

Звіт про роботу методичної комісії сфери обслуговування за 2023-2024 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».
- «Міжпредметна інтеграція з інноваційних напрямків професійної підготовки кваліфікованого робітника».
- «Сучасні особистісно-розвивальні технології навчання».
- «Основні методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти на уроках спецдисциплін».
- «Формування ключових компетенцій фахівців ресторанного сервісу: орієнтація на європейські вимоги».
- «Особливості моделювання ігрових моментів на уроках спецдисциплін».
- «Інноваційні підходи до професійної підготовки майбутніх кондитерів».
- «Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти на уроках спецдисциплін та виробничого навчання».
- «Види та методи контролю та взаємоконтролю на уроках теоретичного та виробничого навчання».
- «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, КМ.
- ✓ 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.

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;
- Кухар IV розряду, майстер ресторанного обслуговування;
- Кухар IV розряду, Бармен IV розряду;
- Кухар IV розряду, Офіціант III розряду, Бармен 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 вмій 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:

- ✓ Приготування вафельного тіста та виробів з нього - Головкова Марія;
- ✓ Приготування пирогів закритих - Гончар Алла
- ✓ Техніка сервірування столу - Грималюк Іванна
- ✓ Приготування бісквітного рулету «Екстра» - Доник Олександр
- ✓ Сервірування тематичних столів - Думанська Олена
- ✓ Приготування заварного тіста та виробів з нього - Кавтич Наталія
- ✓ Приготування масляного крему - Кілару Маріанна
- ✓ Сучасні тренди в кондитерському виробництві - Корбут Ганна
- ✓ Особливості виготовлення декору з вафельного паперу - Костенюк Валентина
- ✓ Приготування молочних коктейлів - Малованюк Галина
- ✓ Реклама та її засоби - Продан Олена
- ✓ Інновації в ресторанному сервісі - Реус Марія
- ✓ Фламбування фруктів - Робуляк Наталія
- ✓ Складання полотняних серветок - Слижук Анатолій
- ✓ Профілактика маніпуляцій в інтернеті - Швець Альона
- ✓ Приготування бенто-тортів - Швець Надія

Проведено такі відкриті заходи та уроки:

- ✓ Майстер-клас «Приготування літніх прохолоджуючих напоїв» - Анатолій СЛИЖУК;
- ✓ Майстер-клас «Приготування карамелізованої груші», «Приготування змішаних напоїв» - Ганна КОРБУТ;
- ✓ Майстер-клас «Декантування вин» - Олена СВОРОЖИНСЬКА;
- ✓ Майстер-клас «Приготування шаруватих коктейлів» - Іванна ГРИМАЛЮК;
- ✓ Майстер-клас «Сучасне декорування бенто-тортів» - Маріанна КІЛАРУ;
- ✓ Конкурс професійної майстерності з професії «Кондитер» - Ганна КОРБУТ;
- ✓ Майстер-клас «Приготування безалкогольних напоїв» - Наталія РОБУЛЯК;
- ✓ Майстер-клас «Декорування тортів цукровим листом» - Валентина КОСТЕНЮК;
- ✓ Майстер-клас «Швидкі закуски із вафельного тіста» - Надія ШВЕЦЬ, Наталія КАВТИЧ;
- ✓ Практичне заняття «Розвиток і збереження ментального здоров'я педагога» - Альона ШВЕЦЬ
- ✓ Майстер-клас «Виготовлення оздоблень із шоколаду» - Алла ГОНЧАР
- ✓ Майстер-клас «Приготування сучасного декору для оздоблення кондитерських виробів». - Марія ГОЛОВКОВА
- ✓ Майстер-клас «Правила подачі алкогольних напоїв». - Галина МАЛОВАНЮК
- ✓ Відкритий урок «Приготування вафельного тіста та виробів з нього» - Марія ГОЛОВКОВА
- ✓ Відкритий урок «Фламбування фруктів» - Наталія РОБУЛЯК
- ✓ Відкритий урок «Складання полотняних серветок» - Анатолій СЛИЖУК

Проведено круглий стіл з проблеми:

- Міжпредметна інтеграція з інноваційних напрямків професійної підготовки кваліфікованого робітника;
- Формування ключових компетенцій фахівців ресторанного сервісу: орієнтація на європейські вимоги;
- Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти на уроках спецдисциплін та виробничого навчання.

Обмін досвідом з проблеми:

- Використання сучасних особистісно-розвивальних технологій навчання на уроках спецдисциплін та виробничого навчання;
- Основні методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти на уроках спецдисциплін;
- Особливості моделювання ігрових моментів на уроках спецдисциплін;
- Види та методи контролю та взаємоконтролю на уроках теоретичного та виробничого навчання.

Конференція:

- Інноваційні підходи до професійної підготовки майбутніх кондитерів

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

Члени комісії проводили активну профорієнтаційну роботу у школах міста та області.

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