теми: «Приготування бісквітних тортів з масляним кремом».	Березень
		Розробити інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування медових тортів».	Квітень
		Розробити опорний конспект з теми: «Приготування бісквітно-кремових тортів оздоблених посипками».	Травень
		Розробити методичну розробку уроку виробничого навчання приготування прісного шарового н/ф.	Червень
5.	Корбут Г.М.	Розробити відео-презентацію з теми «Характеристика основної та допоміжної сировини».	Вересень
		Розробити та розмножити КМЗ з теми «Приготування оздоблювальних напівфабрикатів» (опорний конспект, картки-завдання, питання до тематичної атестації.)	Жовтень
		Розробити завдання для лабораторних робіт з професії бармен ,згідно нового стандарту.	Листопад
		Розробити ситуаційні питання з теми «Приготування прісного шарового тіста»	Грудень
		Розробити інструкційно -технологічні картки з теми: «Приготування українських національних виробів».	Січень
		Розробити технологічні схеми з теми: «Приготування здобних виробів».	Лютий
		Розробити картки-завдання з теми: «Приготування бубличних і сухарних виробів».	Березень

		Розробити інструкції до лабораторно-практичних робіт з теми: «Приготування бісквітних тортів».	Квітень
		Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Види банкетів».	Травень
		Розробити опорний конспект з теми: «Загальні правила приготування змішаних напоїв».	Червень
6.	Костенюк В.О.	Розробити завдання для кваліфікаційної пробної роботи з професії «кондитер».	Вересень
		Розробити методичну розробку уроку виробничого навчання на тему: «Приготування бісквітного рулету екстра».	Жовтень
		Розробити опорні конспекти з теми: «Приготування бісквітного тіста та виробів з нього».	Листопад
		Розробити завдання для пробних кваліфікаційних робіт з професії «кондитер 4-го розряду».	Грудень
		Розробити інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування бісквітних тістечок».	Січень
		Розробити ситуаційні питання по темі: «Приготування оздоблювальних н/ф».	Лютий
		Розробити інструкційно-технологічні картки по темі: «Приготування желе».	Березень
		Розробити опорний конспект по темі: «Сучасні тенденції у приготуванні і оздобленні капкейків».	Квітень
		Розробити інструкційно-технологічні картки по темі: «Приготування меренги».	Травень
		Розробити картки-завдання до теми: «Приготування заварного тіста та виробів з нього».	Червень
7.	Малованюк Г.Д.	Розробити тестові та ситуаційні питання з теми: «Характеристика основних приборів».	Вересень
		Розробити методичну розробку уроку виробничого навчання з теми: «Правила подачі страв в обнесення».	Жовтень
		Розробити технологічні картки коктейлів.	Листопад
		Розробити опорний конспект з теми: «Правила і температура подачі І-их страв».	Грудень
		Розробити опорний конспект з теми: «Правила подачі холодних закусок».	Січень

		Розробити технологічні картки до теми: «Приготування безалкогольних напоїв».	Лютий
		Розробити завдання для пробних робіт з професії «офіціант».	Березень
		Розробити тестові та ситуаційні питання до теми: «Правила подачі м'ясних гарячих страв».	Квітень
		Розробити опорний конспект до теми: «Правила подачі вино-горілчаних виробів».	Травень
		Розробити опорний конспект з теми: «Обслуговування банкетів з частковим обслуговуванням».	Червень
8.	Продан О.В.	Розробити опорний конспект з теми: «Правила подачі холодних закусок».	Вересень
		Розробити опорний конспект з теми: «Правила подачі рибних гарячих страв».	Жовтень
		Розробити картки-завдання до теми: «Правила подачі солодких страв».	Листопад
		Розробити тестові завдання з теми: «Види фарфорового посуду».	Грудень
		Розробити інструкційні картки з теми: «Сервірування столу до різних видів обслуговування»	Січень
		Розробити інструкційні картки з теми: «Правила подачі гарячих напоїв»	Лютий
		Розробити інструкційні картки з теми: «Обслуговування святкових вечорів»	Березень
		Розробити опорний конспект з теми: «Організація ресторанного господарства, характеристика типів»	Квітень
		Розробити картки-завдання до теми: «Правила подачі десертів та напоїв».	Травень
		Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Обслуговування бенкетів».	Червень
9.	Реус М.П.	Розробити опорний конспект з теми: «Правила подачі рибних гарячих страв».	Вересень
		Розробити опорний конспект з теми: «Правила подачі м'ясних гарячих страв».	Жовтень
		Розробити інструкційні картки з теми: «Види та способи складання серветок».	Листопад
		Розробити опорний конспект з теми: «Подача холодних закусок».	Грудень
		Розробити картки-завдання до теми: «Обслуговування бенкетів».	Січень
		Розробити тестові завдання з теми: «Організація роботи гарячого цеху».	Лютий
		Розробити тестові та ситуаційні питання з теми: «Організація РГ, характеристика основних типів».	Березень
		Розробити опорний конспект з теми: «Обслуговування святкових вечорів».	Квітень

		Розробити інструкційні картки з теми: «Характеристика основних приборів».	Травень
		Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Види фарфорового посуду».	Червень
10.	Слижук А.А.	Розробити опорний конспект з теми: «Приготування змішаних напоїв».	Вересень
		Розробити технологічні картки з теми: «Приготування коктейлів».	Жовтень
		Розробити завдання для пробних робіт з професії «бармен 4-го розряду».	Листопад
		Розробити інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування безалкогольних коктейлів».	Грудень
		Розробити опорний конспект з теми: «Оформлення напоїв перед подаванням».	Січень
		Розробити картки завдання з теми: «Організація робочого місця бармена».	Лютий
		Розробка завдання для пробних робіт з професії «бармен 4-го розряду».	Березень
		Розробити ситуаційні завдання з теми: «Приготування коктейлів аперитивів».	Квітень
		Розробити опорний конспект з теми: «Правила обслуговування відвідувачів у барі».	Травень
		Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Напої на основі кави»	Червень
11.	Швець А.В.	Розробити опорний конспект з теми: «Сутність етики та етикету».	Вересень
		Розробити опорний конспект з теми: «Невербальні засоби спілкування».	Жовтень
		Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Психічні властивості».	Листопад
		Розробити проблемні завдання з теми: «Засоби саморегуляції в стресових ситуаціях».	Грудень
		Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Причини і способи розв'язання конфліктів».	Січень
		Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Пізнавальні психічні процеси».	Лютий
		Розробити опорний конспект з теми: «Психічні стани та стрес у роботі кухаря».	Березень
		Розробити опорний конспект з теми: «Сприятливий психологічний клімат».	Квітень
		Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Лідерство».	Травень
		Розробити опорний конспект з теми: «Спілкування та комунікація».	Червень
12.	Швець Н.М.	Розробити завдання для кваліфікаційної пробної роботи з професії «кондитер».	Вересень

		Розробити технологічні картки по темі: «Приготування вафельного тіста та виробів з нього».	Жовтень
		Розробити інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування пряничного тіста».	Листопад
		Розробити інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування бісквітних тістечок».	Грудень
		Розробити ситуаційні питання по темі: «Приготування оздоблювальних н/ф».	Січень
		Розробити інструкційно-технологічні картки по темі: «Приготування желе».	Лютий
		Інструкційно-технологічні картки для виробничого навчання з теми: «Приготування виробів смажених у фритюрі».	Березень
		Розробити мультимедійну презентацію з теми: «Приготування помадки».	Квітень
		Розробити опорний конспект з теми: «Приготування пісочних тортів».	Травень
		Розробити опорний конспект з теми: «Приготування нарізних тістечок».	Червень

Звіт про роботу методичної комісії сфери обслуговування за 2022-2023 н.р.

На протязі навчального року комісія працювала над проблемою «Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації уроків спец дисциплін та виробничого навчання»

На засіданнях розглядалися такі проблеми:

- «Робота над навчальними планами і програмами», згідно нових державних стандартів.
- «Вивчення нових форм, методів та засобів навчання що пропагуються педагогічною наукою».
- «Розробка та обговорення навчально-технічної, інструкційної та технологічної документації, необхідної при вивченні програмного матеріалу».
- «Вивчення системи роботи викладачів і майстрів виробничого навчання з індивідуалізації навчання».
- «Обговорення заходів щодо обладнання навчальних майстерень, лабораторій з метою вдосконалення навчально-виробничого процесу».
- «Розробка методик проведення лекційних, семінарських та лабораторно-практичних робіт».
- «Підготовка та проведення уроків з застосуванням активних форм і методів навчання».
- «Організація та проведення предметної декади з професії: кондитер, офіціант, бармен та аналіз результатів».
- «Вивчення стану використання в навчальному процесі сучасних технічних засобів навчання та комплексне застосування їх на уроках».
- «Сучасні підходи до створення КМЗ з предметів професійного циклу: «Виставка творчих знахідок»».

Розглядалися та обговорювалися:

- ✓ Навчальні плани та програми;
- ✓ Переліки завдань з виробничого навчання та виробничої практики;
- ✓ Річні плани роботи майстрів та викладачів;
- ✓ Екзаменаційні білети для ДКА для груп ОБА, КБ, КнК, КК, КОБ.
- ✓ Теми для курсового проектування для груп ФМБ (молодший бакалавр) з врахуванням нових державних стандартів.
- ✓ Завдання для ДКЗ;
- ✓ Завдання для пробних та перевірних робіт з виробничого навчання та підсумкової атестації.
- ✓ Вивчення стану викладання предмету «Технологія приготування змішаних напоїв» та якості знань та умінь учнів.

Також обговорювалась робота майстрів та викладачів із слабо встигаючими учнями, розглядалися питання про проведення директорських контрольних зрізів, про підготовку випускних груп до державних кваліфікаційних робіт з таких професій:

- Кондитер III-го розряду;
- Кондитер IV-го розряду;
- Бармен IV-го розряду;
- Офіціант III-го і IV-го розряду;
- Адміністратор торгівельної зали;
- Пекар;
- Майстер ресторанного обслуговування;

Підготовлено комплексні кваліфікаційні завдання для державної підсумкової атестації для професій:

- Офіціант IV розряду, бармен IV розряду, адміністратор
- Кондитер IV розряду, Кухар IV розряду.
- Кухар IV розряду, Кондитер IV розряду.

Розроблялися рекомендації щодо ліквідації прогалин у знаннях учнів та недоліків, які допускалися під час проведення перевірних і пробних робіт.

З метою покращення виробничої діяльності та розширення асортименту у кондитерському цеху проводилося обговорення серед членів комісії про шляхи впровадження нових видів сировини та оздоблення кондитерських виробів.

Членами методичної комісії підготовлені і обговорені методичні розробки та доповіді. Метою обговорення цих розробок та заходів, було закріплення та поглиблення теоретичних знань, практичних навичок та вмінь учнів, спонукання до вдосконалення професійної майстерності, розвиток логічного і творчого мислення, виховання інтересу до обраної професії, розширення кругозору, розвиток ділових якостей, культури спілкування, виховання почуття громадянської відповідальності.

Написані такі методичні розробки:

- ✓ «Правила і техніка подачі страв в обнос». - Малованюк Г.Д
- ✓ Тренінг: «Гармонізація психічного здоров'я». - Швець А.В.
- ✓ «Оперативне планування у закладах ресторанного господарства». - Реус М.П.
- ✓ «Приготування бісквітного рулету «Екстра»» - Костенюк В.О.
- ✓ «Приготування шаруватих коктейлів» - Слижук А.А
- ✓ «Приготування масляного бісквіту» - Корбут Г.М.
- ✓ «Фламбування фруктів» - Думанська А.С.
- ✓ «Оздоблення тортів велюром» - Швець Н.М.
- ✓ «Приготування бісквітних тортів» - Доник О.Б.

Проведено такі відкриті заходи та уроки:

- ✓ Тренінг: «Гармонізація психічного здоров'я». - Швець А.В.
- ✓ «Оперативне планування у закладах ресторанного господарства». - Реус М.П.
- ✓ «Приготування бісквітного рулету «Екстра»» - Костенюк В.О.
- ✓ Майстер-клас «Приготування шаруватих коктейлів» - Слижук А.А
- ✓ Майстер-клас «Фламбування фруктів» - Думанська А.С.

- ✓ Майстер-клас «Оздоблення тортів велюром» - Швець Н.М.
- ✓ Майстер-клас «Сучасна подача салатів» - Робуляк Н.В., Малованюк Г.Д.
- ✓ Майстер-клас «Сучасне оздоблення тортів кремом» - Гончар А.І.
- ✓ Майстер-клас «Приготування змішаних напоїв на основі кави». -

Проведено круглий стіл з проблеми:

- Вивчення нових форм, методів та засобів навчання що пропагуються педагогічною наукою

Обмін досвідом з проблеми:

- Розробка та обговорення навчально-технічної, інструкційної та технологічної документації, необхідної при вивченні програмного матеріалу
- Організація та проведення предметної декади з професії: кондитер, офіціант, бармен та аналіз результатів

Дискусія:

- Вивчення системи роботи викладачів і майстрів виробничого навчання з індивідуалізації навчання
- Обговорення заходів щодо обладнання навчальних майстерень, лабораторій з метою вдосконалення навчально-виробничого процесу

Захист інновацій:

- Підготовка та проведення уроків з застосуванням активних форм і методів навчання

Педагогічна майстерня:

- Вивчення стану використання в навчальному процесі сучасних технічних засобів навчання та комплексне застосування їх на уроках

Проводилися звіти про самоосвітню роботу та якість виготовленої продукції і виконання виробничої діяльності.

Всі члени комісії відвідуючи засідання методичної комісії активно залучаються до розгляду питань, які стоять на порядку денному стараються висловити свою думку, поділитися своїми напрацюваннями і отримати

консультацію щодо розвитку КМЗ. Майстрам слід більше відвідувати уроки колег, як робочих так і відкритих уроків і заходів, які проводяться на протязі навчального року.

Для вдосконалення своїх знань та ефективнішого впровадження новітніх технологій викладачі та майстри виробничого навчання систематично займаються самоосвітньою роботою: вивчають новинки педагогічної та методичної літератури, нормативні документи, відвідують уроки, вивчають та впроваджують передовий педагогічний досвід; приймають активну участь з питань педагогіки і психології, що обговорюються на засіданнях, інструктивно-методичних нарад.

Постійно викладачами та майстрами виробничого навчання поповнюється і вдосконалюється матеріально-технічна база. На засіданні методичної комісії було представлено КМЗ яке застосовується в навчальному процесі.

На уроках теоретичного та виробничого навчання застосувались різні форми і методи навчання, які підвищують рівень вмінь і навичок учнів та активізують їх пізнавальну активність, формують логічне мислення. Для вдосконалення своїх знань та ефективнішого впровадження різних типів уроків теоретичного і виробничого навчання майстри і викладачі систематично займалися самоосвітньою роботою; приймали участь в різних школах, відвідували уроки теоретичного та виробничого навчання.

Викладачами та майстрами виробничого навчання були розроблені:

- ✓ Різномірні варіанти тестових завдань з предметів;
- ✓ Пакети матеріалів тематичних атестацій;
- ✓ Завдання для екзаменів;
- ✓ Завдання для пробних робіт;
- ✓ Завдання для написання письмових екзаменаційних робіт.

Для підвищення якості навчальних досягнень, умінь та навичок учнів проводилися додаткові заняття, консультації, індивідуальні заняття.

Всі члени комісії активно приймали участь у Днях гостинності та благодійних акціях.

Вимоги сучасної освіти методична комісія буде працювати над впровадженням нових стандартів, розробкою КМЗ, застосовуючи новітні технології в теоретичне та виробниче навчання, використовуючи досягнення науково-технічного прогресу та враховуючи пропозиції роботодавців. Надіюсь, що це буде сприяти фаховій майстерності педагогів, підвищенню якості знань учнів.

Уся робота методичної комісії «сфери обслуговування» підпорядкована головній меті:

- підвищити рівень педагогічної компетентності кожного викладача та майстра виробничого навчання;
- надання допомоги у розвитку їхньої майстерності як комплексу професійних знань, умінь та навичок;
- спонукати кожного викладача та майстра виробничого навчання до роботи над удосконаленням свого фахового рівня;
- сприяти взаємному збагаченню членів методичної комісії педагогічними знахідками;
- дати можливість молодим викладачам та майстрам виробничого навчання вчитись педагогічній майстерності у старших і досвідчених колег;
- забезпечувати підтримання у педагогічному колективі училища духу творчості і прагнення до пошуку.

Голова комісії _____ Ганна КОРБУТ