

**Аналітично-статистична інформація  
щодо підсумків методичної роботи  
Чернівецького вищого комерційного училища  
Державного торговельно-економічного університету  
у 2023/2024 навчальному році**

№ з/п	Перелік індикаторів	ЧВКУ ДТЕУ	Примітка
<b>Організаційно-технічне забезпечення</b>			
1.	Наявність методичного кабінету	+	
2.	Забезпечення кадрами (наявність штатної одиниці методичного працівника)	2	
3.	Наявність єдиної науково-методичної проблеми (вказати роки, № протоколу, у разі зміни методичної проблеми)	<i>Тема: «Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти навчального закладу як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу», 2020-2025 н.р.</i>	
<b>Форми методичної роботи</b>			
1.	Методичні комісії (загальна кількість комісій, кількість засідань, кількість учасників), в т. ч.:	<i>Кількість МК - 5, кількість засідань -52, кількість учасників-97</i>	
педагогів професійного циклу: - сфери обслуговування харчові технології		<i>2 комісії 10 засідань, 17 учасників 10 засідань, 20 учасники</i>	
викладачів суспільно-гуманітарних дисциплін		<i>1 комісія, 11 засідань, 13 учасників</i>	
викладачів природничо-математичних дисциплін		<i>1 комісія, 11 засідань, 10 учасників</i>	
класних керівників, вихователів та бібліотекарів		<i>1 комісія, 10 засідань, 37 учасників</i>	
2.	Інструктивно-методичні наради (кількість нарад)	<i>10, 67 учасників</i>	
3.	Школа професійної (педагогічної) майстерності	-	

	<i>(кількість засідань, кількість учасників)</i>		
4.	Школа педагогічної майстерності	<i>кількість засідань, кількість учасників</i>	
5.	Школа молодого педагога <i>(кількість засідань, кількість учасників)</i>	<i>10 засідань, 8 учасників</i>	
6.	Методична рада <i>(кількість засідань)</i>	<i>4 засідань, 11 учасників</i>	
7.	Педагогічна рада <i>(кількість засідань)</i>	<i>6 засідань</i>	
8.	Експертна група з рецензування наукових та науково-методичних статей, посібників, підручників тощо	<i>+ (-) в складі методичної ради</i>	
9.	Участь педагогічних працівників у науково-практичних конференціях, вебінарах, панорамних семінарах, семінарах-практикумах, круглих столах, засіданнях секцій, методичних об'єднаннях педагогів, коворкінгах, нетворкінгах, тренінгах, форумах тощо	<i>87 заходів, 53 учасники</i>	
10.	Інформаційно-видавнича діяльність:	<i>+</i>	
	<i>посібники (на рівні навчального закладу, обласному рівні, на всеукраїнському рівні)</i>	<i><b>на рівні навчального закладу</b> <b>Сняла Ю. Ю.</b> Неорганічна хімія: методичні рекомендації до виконання лабораторних занять та самостійної роботи зі спеціальності: 181 Харчові технології, галузі знань: 18 Виробництво та технології <b>Сайко М.М.</b> навчальний посібник з історії України <b>на обласному рівні</b> <b>Швець А.В.</b> навчальний посібник «Основи професійної етики. Етикету та психології»</i>	
	<i>розробки (на рівні навчального закладу, обласному рівні, на всеукраїнському рівні)</i>	<i><b>на рівні навчального закладу (20)</b> <b>Оксана КОЧУРКА, Олена ПРОДАН</b> –надруковано виховний позаурочний захід на тему: «24.02. Щороку. Чорне сонце» - патріотичне виховання в ЗП (ПТ)О в умовах воєнної агресії. <b>Булгакова О.П.</b></i>	

	<p>Методична розробка позаурочного заходу на тему: "«European Day of languages»»;</p> <p>Методична розробка позаурочного заходу на тему: «Театр крізь часи і мови».</p> <p><b>Фрищин В.О.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методична розробка позаурочного виховного заходу на тему: «Таємниці українських літер»;</li> <li>- Методична розробка позаурочного виховного заходу на тему: «На гостини до Ольги Кобилянської».</li> </ul> <p><b>Сняла Ю. Ю.</b> Методична розробка виховного заходу на тему: «Хімія з ароматом кави»</p> <p><b>Лелюк О. В.</b> Розробка уроку «Гідросфера та системи Землі».</p> <p><b>Самборська Л. І.</b> Розробка позакласного заходу «Земля – наш дім»</p> <p><b>Самборська Л. І.</b> Розробка по-закласного заходу «На перехресті природничо -математичних дисциплін</p> <p><b>Корбут Ганна</b> Методична доповідь: Сучасні тренди в кондитерському виробництві.</p> <p><b>Доник Олександр</b> Методична розробка уроку виробничого навчання: Приготування бісквітного рулету «Екстра».</p> <p><b>Гончар Алла</b> методична розробка уроку в/н Приготування пирогів закритих.</p> <p><b>Робуляк Наталія,</b> методична розробка уроку в/н «Технологія приготування гарячих напоїв на основі кави з використанням техніки «Латте-Арт»».</p> <p><b>Костенюк Валентина</b> методична розробка уроку «Приготування крему масляного «Нового». Вимоги до якості.»</p> <p><b>Сворожинська Олена</b> Методична розробка в/н «Сервірування бенкетних столів згідно з тематикою свята»</p> <p><b>Кавтич Наталія</b> методична розробка уроку «Приготування заварного тіста та виробів з нього: тістечка «Шу».</p> <p><b>Грималюк Іванна</b> «Здійснення попередньої сервіровки столу»</p> <p><b>Швець Надія</b> методична розробка уроку «Приготування фруктового Зефіру»</p> <p><b>Слижук Анатолій</b> методична розробка з теми: «Складання полотняних серветок різними формами та способами»</p> <p><b>Малованюк Галина</b> методична розробка в/н «Приготування молочних коктейлів»</p>	
<p>публікації (на рівні навчального закладу, обласному рівні, на всеукраїнському рівні)</p>	<p>(11)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Белан М.І.</b> Збірник рецептур страв та кулінарних виробів в професійній підготовці майбутніх фахівців ЧВКУ ДТЕУ. Методичний вісник ПТО Чернівецьчини №3, 2023.</li> <li>2. <b>Фрищин В.О.</b> Методична розробка виховного заходу на тему: «Невідомий Шевченко». Методичний вісник ПТО Чернівецьчини №3, 2023.</li> <li>3. <b>Зетко А.І.</b> Методична розробка виховного заходу на тему: «Літературний портрет Миколи Вороного: </li> </ol>	

	<p>остання трагічна сторінка». Методичний вісник ПТО Чернівецьчини №3, 2023.</p> <p>4. <b>Сняла Ю.Ю.</b> Методична розробка виховного заходу на тему: «Хімія з ароматом кави». Методичний вісник ПТО Чернівецьчини №3, 2023.</p> <p>5. <b>Сайко М. М.</b> Архів банкіра Юкунда в Помпеях. <i>Youth, education and science through today's challenges: the XII-th International Scientific and Practical Conference. (Bordeaux, 4th - 6th No-vember, 2023), Bordeaux, France, 2023. P. 135-140.</i></p> <p>6. Балацька Л., Тодорович О., <b>Головачук С.</b> Врахування мотиваційного аспекту занять у секції з обраного виду спорту. Молодіжна наука заради миру та розвитку: збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції (8-10 листопада 2023 року, м. Чернівці), Чернівці: Чернівецький нац. ун-т. ім.Ю.Федьковича, 2023. С. 306-308.</p> <p>7. <b>Зетко А.І.</b> Застосування онлайн-додатків на заняттях з української мови та літератури. електронному збірнику статтю на тему. Мовно-літературознавчий контекст у сучасному освітньому просторі: електронний збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції, Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ, 16 квітня 2024р., м.Житомир.</p> <p>8. <b>Фрицин В.О.</b> Методична розробка позаурочного заходу на тему: «Таємниці українських літер»</p> <p>9. <b>Сняла Ю. Ю.</b> Цифрові інструменти для розвитку критичного мислення при вивченні хімії. Інновації в освіті: проблеми, тенденції та перспективи розвитку: збірник матеріалів II Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 24 квітня 2024 р.</p> <p>10. <i>Petro Fochuk, Yuliia Sniala, Nicola Armani, Roman Grill. Electrical properties of CdTe:P single crystals at low and high temperatures. M</i></p> <p>11. <b>Кучак А. І.</b> «Роль мобільних додатків у формуванні навичок критичного мислення в здобувачів освіти». Видання електронний науковий журнал «Перспективи та інновації науки»</p>	
11.	Інші види методичної діяльності:	
	декади професій	2 (з професії «Кухар», з професій сфери обслуговування)
	конкурси фахової майстерності	Конкурс «Кухарів» Конкурс «Кондитер»
	майстер-класи	(46) <b>1.Кочурка О.В.</b> Участь у програмі «Soft Skills» готувала відео фрагмент уроку виробничого навчання на тему: «Майстер клас – спосіб актуалізації знань на уроках виробничого навчання». <b>2.Козьма О.А</b> «Приготування кручеників з начинкою із

застосуванням нового стилю в кулінарії фут-дизайн»

**3.Горук І.Р.** «Приготування чізкейку в кето стилі»

**4.Марусяк Т.М.** «Приготування бенто тортів із сучасним оформленням»

**13 майстер-класів** прведених в прямому ефірі здобувачами освіти під керівництвом майстрів виробничого навчання.

5.КК9-23 Іван Бута теплий салат із морепродуктами (**Сергій Ворощук**).

6.КК11-23(2) Гавалешко Катерина ньокі з куркою (**Аліна Скрипник**).

7.КМ11-23 Марчук Олег-Андрій авокадо запечене з лососем та куркою (**Катерина Федорюк**).

8.КОБ9-22(1) Філіпчук Наталія валовани з креветками та авокадом (**Максим Плиска**).

9.КОБ922(1)Ізміт'яр Діана Тартар. (**Галина Ісар**).

10.КнК 9-20 Барановська Анастасія паста Бомбіта (**Оксана Кочурка**).

11.КК9-22 Виноградов Володимир фунчоза з морепродуктами (**Катерина Федорюк**).

12.КК11-13(1)Івончак Богдан салат кобб з сиром фета та пирога закритого з куркою та грибами (**Тетяна Солецька**).

13.КК11-23(2)Мандрик Богдана салат новорічний віночок (**Аліна Скрипник**).

14.КОБ9-22(1)Янко Дмитро грибний жульєн в млинцях (**Максим Плиска**).

15. КК9-22 Чимеляк Роман салат Грецький та стейк з яловичини (**Оксана Кочурка**).

16.ФМБ22 Платаш Артем Боул з креветками (**Галина Булега**).

17.КОБ9-22(2) Стринадко Деним куряче філе у вершковому соусі з шпинатом та чері. (**Ярослав Руснак**).

**18.Оксана Булгакова** у співавторстві з викладачем спецдисциплін **Інесою Горук** та запрошеною гостею Хезер Вомеро, кондитеркою (США) онлайн майстер-клас на тему: "Приготування традиційного гарбузового пирога" до Дня Подяки".

**19.Сергій Кочурка**  
Майстер-клас «Особливості змісту і методики проведення уроків з бадмінтону» (відвідав)

**20.Вікторія Фрищин**  
Майстер-клас на тему: «Ігрові технології у формування м'яких навичок»  
Виступ на тему: «Роль уроку української літератури у професійному спрямуванні професії «Кухар».

**21.Лелюк О. В.** Майстер-клас по штучному інтелекту від Романа Кириловича

**Корбут Ганна:**

22.- «Приготування карамелізованої груші»

23.- «Приготування шарувати коктейлів»

24.- «Приготування новорічних коктейлів»

25.- виїзний профорієнтаційний майстер-клас у гімназії №6 «Оздоблення пряників».

	<p><b>26.Робуляк Наталія</b>, тема: «Приготування безалкогольних напоїв»</p> <p><b>27.Костенюк Валентина</b> «Приготування цукрового листа для декорування кондитерських виробів»</p> <p><b>28.Сворожінська Олена</b> тема: «Декантація вин»</p> <p><b>29.Головкова Марія</b> «Приготування сучасного декору для кондитерських виробів»</p> <p><b>30.Кавтич Наталія</b> виїзний профорієнтаційний майстер-клас по районах «Швидкі закуски із вафельного тіста».</p> <p><b>31.Грималюк Іванна</b> «Приготування шаруватих напоїв»</p> <p><b>Кілару Маріанна:</b></p> <p>32.- «Сучасне декорування бенто-торта»</p> <p>33.- Виїзні профорієнтаційні майстер-класи по районах</p> <p>34.- «Декорування капкейків»</p> <p>35.- «Розмалювання пряників»</p> <p><b>Швець Надія:</b></p> <p>36.- «Швидкі закуски з вафельного тіста»</p> <p>37.- Проводила виїзні та профорієнтаційні майстер класи</p> <p><b>Слижук Анатолій:</b></p> <p>38. «Приготування літніх прохолоджуючих напоїв»;</p> <p>39. «Приготування різновиду безалкогольних мохіто»;</p> <p><b>40.Малованюк Галина</b> «Правила подачі алкогольних напоїв»</p> <p><b>Марія Реус:</b></p> <p>41. Сервірування тематичних столів</p> <p>42. «Осінній колорит»</p> <p>43. «Види і призначення столових приборів»</p> <p>44. «Весняний стіл».</p> <p><b>45.Гончар Алла</b> «Сучасне оздоблення тортів шоколадом».</p> <p><b>46. Верстюк Тетяна</b> «Ігрові технології у формуванні м'яких навичок» та отримали сертифікати учасника майстер-класу, доповідь, «Гейміфікація як сучасний напрям засвоєння інформації та формування soft skills при підготовці конкурентоздатних фахівців ресторанного господарства»</p>	
тренінги	<p>(9)</p> <p><b>Лелюк О. В.</b> «Інтерактивні інструменти на уроках. Створення цікавих презентацій. Географія». Освітній проект Atoms HUB.</p> <p><b>Швець Альона</b></p> <p>заняття з елементами тренінгу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- з протидії насилля над жінками»,</li> <li>- практичного заняття з елементами тренінгу «Запобігання та протидія торгівлі людьми»;</li> <li>- «Роль класних керівників та майстрів в/н у розвитку цифрової компетентності здобувачів освіти»,</li> </ul> <p>тренінги:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Формування лідерських якостей»,</li> <li>- «Розвиток м'яких навичок: ключ до успіху в сучасному світі», - «Team building – побудова команди»</li> </ul>	

	<p>- «Здоров'язбережувальні технології у навчально-виховному процесі» з розвитку метального здоров'я  <b>Долгорука Алла</b> взяла участь в тренінгу з циклу "Прокачаємо "м'які" та "Мета" навички" на тему: "Розвиваємо навички комунікації" та отримала сертифікат.  <b>Верстюк Тетяна</b> «Проекти Erasmus+: пріоритети, формування проєктних заявок, логіко-структурний підхід» організованого директором професійної освіти за підтримки Національний Еразмус+ офіс в Україні (НЕО в Україні) 22-23.02.2024 р., м. Київ.</p>	
<p>семінари (назва, форма проведення)</p>	<p style="text-align: center;"><b>(10)</b></p> <p><b>Швец Альона</b>  Участь у:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фестивалі науки в Україні «Об'єднати наукою 2024 у формі Defile - profe» із виступом на тему: «Soft skills у допомозі травмованій молоді під час війни»</li> <li>- фестивалі «Конкурентний педагог – конкурентоспроможний робітник» презентація посібника «Основи професійної етики, етикету та психології»</li> <li>- міжрегіональному івенті «Використання сучасних технологій в освітньому процесі: роль цифрових інструментів, симуляторів та інтерактивних платформ у підготовці кваліфікованих робітників» презентація посібника «Основи професійної етики, етикету та психології»</li> <li>- коворкінгу «Палітра можливостей, спрямованих на розвиток «Soft skills» із виступом на тему: «Організаційно-педагогічні умови формування м'яких навичок здобувачів освіти у виховному просторі П(ПТ)О  <b>Слижук Анатолій</b>, тема: Ми є майбутнє вільної країни, роль молодіжної політики  <b>Долгорука Алла</b>, тема: "Реінтеграція дорослого населення через програми професійного навчання".  <b>Долгорука Алла</b>, взяла участь онлайн семінар, який проводить Omnia Education Partnership Ltd на тему: «Використання цифрових інструментів у системі оцінювання та сертифікації при розробленні навчальних онлайн-курсів і тренінгів». <p><b>Верстюк Тетяна</b>  -«Методичний інструментарій ігрових технологій при формуванні «м'яких» навичок» до рукопису методичного посібника "Технологія формування «м'яких» навичок (soft skills) у закладах професійної (професійно-технічної) освіти" (захід організований ДЗВО «Університет менеджменту освіти», кафедрою професійної і вищої освіти ЦПО НАПН України, науково-освітнім альянсом «SOFT SKILLS – сучасні навички успішності»)  - 01 лютого 2024 року виступила з доповіддю «Презентація моделі електронної бази комплексно-методичного забезпечення закладу П(ПТ)О з професії "Кухар", відповідно до упродовженого у 2022/2023 н.р. СП (ПТ)О з професії "Кухар"» на інструктивно-</p> </li></ul>	

	<p>методичній нараді заступників директорів з методичної роботи, навчально-виробничої роботи, методистів ЗП(ПТ)О області “Освітній процес, орієнтований на результат”.</p> <p>- Участь у онлайн-платформі педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти Чернівецької області «Організація освітнього процесу в ЗП(ПТ)О (в умовах воєнного стану) у 2023/2024 н.р.», 14-15 вересня 2023 року</p>	
семінари-практикуми	<p>(4)</p> <p><b>Кочурка О.В.</b> Участь у засіданні обласного об’єднання педагогічних працівників ЗП (ПТ)О області з підготовки кваліфікованих робітників сфери громадського харчування на тему: «Логістичний підхід до формування професійних компетенцій кваліфікованих робітників харчової галузі та готельно – ресторанного господарства ЗП (ПТ)О» - семінар – практикум.</p> <p><b>Козьма О.А.</b> Семінар – практикум «Логістичний підхід до формування професійних компетенцій кваліфікованих робітників харчової галузі та готельно – ресторанного господарства ЗП (ПТ)О» - практичний показ лабораторно-практичної роботи з теми: «Технологія приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів. Правила подачі»</p> <p><b>Шевчук В. В.</b> Семінар-дискусія "Реінтеграція дорослого населення через програми професійного навчання"</p> <p><b>Робуляк Наталія</b> Семінар-практикум на тему: «Логістичний підхід до формування професійних компетентностей кваліфікованих робітників сфери громадського харчування».</p>	
відкриті години спілкування	<p>(12)</p> <p><b>Руснак Ярослав Юрійович</b> – Гастрономічна подорож «Дорогою до Криму»</p> <p><b>М.І.Белан</b>, тема: «Неформальна зустріч з відомими людьми нашої професії»</p> <p><b>Верстюк О.С.</b> Тема: «Феномен Катерини Білокур»;</p> <p><b>Зетко А.І.</b> Тематична година спілкування до Дня української писемності та мови «Магія українського слова»</p> <p><b>Лелюк О. В.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Природнича екскурсія для здобувачів освіти до парку-пам'ятки садово-паркового мистецтва місцевого значення по вулиці Мирона Кордуби</li> <li>- Екскурсія для групи КнК 923 «Місяця та люди, які пов’язані з зародженням Дня вишиванки в Чернівцях»</li> </ul> <p><b>Сняла Ю.Ю.</b> «Хімія шоколаду»</p> <p><b>Швець Альона, Верстюк Оксана</b> «Чи безпечний інтернет»</p> <p><b>Костенюк Валентина</b> «Міжнародний день десерту»</p> <p><b>Головкова Марія</b> «Міжнародний день музики»</p> <p><b>Слижук Анатолій</b> «День гідності та свободи, пам’ять жертв голодомору».</p> <p><b>Гончар Алла</b> «День захисника України»</p>	



<p>виставки творчих робіт здобувачів освіти</p>	<p><b>Корбут Ганна</b> виставка творчих робіт гуртка «Солодке хобі».</p>	
<p>міжрегіональних івентах</p>	<p style="text-align: center;"><b>2</b></p> <p>1. <b>Самборська Л. І.</b> Всеукраїнський івент для педагогічних працівників харчового напрямку та ресторанного сервісу ЗП(ПТ)О «Роль цифрових інструментів у підготовці конкурентоспроможних кваліфікованих робітників сфери харчування та ресторанного сервісу» де презентувала власний посібник «Основи раціонального харчування».</p> <p>2. <b>Шевчук В. В.</b> Всеукраїнський івент "Використання сучасних технологій у освітньому процесі: роль цифрових інструментів, симуляторів та інтерактивних платформ при підготовці кваліфікованих робітників". Доповідь на тему: "Цифровізація освітнього процесу як сучасний інструмент якісної освіти"</p>	
<p>круглі столи</p>	<p style="text-align: center;"><b>(3)</b></p> <p><b>К.пед.н., доц. Мартинюк В.А.</b> Міжнародний круглий стіл «Інтеграція внутрішньо та зовнішньо переміщених українських учнів до місцевого освітнього середовища (на прикладі України, Польщі, Франції та Німеччини)», організований за підтримки Європейської асоціації дослідників та Української асоціації дослідників, 25 жовтня 2023р., м.Чернівці. (Сертифікат про участь)</p> <p><b>Швець Альона</b> виступила з темою «Вплив волонтерської діяльності на формування цінностей здобувачів освіти», круглий стіл «Логістика розвитку духовного потенціалу особистості на засадах волонтерства» організований ініціативий НМЦ ПТО Чернівецької області</p> <p><b>Долгоруک Алла</b> взяла участь у II Круглому столі «Обговорення проміжних результатів реалізації проєкту «Розвиток трудового потенціалу для України»».</p>	
<p>відкриті уроки/заходи</p>	<p style="text-align: center;"><b>(18)</b></p> <p><b>Лелюк О. В.</b> - Відкрита лекція «Гастрономічний код Буковини» за участю професорки кафедри біології та екології Руденко Світлани Степанівни - Усний журнал «Історичні та культурні пам'ятки Буковини»</p> <p><b>Самборська Л. І., Долгорук А. В., Ващенко М. В., Лелюк О. В.</b> Позакласний захід «На перехресті природничо-математичних наук».</p> <p><b>Самборська Л. І., Верстюк Т. І., Шевчук В. В., Кучак А. І., Сняла Ю.Ю., Лелюк О. В.</b> Квест «Знавці природничо-математичних дисциплін».</p> <p><b>Самборська Л. І.</b> Виховний захід до Всесвітнього дня Землі «Земля – наш дім».</p> <p><b>Сняла Ю.Ю.</b> - Відкритий урок «Білки як високомолекулярні сполуки. Хімічні властивості білків» - Відкритий урок «Хімічний турнір»</p>	

	<p><b>Ващенко М.В.</b> Виховний захід «Наслідки Чорнобильської катастрофи»</p> <p><b>Кучак А. І.</b> Позакласний захід «Космічний калейдоскоп»</p> <p><b>Робуляк Наталія,</b> «Технологія приготування гарячих напоїв на основі кави з використанням техніки «Латте-Арт»</p> <p><b>Головкова Марія</b> відкритий урок виробничого навчання на тему: «приготування вафельного тіста та виробів з нього: вафельна трубочка з начинкою».</p> <p><b>Швець Надія</b> «День Соборності України»</p> <p><b>Продан Олена</b> (спільно з Кочуркою Оксаною) «Щороку Чорне сонце»</p> <p><b>Слижук Анатолій:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- відкритий урок: «Складання полотняних серветок різними формами та способами»,</li> <li>- виховний захід: «Біль ненависті та втрат».</li> </ul> <p><b>Реус Марія:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ярмарок знань</li> <li>- «Материнське диво – від серця до серця»</li> </ul> <p><b>Головачук Сергій</b> провів відкритий урок з фізичного виховання на тему: "Базові елементи з футболу")</p>	
відеоролики в Ютубі	<p><b>Сняла Ю. Ю.</b>– 10 уроків (лабораторних робіт). Лабораторні роботи з неорганічної хімії для фахових молодших бакалаврів зі спеціальності: 181 Харчові технології, галузі знань: 18 Виробництво та технології</p> 	
творчі зустрічі	<p style="text-align: center;">(4)</p> <p><b>Горук І.Р., Козьма О.А.</b> «На гостини до Ольги Кобилянської» творча зустріч присвячена 160 річчю письменниці.</p> <p><b>Головачук С.М., Кочурка С.О., Тесліцький Ю.П., Кочубей М.В.</b></p> <p>-Творча зустріч на тему: "Впровадження Олімпійської освіти на уроках фізичної культури" з заслуженим майстром спорту України з легкої атлетики, багаторазовим чемпіоном Європи та світу, учасником трьох Олімпійських ігор Іваном Гешко.</p> <p><b>Зетко А.В.</b></p> <p>-Участь в творчій онлай-зустрічі з командою проекту «Українська література в коміксах».</p> <p><b>Слижук Анатолій:</b> Від ідеї до реального бізнесу., 10 здобувачів освіти творча зустріч з приватною підприємницею Тетяною Дуткевич власницею кондитерської «Ciabatta» для спільної співпраці та розвитку підприємницьких навичок.</p>	

<p>створення навчально-методичних комплексів з дисциплін і професій у відповідності із сучасними вимогами до рівня підготовки фахівців</p>	<p>В електронному вигляді, створено навчальний матеріал з професії «Кухар» відповідно рівню навчальних знань (РН-7) (всі викладачі спецдисциплін, які викладають в групах КК923, КнК923, КОБ923(1), КОБ923(2), КК1123(1), КК1123(2), КМ1123)</p> <p><b>Булгакова О.П.</b> НМКД. Англійська мова за п/с. Професія : "Кухар". Код: 5122. Рівень кваліфікації: 3, 4 розряд Теми: Продукти харчування та їх обробка; Приготування страв і напоїв.</p> <p><b>Гуцул І.П.</b> НМКД. Німецька мова за п/с. Професія : "Кухар". Код: 5122. Рівень кваліфікації: 3, 4 розряд Теми: Продукти харчування та їх обробка; Приготування страв і напоїв.</p> <p><b>М. Ващенко</b> «Основи технічного креслення та електротехніки»</p>	
<p>творчі звіти</p>	<p>6, які атестувалися у 2024 році <b>Верстюк Т.І., Козьма О.А., Слижук А.А., Головкова М.І., Головачук С.М., Сняла Ю.Ю.</b></p>	
<p>місячники методичних комісій</p>	<p>(4) «Сфери обслуговування» «Харчові технології» «Суспільно-гуманітарні дисципліни» «Природничо-математичні дисципліни»</p>	
<p>вебінари</p>	<p>(21 ) <b>Гуцул Інна, Булгакова Оксана</b> Вебінар з підготовки до НМТ NMT 2024 exam prep: Teacher TO-DO list для викладачів англійської мови Чернівецької області. <b>Зетко Андріана</b> - Вебінар "Ефективне використання комунікативних вправ та видів роботи, що пропонуються сучасними автентичними підручниками" -Вебінар "Створення якісного контенту для підготовки кваліфікованих робітників"; -Вебінар "Перша психологічна допомога під час та після війни" -Вебінар "Подвійна трансформація – зелений та цифровий перехід". <b>Самборська Людмила</b> «Soft skills - кращі практики формування» <b>Сняла Юлія</b> - «Цифрові інструменти Google в освітній діяльності». Комунальна установа «Міський центр професійного розвитку педагогічних працівників» Чернівецької міської ради.. -«Створюйте інтерактивні уроки». ТОВ «Академія цифрового розвитку»; - «Покращуйте ефективність освітнього процесу». ТОВ «Академія цифрового розвитку»; - «Конструємо дистанційний урок». ТОВ «AR BOOK UA»; - «Удосконалення інформаційно-цифрової компетентності педагогічних працівників». ГО</p>	

	<p>«Платформа ОСВІТИ»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Реалізація концептуальних підходів STEM-освіти в освітньому процесі». Комунальна установа «Міський центр професійного розвитку педагогічних працівників» Чернівецької міської ради</li> </ul> <p><b>Долгоруک А.В.</b> Участь у вебінарі щодо створення НППЦ у закладах П(ПТ)О.</p> <p><b>Верстюк Тетяна</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Модератор та організатор (від училища) вебінару «Soft skill – кращі навички формування»</li> <li>- Взяла участь у онлайн вебінарі організованому ГО “Міжнародна фундація розвитку” за підтримки USAID “Економічна підтримка України”.</li> <li>-«Реєстрація закладу на Funding and Tender opportunities Portal. Отримання PIC та OID кодів» організованого Національним Еразмус+ офісом в Україні (НЕО в Україні) 21.03.2024 р.</li> <li>- «Актуальні питання діяльності кваліфікаційних центрів»- 14.03.2024р.</li> <li>- «Робота з PIF (Partner Identification Form) для пошуку партнерів. Створення англomовної сторінки на сайті закладу» - «Ресурси для пошуку європейських партнерів. Правила написання листа-звернення та концепції проєкту (Project Concept Note)» - 18.04.2024р., організованих Національним Еразмус+ офісом в Україні (НЕО в Україні).</li> <li>- "Конкурс CBVET (Розвиток потенціалу професійної освіти). Робота з аплікаційною формою: IMPACT та WORK PLAN» - 16.05.</li> <li>-«Конкурс CBVET (Розвиток потенціалу професійної освіти). Робота з аплікаційною формою: RELEVANCE та QUALITY» - 02.05.2024р., організованих Національним Еразмус+ офісом в Україні (НЕО в Україні).</li> </ul>	
творчі проєкти	<p><b>Верстюк О.С.</b> Відеопроект «Пісня буде поміж нас» до 75-річчя від Дня народження В.Івасюка</p> <p><b>Фрищин В.О.</b> Всеукраїнський конкурс відеопроектів «Врятувати від забуття» за темою «Невідомий Винниченко». (Учасники: представники групи ККн922. Диплом про участь)</p> <p><b>Лелюк О. В.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Туристичний місячник з здобувачами освіти першого курсу «Дізнаємось більше про європейські держави».</li> <li>-Туристичний калейдоскоп «Географічні дива світу» з здобувачами освіти першого курсу</li> </ul>	
науково-практичні конференції	<p style="text-align: center;">(11)</p> <p>К.пед.н., доц., <b>Веронія Мартинюк:</b> VI Міжнародній науково-практичній конференції «Correlation Optics 2023» / «Кореляційні оптики 2023», Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 18-21 вересня 2023р., м.Чернівці. (Сертифікат про участь);</p> <p>К.іст.н., доц. <b>Михайло Сайко:</b> Міжнародна он-лайн-</p>	

	<p>конференція «Youth, education and science through today's challenges» / «Молодь, освіта та наука в умовах сучасних викликів». Виступив з доповіддю «Архів банкіра Юкунда в Помпеях», Бордо, Франція, 04-06 грудня 2023р.</p> <p><b>Андріана Зетко:</b> Всеукраїнська науково-практична онлайн-конференція «Мовно-літературознавчий контекст у сучасному освітньому просторі», Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ, 16 квітня 2024р., м.Житомир. (Сертифікат про участь).</p> <p><b>Лелюк О. В.</b> Всеукраїнська наукова онлайн- конференція «Якісна освіта – успішний старт на шляху до майбутнього».</p> <p><b>Самборська Л. І.</b> Науково- практичної конференції «Підготовка конкурентоздатних фахівців у ЗП(ПТ)О: стан, проблеми та перспективи розвитку».</p> <p><b>Сняла Ю. Ю.П</b> Всеукраїнська науково-практична конференція на базі НМЦ ПТО в Запорізькій області «Інновації в освіті: проблеми, тенденції та перспективи розвитку»</p> <p><b>Alona KUCHAK</b>      “The impact of game technologies on motivation and learning outcomes in Ukraine”. INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE      “GLOBAL INNOVATIONS AND COLLABORATIVE SOLUTIONS IN CONTEMPORARY SCIENCE</p> <p><b>Робуляк Наталія</b> Семінар-практикум на тему: «Логістичний підхід до формування професійних компетентностей кваліфікованих робітників сфери громадського харчування».</p> <p><b>Костенюк Валентина</b>      IV Міжнародна науково -практична інтернет конференція «Розвиток сучасної науки та освіти: реалії, проблеми якості, інновації»</p> <p><b>Слижук Анатолій</b> Обласна конференція лідерів учнівського самоврядування закладів професійної (професійно-технічної) освіти «Ми є майбутнє вільної країни»</p> <p><b>Долгорук Алла.</b> Участь в XII Міжнародній науково-практичній конференції «Професійне становлення особистості: проблеми і перспективи».</p>	
кінолекторії (відео)	<p>(2)</p> <p><b>Сайко М.М.</b>      Історія України.      Відеоролик «Конституція» Пилипа Орлика, її зміст і значення для української державності»</p> <p><b>Головачук С.М.</b>      Фізична культура.      Відео з тем: «Олімпійські та неолімпійські види спорту», «Видатні спортсмени України та Буковини», «Історія розвитку Спортивних ігор»</p>	
відкриті засідання гуртків	<p><b>Горук Інеса</b>      Онлайн –зустріч з випускником ЧВКУ ДТЕУ Косташем Олександром для здобувачів освіти I та II курсів, який працює шеф-кухарем французького ресторану «Tamaris» в місті Le Barcares</p>	

<p>засідання обласних методичних об'єднань викладачів загальноосвітніх дисциплін ЗП(ПТ)О області</p>	<p style="text-align: center;">(14)</p> <p><b>Погребенник Катерина, Лелюк Оксана</b>  Обласне методичне об'єднання викладачів історії та громадянської освіти ЗП(ПТ)О на тему: «Компетентнісно орієнтований підхід у викладанні історії»  <b>Катерина Погребенник</b> виступила з доповіддю «Удосконалення змісту і структури навчально-виховної роботи з суспільно-гуманітарних дисциплін (історії) на основі впровадження сучасних техно-логій навчання»;</p> <p><b>Гуцул Інна, Булгакова Оксана</b>  Обласні методичні об'єднання викладачів іноземних мов ЗП(ПТ)О на теми: «Особливості організації освітнього процесу та викладання іноземних мов у ЗП(ПТ)О в умовах воєнного часу (2023-2024н.р.)»;  «Формування іншомовної комунікативної компетенції у формуванні кваліфікованого робітника в умовах сучасності »</p> <p><b>Зетко Андріана, Фрицин Вікторія, Верстюк Оксана</b>  - Обласні методичні об'єднання викладачів української мови і літератури та зарубіжної літератури на теми:  -«Особливості організації освітнього процесу у 2023-2024н.р.»;  - «Запровадження інноваційних педагогічних технологій під час викладання української мови і літератури та зарубіжної літератури»</p> <p><b>Головачук Сергій, Кочурка Сергій, Теслицький Юрій, Кочубей Микола</b>  Обласні методичні об'єднання викладачів фізичної культури на теми:  -«Особливості організації освітнього процесу та викладання фізичного виховання у ЗП(ПТ)О в умовах воєнного часу (2023-2024н.р.)»  - «Проведення навчально-виховної, фізкультурно-оздоровчої та спортивно-масової роботи у ЗП(ПТ)О в умовах воєнного часу» (проведено на базі ЧВКУ ДТЕУ,.</p> <p><b>Теслицький Юрій</b>  Обласне методичне об'єднання викладачів з Захисту України на тему: «Формування у допризовної молоді патріотичної свідомості та готовності захисту національних інтересів держави».</p> <p><b>Ващенко М. В.</b>  Засідання обласної секції викладачів фізики та астрономії закладів П(ПТ)О «Використання сучасних методів освіти для підвищення мотивації навчання».</p> <p><b>Ващенко М. В.</b>  засідання обласної секції викладачів фізики та астрономії закладів П(ПТ)О «Сучасні технології в умовах дистанційного та змішаного навчання».</p> <p><b>Шевчук В.В.</b>  Засідання обласної секції викладачів інформатики закладів П(ПТ)О «Компетентнісний підхід в моделюванні уроку у відповідності до обраного освітнього компоненту»</p>	
--	--	--

	<p><b>Швець Альона</b> Участь в засіданні обласного методичного об'єднання працівників психологічної служби на тему: «Інноваційні моделі професійного розвитку працівників психологічної служби» де виступила з темою «Удосконалення навичок Soft Skills у професійній діяльності педагога» <b>Долгорука Алла.</b> Участь в засіданні обласного методичного об'єднання викладачів предмета «Захист України» ЗП(ПТ)О у Чернівецькій області.</p>	
<p>засідання обласних методичних об'єднань педагогів з професійної підготовки кваліфікованих робітників за напрямом підготовки ЗП(ПТ)О області</p>	<p style="text-align: center;">(10)</p> <p><b>Ботук М. В.</b> - Доповіді на тему: «Важливість сучасного обладнання для професійної підготовки кухарів та кондитерів». -«Формування конкурентноспроможності здобувачів освіти закладів П(ПТ)О через участь у фахових конкурсах» - «Співпраця закладів професійно-технічної освіти з приватним сектором та роботодавцями -запорука якісної підготовки кваліфікованих робітників» - Доповідь та презентація з теми: Навчально-методичне забезпечення освітніх компонентів професійно-теоретичної підготовки за професією «Кухар». <b>Белан М.</b> (презентація посібника) «Розвиток творчих здібностей здобувачів освіти під час проведення лабораторно-практичних робіт» <b>Горук І. Р.</b> «Майстер-клас» як форма формування компетентностей кваліфікованого робітника. Фрагмент відео майстер-класу. <b>Булега Г. А; Козьма О.А; Белан М.І; Горук І. Р.</b> «Подвійна трансформація – зелений та цифровий перехід» 22.05.2024 ОМО педагогів з підготовки кваліфікованих робітників сфери громадського харчування. <b>Фрищин В.О.</b> - Тема доповіді: «Професійне спрямування уроку української літератури для розвитку професійних компетентностей». - Фрагмент театралізованого виховного заходу «На гостини до Ольги Кобилянської». <b>Самборська Л. І.</b> Засідання обласної секції заступників директорів з методичної, навчально-методичної роботи, методистів закладів професійної (професійно-технічної) освіти області «Формування компетентностей кваліфікованого робітника за використання якісного освітнього контенту».</p>	
<p>участь у методичних тьюторіалах на базі НМЦ ПТО у Чернівецькій області</p>	<p><b>Булгакова О.П.,</b> «Створення якісного контенту для підготовки кваліфікованих робітників» <b>Шевчук В. В.,</b> Фестиваль освітніх матеріалів «Світ професійної освіти: інновації та досвід» <b>Долгорука Алла</b> Участь в нараді (НМЦ ПТО) з питань подання освітніх матеріалів та проведення Фестивалю освітніх матеріалів.</p>	

<p>розробка освітніх матеріалів для дистанційного та змішаного навчання ЗП(ПТ)О області з робітничих професій за якими здійснюється підготовка кваліфікованих робітників у закладі у 2022/2023 н.р. (блоги педагогів, навчальні посібники, методичні розробки уроків теоретичного і виробничого навчання, відео-фрагменти уроків, навчальні презентації, навчальні вправи, майстер - класи, тести та інш..)</p>	<p><b>Булгакова О.П.</b> - навчальні презентації; - навчальні вправи (Wordwall); - тестові завдання (Google Forms). <b>Гуцул І.П.</b> - навчальні презентації; - навчальні вправи (Quizlet, Wordwall, Liveworksheets); - тестові завдання (Google Forms) <b>Мартинюк В.А.</b> навчальні презентації; - тестові завдання (Google Forms).</p>	
<p>Освітні матеріали педагогічних працівників ЗП(ПТ)О області (навчальні, методичні посібники, збірники ) розглянуті і схвалені МР закладу П(ПТ)О області у 23/24 н.р.</p>	<p><b>Сайко М.М.</b> «Історія України. Навчальний посібник для ЗПТО. Частина I: від початку Першої світової війни до завершення Другої світової війни (1914-1945 рр.)» (укладач к.іст.н., доц. Михайло САЙКО. <b>Сняла Ю. Ю.</b> Неорганічна хімія: методичні рекомендації до виконання лабораторних занять та самостійної роботи зі спеціальності: 181 Харчові технології, галузі знань: 18 Виробництво та технології. <b>Белан М. І.</b> Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: навчально-методичне видання</p>	
<p>Освітні матеріали педагогічних працівників ЗП(ПТ)О області (навчальні, методичні посібники, збірники), розглянуті і схвалені НМР НМЦ ПТО у Чернівецькій області у 23/24 н.р..</p>	<p><b>Белан Марія</b> Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: навчально-методичне видання Ухвалено на засіданні навчально-методичної ради НМЦ ПТО у Чернівецькій області від 27.09.2023 <b>Швець Альона</b> Навчальний посібник «Основи професійної етики та психології» <b>Продан Олена</b> «Патріотичне виховання в закладах професійної (професійно-технічної) освіти в умовах воєнної агресії»</p>	
<p>Розроблені програми стажування на базі НПЦ ЗП(ПТ)О області у 2023/2024 н.р. (за наявності НПЦ).</p>	<p>З професії «Кондитер»</p>	
<p>Курси підвищення кваліфікації</p>	<p><b>Булега Галина</b> курси ЦППО-2023 <b>Ворошук Сергій</b> курси ЦППО-2023 <b>Головкова Марія</b> курси ЦППО-2023 <b>Робуляк Наталія</b> курси ЦППО-2023 <b>Ботук Марина</b> курси ЦППО-2023 <b>Руснак Ярослав</b> курси ЦППО-2024 <b>Сворожинська Олена</b> курси ЦППО-2024</p>	



	<i>Кавтич Наталія курси ЦПО-2024</i> <i>Кілару Маріанна курси ЦПО-2024</i> <i>Столяр Людмила курси ЦПО-2024</i> <i>Швець Надія курси ЦПО-2024</i> <i>Плиска Максим курси ЦПО-2024</i> <i>Семенчук Діана курси ЦПО - 2024</i>	
--	---	--

Методист



Алла ДОЛГОРУК