

Звіт про роботу методичної комісії

«Харчових технологій»

за 2023-2024 н.р.

Протягом семестру методична комісія «Харчових технологій» працювала над проблемою «Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти при викладанні предметів кулінарного профілю, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу»

На засіданнях методичної комісії розглянуті такі проблеми:

- Впровадження нових технологічних технологій
 - Застосування проектних технологій в пошуково-дослідницькій роботі здобувачів освіти
 - Нові сучасні педагогічної та виробничі технології
 - Роль методичної комісії в підготовці кваліфікованих працівників для ресторанного сервісу
 - Методика запровадження нових виробничих технологій
 - Основні засоби розвитку технічної творчості здобувачів освіти в процесі навчання та позаурочний час
 - Технологія формування пошуково-дослідницьких навичок здобувачів освіти і обмін досвідом
 - Робота з обдарованими здобувачами освіти
 - Організація роботи майстра в/н в період виробничої практики на підприємстві
 - Розвиток творчого потенціалу майбутніх фахівців сфери обслуговування
 - Організація самоосвітньої діяльності
- А також обговорювалися:
- Навчальні плани та програми
 - Перелік завдань з виробничого навчання та виробничої практики
 - Річні плани роботи майстрів та викладачів
 - Завдання для ДКЗ

- Завдання для пробних робіт з виробничого навчання та підсумкової атестації

- Дослідницька та експериментально-пошукова робота з теми: «Технологія приготування перших страв»

- Формування професійних вмінь та навичок

- Пошук нових видів техніки, яка забезпечує інноваційні виробничі технології.

Обговорювалась і робота майстрів та викладачів із невстигаючими учнями, розглядалися питання про проведення директорських контрольних зрізів знань, про підготовку випускних груп до державних кваліфікаційних робіт з професій.

Підготовлені комплексні кваліфікаційні завдання для державної підсумкової атестації для професій.

Розроблялись рекомендації щодо ліквідації прогалин у знаннях здобувачів освіти та недоліків, які допускалися під час проведення перевірних і пробних робіт.

Членами методичної комісії підготовлені з попереднім обговоренням методичні розробки та доповіді. Мета розробок та доповідей – закріплення та поглиблення теоретичних знань, практичних навичок та вмінь здобувачів освіти, спонукання вдосконалення професійної майстерності, розвиток логічного і творчого мислення, виховання інтересу до обраної професії, розширення кругозору, розвиток ділових якостей, культури спілкування, виховання почуття громадянської відповідальності.

Удосконалювалась фахова та методична майстерність: проводилися огляди методичної та професійної літератури. Поглиблено вивчалися технології нових фірмових страв та кулінарних виробів, велась пошукова робота над створенням композицій з овочів, вивчали декоративну нарізку овочів. Вивчалися нові сучасні технології, приготування гарнірів з овочів та гарбуза для сучасного ресторану, нових соусів до страв та холодних закусок, страви кухні народів світу, особливо при підготовці заходів щодо декади.

У першому семестрі членами методкомісії проведено такі заходи:

З метою популяризації робітничих професій, згідно плану роботи Училища в жовтні була проведена декада з професії «кухар» присвячена «Міжнародному дню кухаря» (онлайн)

Дата	Заходи, які проводяться	Форма проведення	Де проводиться
02.10.23 понеділок	Відкриття проведення заходів комісією «Харчових технологій»	Оголошення	На території училища (лінійка)
	«Осінні барви України з перемогою у серці»	Виставка творчих робіт здобувачів освіти	Фойє училища
03.10.23 вівторок	Знайомство з підприємством по виготовленню фаст-фуду	Екскурсія	Заводська, 12
04.10.23 середа	«Мудрий фахівець»	Зорепад знань	Фойє училища
05.10.23 четвер	Приготування десерту «Чізкейк» в напрямку здорового харчування	Прямий ефір Інстаграм сторінка	Лабораторія «Кухарів»
09.10.23 понеділок	«Приготування омлетів натурального, змішаного, фаршированого»	Вступний інструктаж	Лабораторія «Кухарів»
10.10.23 вівторок	«Моє покликання в професії»	Виховний захід	Аудиторія №22
11.10.23 середа	«Кулінарна дипломатія – за дипломатичним столом»	Екскурсія	ЧНУ імені Ю.Федьковича
12.10.23 четвер	Сучасні технології приготування страв. Нові тенденції в кулінарії.	Семінар-практикум	Актовий зал
16.10.23 понеділок	«Знайомство з таємницями харчування сім'ї Кобилянських, секрети молодості та краси»	Екскурсія	Музей О. Кобилянської

17.10.23 вівторок	«Дорогою до Криму»	Віртуальна-гастроподорож	Актовий зал
18.10.23 середа	«Успіх, як життєвий пріоритет особистості»	Методичний тьюторинг	Аудиторія №27

19.10.23 четвер	День здорового харчування	Майстер-клас	Торговий зал їдальні училища
20.10.23 п'ятниця	«Подорож країнами детоксів» «Корисно чи шкодить нашому організму»	Благодійний захід	Парк дозвілля та відпочинку ім. Шевченка
24.10.23 вівторок	«Ліга сміху кухарів»	Гумористична гра	Актовий зал
26.10.23 четвер	«Неформальна зустріч з відомими людьми нашої професії»	Виховна година	Аудиторія №27
27.10.23 п'ятниця	Підведення підсумків	Засідання методичної комісії	Аудиторія №27

Під час підготовки до різних заходів здобувачі освіти проводять велику пошукову роботу, що дає можливість вивчити нове, або закріпити наявні вміння і навички.

Майстри виробничого навчання активно беруть участь в роботі методичної комісії, а саме:

Майстер виробничого навчання Тетяна СОЛЕЦЬКА

- Розроблено плани уроків « Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них»
- За 2023-2024н.р брала активну участь у декаді з професії «кухар».
- Готувала здобувачів освіти групи КОБ923(1) до Ліги сміху КВН ДТЕУ.
- Під керівництвом майстрів здобувачі освіти групи КОБ923(1) представляли виставку кулінарних композицій «Осінні барви».
- Приймала активну участь у громадському житті училища.
- Проводила профорієнтаційну роботу в загальноосвітніх закладах.

Майстер виробничого навчання Тетяна СОЛЕЦЬКА

Розроблено плани уроку «Обробка овочів ,грибів, фруктів» «Нарізка овочів ,грибів, фруктів, Норми % відходів. Обробка зелені» «Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів» «Приготування перших страв і соусів.

За 2023 – 2024 н.р. брала активну участь у декаді з професії «кухар».

Готувала здобувачів освіти групи КК1123(1) до Ліги сміху КВН ДТЕУ.

Під керівництвом майстрів здобувачі освіти груп КОБ923(2) та К 11-23(1) представляли виставку кулінарних композицій «Осінні Барви»

Приймала активну участь у громадському житті училища.

Працювала над розробкою КМЗ (кухар 4 розряд).

Майстер виробничого навчання Галина ІСАР

Участь у виставці творчих робіт «Осінні барви України з перемогою у серці». Група ККн923.

Виховний захід «Моє покликання в професії»,група ККн923.

Участь групи ККн-923 у гумористичній грі

«Кулінарний КВК».

Допрацювання КМЗ з теми: « Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них».

Розробка ситуацій до ігрових технологій:

Урок-гра» Аукціон знань», « Щасливий випадок»

з теми:» Обробка овочів».

викладач спецдисциплін Сергій ВОРОЩУК

Було розроблено методичні розробки на теми: « Харчоварильне обладнання»,
« Смажильно-пекарське обладнання».

На засіданні методичної комісії виступав з доповіддю на тему: « Методи роботи викладача з проблемними здобувачами освіти та заохочення їх до навчання. Брав активну участь під час підготовки до всесвітнього дня кухара.

Було проведено вікторину знань «Мудрий знавець» серед здобувачів освіти.

викладач спецдисциплін Марія БЕЛАН

1. Пройшла курси при ЧТЕІ ДТЕУ професійної (сертифікованої) програми підвищення кваліфікації «Інноваційні методи та процеси роботи закладів ресторанного господарства» за спеціальністю 181 «Харчові технології» 180 годин (6 кредитів ЄКТС) і отримала сертифікат №001/23 від 21.07.2023
2. Розробила/укладач Збірник рецептур страв та кулінарних виробів
 - Розглянуто на засіданні методичної комісії харчових технологій (презентація + доповідь)
 - Схвалено педагогічною радою Чернівецького вищого комерційного училища ДТЕУ (презентація + доповідь)
 - Схвалено на засіданні навчально-методичної ради НМЦ ПТО у Чернівецькій області від 27.09.2023 (презентація + доповідь)
3. Подала статтю до друку методичного Вісника НМЦ на тему: Збірник рецептур страв та кулінарних виробів в професійній підготовці майбутніх фахівців ЧВКУ ДТЕУ.
4. Взяла участь у науково-освітньому альянсі Soft skills – сучасні навички успішності панорамний вебінарі Soft skills – кращі практики формування, виступила з доповіддю на тему: Збірник рецептур – навчально-методичне забезпечення для викладання предмету «Облік, калькуляція і звітність» за професією «кухар» та отримала сертифікат учасника вебінару
5. Вийшов друком Збірник рецептур страв та кулінарних виробів в кількості 80 примірників і на даний час працюю з здобувачами освіти з даним збірником.
6. Організувала екскурсію для групи КнК 923 в ЧНУ ім. Ю. Федьковича.
7. Розробила і провела з педагогічним колективом методичний тьюторинг на тему: УСПІХ ЯК ЖИТТЄВИЙ ПРІОРИТЕТ ОСОБИСТОСТІ з метою визначення основних складових досягнення життєвого успіху. (презентація + методична розробка)
8. Розробила і провела відкриту виховну годину на тему: Неформальна зустріч з відомими людьми нашої професії. (презентація + методична розробка)
9. Взяла участь у науково-практичній конференції «Підготовка конкурентоздатних фахівців у ЗП(ПТ)О: стан, проблеми та перспективи розвитку» 23.11.23
10. Взяла участь у засіданні обласного методичного об'єднання педагогічних

працівників ЗП(ПТ)О області з підготовки кваліфікованих робітників сфери громадського харчування «Логістичний підхід до формування професійних компетенцій кваліфікованих робітників харчової галузі та готельно-ресторанного господарства ЗП(ПТ)О» і підготувала доповідь та презентацію з теми: Навчально-методичне забезпечення освітніх компонентів професійно-теоретичної підготовки за професією «Кухар». (презентація посібника) 07.12.23

11. Підготувала розробки уроків та презентації з предмету облік, калькуляція і звітність щодо забезпечення викладання освітніх компонентів професійно-теоретичної підготовки для опанування РН7 «Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів» з професії «Кухар».

12. Пройшла підвищення кваліфікації за темою: «Інклюзивне середовище в закладі освіти» 30 (тридцять) годин / (1 кредит ЄКТС) та отримала сертифікат від 26.12.23

13. Пройшла підвищення кваліфікації за темою: «Школа для всіх» (інклюзивне освітнє середовище) 30 (тридцять) годин / (1 кредит ЄКТС) та отримала сертифікат від 28.12.23

Відвідуючи засідання методичної комісії всі члени комісії активно залучаються до розгляду питань, які стоять на порядку денному, висловлюють свої думки, діляться своїми напрацюваннями і отримують консультацію щодо розвитку КМЗ. Для вдосконалення своїх знань та ефективнішого впровадження новітніх технологій викладачі та майстри виробничого навчання систематичного займаються самоосвітньою роботою: вивчають новинки педагогічної та методичної літератури, нормативні документи, відвідують уроки, вивчають та впроваджують передовий педагогічний досвід; приймають активну участь у навчанні з питань педагогіки і психології, що обговорюються на засіданнях, інструктивно -методичних нарадах.

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

У першому семестрі на уроках теоретичного та виробничого навчання застосувались різні форми і методи навчання, які підвищують рівень вмінь і навичок здобувачів освіти 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:

- різнорівневі варіанти тестових завдань з предметів для поетапної атестації;
- пакети матеріалів тематичних атестацій;
- завдання для екзаменів;
- завдання для пробних робіт;

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

Викладачі та майстрами виробничого навчання почали проводити профорієнтаційну роботу в школах області та міста Чернівців.

За вимогами сучасної освіти методична комісія й надалі 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 здобувачів освіти.

Голова МК

І.Р.Горук