



Розглянуто

на засіданні методичної комісії
харчових технологій
протокол № 1 від 30.08. 2024 н.р.
Голова комісії  Інеса ГОРУК

Затверджую

Заступник директора з
навчально - виробничої
роботи
 Тетяна ВЕРСТІУК

П Л А Н
роботи методичної комісії
«Харчових технологій» на 2024-2025 н.р.

Голова МК Інеса ГОРУК

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

**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 перевірок 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	Година проведення	Відповідальні за проведення
02.10.23 понеділок	Відкриття проведення заходів комісією «Харчових технологій»	Оголошення	На території училища (лінійка)	8.50	Інеса ГОРУК
	«Осінні барви України з перемогою у серці»	Виставка творчих робіт здобувачів освіти	Фойє училища	11.50	Методична комісія «Харчових технологій»
03.10.23 вівторок	Знайомство з підприємством по виготовленню фаст-фуду	Екскурсія	Заводська, 12	13.30	Інеса ГОРУК КК1123(1)
04.10.23 серeda	«Мудрий фахівець»	Зорепад знань	Фойє училища	11.50	Тетяна НИКОРОВИЧ Сергій ВОРОЩУК

05.10.23 четвер	Приготування десерту «Чізкейк» в напрямку здорового харчування	Прямий ефір Інстаграм сторінка	Лабораторія «Кухарів»	14.00	Інеса ГОРУК
09.10.23 понеділок	«Приготування омлетів натурального, змішаного, фаршированого»	Вступний інструктаж	Лабораторія «Кухарів»	09.00	Василь КЛИМ
10.10.23 вівторок	«Моє покликання в професії»	Виховний захід	Аудиторія №22	13.30	Галина ІСАР
11.10.23 середа	«Кулінарна дипломатія – за дипломатичним столом»	Екскурсія	ЧНУ імені Ю.Федьковича	13.30	Марія БЕЛАН КнК 923
12.10.23 четвер	Сучасні технології приготування страв. Нові тенденції в кулінарії.	Семінар- практикум	Актовий зал	13.30	Оксана КОЗЬМА ФМБ 22
16.10.23 понеділок	«Знайомство з таємницями харчування сім'ї Кобилянських, секрети молодості та краси»	Екскурсія	Музей О. Кобилянської	13.30	Оксана КОЗЬМА КОБ 923 (2)
17.10.23 вівторок	«Дорогою до Криму»	Віртуальна- гастроподорож	Актовий зал	13.30	Катерина ФЕДОРЮК Ярослав РУСНАК

18.10.23 середа	«Успіх, як життєвий пріоритет особистості»	Методичний тьюторинг	Аудиторія №27	15.00	Марія БЕЛАН члени комісії «Харчових технологій»
--------------------	--	----------------------	---------------	-------	---

19.10.23 четвер	День здорового харчування	Майстер-клас	Торговий зал їдальні училища	13.30	Тетяна СОЛЕЦЬКА Інеса ГОРУК
20.10.23 п'ятниця	«Подорож країнами детоксів» «Корисно чи шкодить нашому організму»	Благодійний захід	Парк дозвілля та відпочинку ім. Шевченка	10.00	Методична комісія «Харчових технологій»
24.10.23 вівторок	«Ліга сміху кухарів»	Гумористична гра	Актовий зал	13.30	Інеса ГОРУК Команди здобувачів освіти першого курсу
26.10.23 четвер	«Неформальна зустріч з відомими людьми нашої професії»	Виховна година	Аудиторія №27	13.30	Марія БЕЛАН КНК 923
27.10.23 п'ятниця	Підведення підсумків	Засідання методичної комісії	Аудиторія №27	15.00	Члени методичної комісії

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 вебінар 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.

II. Склад методичної комісії

№ з/п	П.І.Б. викладача, майстра в/н	Освіта, спеціальність	Стаж роботи	Які навчальні предмети викладає? Яку групу веде?	Яким кабінетом, майстернею завідує?	Підвищення кваліфікації (де, коли, № посвідчення)	Категорія, звання
1	Белан Марія Іванівна	Професія «Контролер-касир продовольчих товарів» Спеціальність «Організація торгівлі і товарознавство продовольчих продуктів», кваліфікація товарознавець-організатор	30 років	Викладач спецдисциплін. Облік і калькуляція, основи галузевої економіки, гігієна та санітарія КК 923	ауд. 27	2020, НАПНУ ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти. Свідоцтво СП35830447/0523-20 Тема: Впровадження інформаційних технологій в ЗП(ПТ)О: педагогічний процес, управління, методична та інформаційна робота» 150 год/5 кр.	2022 Атестована на відповідність раніше присвоєній кваліфікаційній категорії «спеціаліст вищої категорії та педагогічному званню «викладач-методист»

		<p>Спеціальність «Менеджмент організацій»</p> <p>Кваліфікація «Менеджер- економіст»</p>				<p>2021, сертифікат №0501 від 04.11.2021 видане EU4Skills кращі навички для сучасної України, пройшла підвищення кваліфікації за тренінговою програмою для педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти на тему: «Покращення цифрових навичок викладачів та управлінського персоналу закладів профтехосвіти», 30 годин</p> <p>2022, сертифікат № Т-2022/79 виданий НМЦ ПТО ЧО від 04.04.2022р., дистанційні тренінги/діджитал-майстерках для педагогічних</p>	
--	--	---	--	--	--	--	--

						працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти, 24 години/0,8 кредиту ЄКТС	
2	Ботук Марина Василівна	<p>Спеціальність «Технологія громадського харчування»</p> <p>Кваліфікація «Технік-технолог»</p> <p>Спеціальність «Харчові технології»</p> <p>Спеціалізація «Технологій в ресторанному господарстві»</p>	11 р.8м	Старший майстер / викладач Технологія приготування їжі		<p>2020, посвідчення про підвищення кваліфікації (стажування) №2 від 31.01.2020 видане</p> <p>Професійно-технічним училищем №8 м. Чернівці за програмою «Кухар», 36 годин</p> <p>2021, НАПНУ ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти. Свідоцтво СП35830447/1695-21 від 24.09.2021р.</p> <p>Тема: «Шляхи підвищення конкурентноспроможності випускника ЗПО»</p>	<p>2020</p> <p>Присвоєно кваліфікаційну категорію «спеціаліст II категорії»</p>

						в сучасних умовах» 150 год/5 кр.	
						2022, сертифікат № Т-2022/183 виданий НМЦ ПТО ЧО від 04.04.2022р., дистанційні тренінги/діджитал-майстерках для педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти, 24 години/0,8 кредиту ЄКТС	
3	Булега Галина Андріївна	Спеціальність «Технологія приготування їжі» Кваліфікація «Технік-технолог»	3бр.	Майстер виробничого навчання ФМБ 22 ФМБ 23	-	2020, свідоцтво №3 від 31.01.2020 видане Професійно-технічним училищем №8 м.Чернівці з професії «Кухар»	2020 Атестована на відповідність раніше встановленому 14 тарифному розряду та педагогічному званню «Майстер виробничого навчання I категорії»
4	Ворощук Сергій Вікторович	Спеціальність «Технологія харчування» Кваліфікація «Спеціаліст з	бр. 4м.	Викладач спецдисциплін. Устаткування згр, процеси і апарати, стандартизація.	ауд 49	2018, свідоцтво №ПН 01597997/81009-18 від 13.11.2018 видане Вищим навчальним закладом Укоопспілки	2021 Встановлено 12 тарифний розряд

		технології харчування, інженер технолог» Кваліфікація «Спеціаліст з обліку і аудиту»				«Полтавський університет економіки і торгівлі, 180 годин	
5	Горук Інеса Радувна	Професія «Кухар» Спеціальність «Технології в ресторанному господарстві» Кваліфікація «Спеціаліст з технологій в ресторанному господарстві»	15р. 2м.	Викладач спецдисциплін. Технології приготування їжі КОБ 922(1) КОБ 922(1) ФМБ 22 ФМБ23 КК1123(1)	уд. 26	2021, НАПНУ ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти. Свідоцтво СП35830447/1698-21 від 24.09.2021р. Тема: «Використання сучасних освітніх технологій в організації пізнавальної діяльності здобувачів освіти» 150 год/5 кр	2022 Присвоєно кваліфікаційну категорію «спеціаліст вищої категорії»
6	Ісар Галина Дмитрівна	Спеціальність «Технологія приготування їжі» Кваліфікація «Технік- технолог» Спеціальність «Товарознавство і	41р.	Майстер виробничого навчання КО 920 (2),К1121, КК 922	-	2020, посвідчення про підвищення кваліфікації (стажування) №4 від 31.01.2020 видане Професійно-технічним училищем №8 м.	2022 Атестована на відповідність раніше встановленому 14 тарифному розряду та педагогічному званню «Майстер виробничого навчання I категорії»

		<p>організація торгівлі продовольчими товарами»</p> <p>Кваліфікація «Товарознавець вищої кваліфікації»</p>				<p>Чернівці за програмою «Кухар», 36 годин</p> <p>2022, сертифікат № Т-2022/192 виданий НМЦ ПТО ЧО від 04.05.2022р., дистанційні тренінги/діджитал-майстерках для педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти, 24 години/0,8 кредиту ЄКТС</p>	
7	Козьма Оксана Аурелівна	<p>Спеціальність «Технологія приготування їжі та організація громадського харчування»</p> <p>Кваліфікація «Технік-технолог»</p> <p>Спеціальність «Соціальна педагогіка»</p>	27р 0м	<p>Викладач спецдисциплін.</p> <p>Технологія приготування їжі КОБ923</p>	ауд. 30	<p>2021, сертифікат виданий 04.11.2021р. EU4Skills. «Покращення цифрових навичок викладачів та управлінського персоналу закладів профтехосвіти», обсягом 30 годин або 1 кредит ЄКТС</p>	<p>2017</p> <p>Атестована на відповідність раніше присвоєній кваліфікаційній категорії «спеціаліст вищої категорії» та встановленому педагогічному званню «старший викладач»</p>

		Кваліфікація «Соціальний педагог»					
8	Кочурка Оксана Василівна	Професія «Кухар. Кондитер» Спеціальність «Виробництво харчової продукції» Кваліфікація «Молодший спеціаліст з виробництва харчової продукції» Спеціальність «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології» Кваліфікація «Ступінь вищої освіти магістр»	8р. 0м	Майстер виробничого навчання КнК920 КОБ923(1) КК922	-	-	2018, Встановлення 12 тарифного розряду
9	Никорович Тетяна Олександрівна	Спеціальність «Технологія харчування» Кваліфікація «Техніе- технолог»	4 р.	Викладач спецдисциплін Гігієна і санітарія, торговельне обладнання, технологія приготування борошняних виробів.	ауд 50	навчається в Чернівецькому торговельно- економічному інституті Київського національного торговельно- економічного університету за	2022 Встановлено 12 тарифний розряд

						спеціальністю «Харчові технології»	
10	Плиска Максим Іванович	Професії «Кухар, кондитер» Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти фаховий молодший бакалавр Галузь знань 18 Виробництво та технології Спеціальність 181 Харчові технології	1р	Майстер виробничого навчання КОБ923(2) КОБ 922(1)	-	-	11 тарифний розряд
11	Руснак Ярослав Юрійович	Професії «Кухар, офіціант, бармен» Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти фаховий молодший бакалавр Галузь знань 18 Виробництво та технології	1р	Майстер виробничого навчання КОБ 922 (2)	-	-	11 тарифний розряд

		Спеціальність 181 Харчові технології					
12	Ворощук Діана Михайлівна	Професії «Кухар, офіціант, бармен» Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти фаховий молодший бакалавр Галузь знань 18 Виробництво та технології Спеціальність 181 Харчові технології	1р	Майстер виробничого навчання КК 1123(1) КОБ922(2)	-	-	11 тарифний розряд
13	Скрипник Аліна Андріївна	Професія «Кухар. офіціант. Бармен» Спеціальність «Виробництво харчової продукції», 2018 Спеціальність «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології»	5р 6м	Майстер виробничого навчання КК1123(2)	-	-	2021, встановлено 12 тарифний розряд

		Кваліфікація «Ступінь вищої освіти бакалавр»					
14	Солецька Тетяна Григорівна	Професія «Кухар. офіціант. Бармен» Спеціальність «Виробництво харчової продукції», 2018 Спеціальність «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології» Кваліфікація «Ступінь вищої освіти бакалавр»	5р 6м	Майстер виробничого навчання Організація виробництва та обслуговування в ЗРГ. КБ921 КОБ923(2) КК1123(1)	-	-	2021, встановлено 12 тарифний розряд
15	Федорович Клавдія Карлівна	Професія «Кухар» Спеціальність «Технологія приготування їжі»	44р.	Викладач спецдисциплін. Технологія приготування їжі	ауд. 53	2020, свідоцтво СП35830447/0523-20 видане НАПНУ ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральный інститут	2021 Атестована на відповідність раніше присвоєній кваліфікаційній категорії «спеціаліст вищої категорії» та

		<p>Кваліфікація технік-технолог</p> <p>Спеціальність «Товарознавство та організація торгівлі продовольчими товарами»</p> <p>Кваліфікація товарознавець вищої кваліфікації</p>				<p>післядипломної освіти , педагогічний працівник закладу П (ПТ)О</p>	<p>педагогічному званню «викладач-методист»</p>
16	Федорюк Катерина Василівна	<p>Професія «Кухар. Кондитер»</p> <p>Спеціальність «Виробництво харчової продукції»</p> <p>Кваліфікація «Молодший спеціаліст з виробництва харчової продукції»</p> <p>Спеціальність «Харчові технології»</p> <p>Спеціалізація «Ресторанні технології»</p>	8р.	<p>Майстер виробничого навчання</p> <p>КнК920 КК922 КМ1123</p>	-	-	<p>2022, встановлено 12 тарифний розряд</p>

		Кваліфікація «Ступінь вищої освіти бакалавр»					
17	Столяр Людмила Михайлівна	Професії «Кухар, кондитер» Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти фаховий молодший бакалавр Галузь знань 18 Виробництво та технології Спеціальність 181 Харчові технології	-	Майстер виробничого навчання КО9219(1) КОБ923(1)	-		

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

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові	Тема	Форми звіту
1.	Марія БЕЛАН	Удосконалення методичного рівня професійної майстерності шляхом застосування інтерактивних форм роботи.	Проведення:

			-педагогічної майстерні у формі методичного мосту - тренінгу Тренінг
2.	Марина БОТУК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти при викладання предмету « Технологія приготування їжі»	Тренінг
3.	Галина БУЛЕГА	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Доповідь
4.	Сергій ВОРОЩУК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Методична розробка уроку.
5.	Людмила СТЛЯР	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Методична розробка уроку.
6.	Інеса ГОРУК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти при викладання предмету « Технологія приготування їжі»	Доповідь

7.	Галина ІСАР	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Методична розробка уроку.
8.	Оксана КОЗЬМА	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти при викладанні предмету « Технологія приготування їжі»	Доповідь
9.	Оксана КОЧУРКА	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Конференція
10.	Тетяна НИКОРОВИЧ	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Методична розробка уроку.
11.	Максим ПЛИСКА	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Конспект
12.	Ярослав РУСНАК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних	Конспект

		засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	
13.	Діана Ворощук	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Конспект
14.	Аліна СКРИПНИК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Створення каталогу мультимедійних засобів.
15.	Тетяна СОЛЕЦЬКА	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Створення каталогу мультимедійних засобів.
16.	Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти при викладанні предмету « Технологія приготування їжі»	Доповідь
17.	Катерина ФЕДОРЮК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти на уроках виробничого навчання, як одна з провідних засад забезпечення компетентнісного підходу до організації освітнього процесу.	Конференція

18.	Тетяна МАРУСЯК	Удосконалення розвитку критичного мислення здобувачів освіти при викладання предмету « Технологія приготування їжі»	Доповідь
-----	----------------	---	----------

4. План роботи методичної комісії на 2024 – 2025 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.	30.08.24	Інеса ГОРУК Члени комісії	
1.	Обговорення і затвердження плану роботи методичної комісії на 2024-2025 н.р.		Інеса ГОРУК Члени комісії	
2.	Аналіз і затвердження навчальних планів і програм з теоретичного і виробничого навчання на новий навчальний рік.		Інеса ГОРУК Члени комісії	

3.	Обговорення і затвердження, планів роботи гуртків, кабінетів, індивідуальних планів роботи на рік.		Інеса ГОРУК Члени комісії	
4.	Розгляд і обговорення паспортів КМЗ с предметів та професій.		Інеса ГОРУК Члени комісії	
5	Планування декади з професії «Кухар»		Інеса ГОРУК Члени комісії	
	Засідання № 2	Жовтень		
	Проблема засідання: «Основні складові проведення майстер-класу; методичний аспект».	30.10.24	Інеса ГОРУК Члени комісії	
1.	Розгляд завдань для пробних робіт в навчальних групах завдання для технологічних атестацій з виробничого навчання з професії кухар		Члени комісії	
2.	Розгляд завдань для директорських контрольних зрізів знань за I семестр 2024-2025 навчального року.		Члени комісії	
3.	Аналіз декади професії «Кухар» проведення відкритих заходів - профорієнтація в школах м. Чернівці та області.		Члени комісії	

4.	Звіт проведення декади з професії «Кухар»		Члени комісії	
	<i>Засідання № 3</i>	<i>Листопад</i>		
	Проблема засідання: «Використання майстер-класу на уроці виробничого навчання».	27.11.24		
1.	Технологія формування науково – дослідницьких навичок здобувачів освіти – обмін досвідом		Члени комісії	
2.	Робота з обдарованими здобувачами освіти		Члени комісії	
3.	Розгляд навчальних планів і програм для групи – ФМБ 23; ФМБ 24.		Викладачі спецдисциплін	
	<i>Засідання № 4</i>	<i>Грудень</i>		
	Проблема засідання: «Організація підготовки конкурентноспроможних фахівців кулінарного профілю на засадах маркетингового аналізу».	24.12.24	Інеса ГОРУК Члени комісії	
1.	Обговорення навчальних планів і програм для груп ФМБ 23; ФМБ 24 із спец предметів.		Викладачі спецдисциплін Майстри в/н.	

2.	Обговорення тем та переліку методичних вказівок та індивідуальних завдань з предмету «Технологія виробництва кулінарної продукції».		Оксана КОЗЬМА.	
	<i>Засідання № 5</i>	<i>Січень</i>		
	Проблема засідання: «Методика запровадження нових виробничих технологій».	29.01.25	Інеса ГОРУК Члени комісії	
1	Дискусія: Вплив пошукової роботи зі здобувачами освіти на підвищення якості знань		Члени комісії	
2.	Звіти членів методичної комісії про проведену профорієнтаційну роботу		Інеса ГОРУК Члени комісії	
3.	Обговорення методрозробки «Приготування страв з м'яса»		Майстер в\н Галина ІСАП	
	<i>Засідання № 6</i>	<i>Лютий</i>		
	Проблема засідання: «Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти на уроках спецдисциплін та виробничого навчання».	26.02.25	Інеса ГОРУК Члени комісії	

1.	Круглий стіл: «Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти на уроках спецдисциплін та виробничого навчання»		Члени комісії	
2.	Обговорення методичної розробки уроку теоретичного навчання: «Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря».		Галина БУЛЕГА	
	Засідання № 7	Березень		
	Проблема засідання: «Моделювання уроків у формі гри».	26.03.25	Інеса ГОРУК Члени комісії	
1.	Обмін досвідом: «Моделювання уроків у формі гри».		Члени комісії	
2.	Обговорення методичної розробки уроку виробничого навчання: «Приготування сучасних страв з м'яса».		Інеса ГОРУК Члени комісії	
3.	Розгляд завдань для перевірних та пробних робіт.		Інеса ГОРУК Члени комісії	
	Засідання № 8	Квітень		
	Проблема засідання: «Види та методи контролю та взаємоконтролю на уроках теоретичного та виробничого навчання»	30.04.25	Інеса ГОРУК	

			Члени комісії	
1.	Обмін досвідом: «Види та методи контролю та взаємоконтролю на уроках теоретичного та виробничого навчання».		Інеса ГОРУК Члени комісії	
2.	Обговорення методичної розробки уроку виробничого навчання: «Приготування Перших страв».		Інеса ГОРУК Аліна СКРИПНИК	
	Засідання № 9	Травень		
	Проблема засідання: «Сучасні підходи до створення КМЗ з предметів професійного циклу: «Виставка творчих знахідок»».	28.05.25	Інеса ГОРУК Члени комісії	
1.	Звіт про самоосвітню роботу та виконання річних планів		Інеса ГОРУК Члени комісії	
2.	Звіт майстрів про якість виготовленої продукції та виконання виробничої діяльності;		Інеса ГОРУК Члени комісії	
3.	Аналіз випускних кваліфікаційних іспитів з метою визначення якості підготовки учнів.		Інеса ГОРУК Члени комісії	
	Засідання № 10	Червень		

	Проблема засідання: Сучасні підходи до створення КМЗ з предметів професійного циклу: «Виставка творчих знахідок».	25.06.25	Інеса ГОРУК Члени комісії	
1.	Аналіз роботи методичної комісії за рік, та пропозиції по вдосконаленню роботи.		Члени комісії	
2.	Розгляд та обговорення навчальних програми з професії кухар 3-го, 4-го розряду		Члени комісії	

Уся робота методичної комісії «Харчових технологій» 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;
- дати можливість молодим викладачам та майстрам виробничого навчання вчитись педагогічній майстерності у старших і досвідчених колег;

3.2 Вивчення та впровадження передового педагогічного досвіду.

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові	Чий досвід вивчає і впроваджує	Проблема
1.	Марія БЕЛАН	Багрій Конан Леонідович Завідуючий кафедрою обліку і оподаткування, доцент Кандидат економічних наук Голова первинної профспілкової організації	Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки, обліку, фінансів та управління
2.	Марина БОТУК	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u> Завідувач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук, доцент	Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення
3.	Галина БУЛЕГА	Борук Сергій Дмитрович Доктор технічних наук Доцент, кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу	Управління якістю і безпечністю харчових пр одуктів на основі НАССР
4.	Сергій ВОРОЩУК	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u> Завідувач кафедри технології та організації готельно-	Ефективність вживання білково-рослинних рулетів у профілактиці йододефіцитних станів

		ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук, доцент	
5.	Інеса ГОРУК	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u> Завідувач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук, доцент	Технологічний аудит та резерви виробництва
6.	Діана СЕМЕНЧУК	Брикова Тетяна Миколаївна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Зміна показників якості страв додаванням виноградного порошку під час зберігання
7.	Галина ІСАР	Борук Сергій Дмитрович Доктор технічних наук Доцент, кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу	Заміна манної крупи на крупу кіноа в кондитерських виробках як напрям підвищення їх рівня харчової безпеки
8.	Оксана КОЗЬМА	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u> Завідувач кафедри технології та організації готельно-	Оптимізація рецептурного складу овочевих паст з йодовмісною сировиною

		ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук, доцент	
9.	Оксана КОЧУРКА	Брикова Тетяна Миколаївна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Вплив виноградних порошоків на властивості страви
10.	Тетяна НИКОРОВИЧ	Незвещук-Когут Тетяна Семенівна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат економічних наук	Набуття педагогічного навичку
11.	Людмила СТОЛЯР	<u>Борук</u> Сергій Дмитрович Доктор технічних наук Доцент, кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу	Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP
12.	Максим ПЛИСКА	Брикова Тетяна Миколаївна Доцент кафедри технології та організації готельно-	Інноваційний розвиток харчових виробництв, ресторанного-готельного бізнесу

		ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	
13.	Ярослав РУСНАК	Данилюк Інна Петрівна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Економічна та соціальна ефективність впровадження ресурсозберігаючих технологій харчової продукції
14.	Аліна СКРИПНИК	Струтинська Любов Тодорівна Старший викладач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу	Спосіб виробництва млинців смажених шпинатних
15.	Тетяна СОЛЕЦЬКА	Данилюк Інна Петрівна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Технологія млинців із плодово-овочевої сировини
16.	Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Данилюк Інна Петрівна Доцент кафедри технології та організації готельно-	Кінетика процесу сушіння рибного концентрату із атерини чорноморської

		ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	
17.	Катерина ФЕДОРЮК	Романовська Ольга Леонідівна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Вплив борошна «Здоров'я» та порошку керобу на технологічні властивості пшеничного борошна
18.	Тетяна МАРУСЯК	Брикова Тетяна Миколаївна Доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Кандидат технічних наук	Вплив виноградних порошоків на якість готової страви

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

№ з/п	Ім'я, прізвище.	Тема	Термін виконання
--------------	------------------------	-------------	-------------------------

1.	Марія БЕЛАН	Лабораторний практикум з предмету облік, калькуляція і звітність	Листопад
2.	Марина БОТУК	Методична доповідь на тему «Суть молекулярної кухні, при подачі страв з м'яса»	Січень
3.	Галина БУЛЕГА	Методична розробка уніфікованого заняття з молодими педагогами «Приготування напіфабрикатів з м'яса».	Лютий
4.	Сергій ВОРОЩУК	Методична розробка уроку на тему: «Електричні плити. Технічні вимоги до електричних плит».	Травень
5.	Інеса ГОРУК	Методична розробка уроку теоретичного навчання на тему: «Приготування перших страв сучасної кухні».	Листопад
6.	Галина ІСАП	Методична розробка уроку: «Сучасна нарізка овочів».	Березень
7.	Оксана КОЗЬМА	Лабораторний практикум з предмету Технологія приготування їжі за новими стандартами	Березень
8.	Оксана КОЧУРКА	Методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Приготування холодних страв та закусок»	Грудень

9.	Тетяна НИКОРОВИЧ	Методична розробка уроку на тему: «Правила особистої гігієни»	Січень
10.	Максим ПЛИСКА	Методична розробка «Приготування напівфабрикатів з м'яса»	Березень
11	Ярослав РУСНАК	Методична розробка «Приготування напівфабрикатів з риби»	Травень
12	Людмила СТОЛЯР	Методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Приготування молочних супів»	Березень
13	Діана СЕМЕНЧУК	Методична розробка на тему: «Приготування супів пюре»	Березень
14	Аліна СКРИПНИК	Методична розробка на тему: «Солодких соусів. Сучасна подача. Вимоги до якості.»	Березень
15	Тетяна СОЛЕЦЬКА	Методична розробка на тему: «Приготування страв з овочів.»	Травень
16	Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Опорний конспект з ТПІ на тему «Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря».	Березень

17	Катерина ФЕДОРЮК	Методична розробка на тему: «Приготування налисників з різними начинками, оладок. Сучасна подача. »	Лютий
18	Тетяна МАРУСЯК	«Приготування холодних страв з використанням біодобавок»	Березень

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.	Людмила СТОЛЯР	Методика проведення уроків виробничого навчання	Оксана КОЧУРКА
3.	Максим ПЛИСКА	Методика проведення уроків виробничого навчання	Галина БУЛЕГА

4.	Ярослав РУСНАК	Методика проведення уроків виробничого навчання	Галина ІСАР
5.	Тетяна НИКОРОВИЧ	Методика проведення уроків теоретичного навчання	Марія БЕЛАН
6.	Сергій ВОРОЦУК	Методика проведення уроків теоретичного навчання	Клавдія ФЕДОРОВИЧ

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 уроку	Мета відвідування	Дата проведення	Відмітка про виконання
1.	Максим ПЛИСКА	Виробниче навчання	Члени комісії	«Приготування птиці відварної з гарніром, котлет по київськи,	Вивчення системи роботи		

				січеники з птиці. Відпуск, вимоги до якості»	Вивчення стану викладання	Жовтень	
2.	Марина БОТУК	Технологія приготування їжі	Члени комісії		Оптимальність використання інтерактивних форм роботи		
3.	Галина БУЛЕГА	Виробниче навчання	Члени комісії	Уніфіковане заняття «Приготування напівфабрикатів з м'яса»	Обмін досвіду з молодими майстрами виробничого навчання.	Січень	
4.	Сергій ВОРОЩУК	Відкритий урок	Члени комісії	«Будова, принцип дії електричних плит»	Раціональність застосовуваних форм, методів, дидактичних завдань на різних етапах уроку відповідно до його структури.	Листопад	

5.	Інеса ГОРУК	Позаурочний захід	Члени комісії	Кулінарний КВК	Організація проведення позаурочних заходів.	Жовтень	
6.	Ярослав РУСНАК	Позаурочний виховний захід	Члени комісії	«Втілення дитячої мрії – моя професія»	Робота з розвитку творчих здібностей учнів.	Жовтень	
7.	Оксана КОЗЬМА	Семінар	Члени комісії	Сучасні технології приготування страв. Нові тенденції в кулінарії.		Жовтень	
8.	Оксана КОЧУРКА	Виробниче навчання	Члени комісії	«Приготування супів пюре»	Вироблення рекомендацій щодо вдосконалення методики проведення вступного інструктажу.	Вересень	

9.	Тетяна НИКОРОВИЧ	Позаурочний захід	Члени комісії	Ярмарка знань	Організація проведення позаурочного заходу. Міжпредметний зв'язок.	Листопад	
10.	Діана ВОРОЩУК	Позаурочний виховний захід	Члени комісії	«День захисника та захисниць України»	Забезпечення єдності, виховання і розвитку учнів	Листопад	
11.	Аліна СКРИПНИК	Позаурочний захід	Члени комісії	«Топ кращих кухарів світу, України, Буковини»	Співпраця з здобувачами освіти під час проведення заходу.	Листопад	
12.	Тетяна СОЛЕЦЬКА	Позаурочний захід	Члени комісії	День здорового харчування (з демонстрацією страв сніданок, обід, вечеря)	Співпраця з здобувачами освіти під час проведення заходу.	Листопад	

13.	Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Позаурочний захід	Члени комісії	«Сучасні форми нарізок – карвінг»	Співпраця з здобувачами освіти під час проведення заходу.	Жовтень	
14.	Катерина ФЕДОРЮК	Віртуальна гастро - подорож	Члени комісії	«Дорогою до Криму»	Співпраця з здобувачами освіти під час проведення заходу.	Жовтень	

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	
Марія БЕЛАН	Багрій Конан Леонідович	Методика впровадження	2021	2023	2025	Обговорення методичної доповіді.

		інтерактивних методів навчання				
Марина БОТУК	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Методика проведення уроків теоритичного навчання	2022	2025	2026	Обговорення методичної розробки уроку.
Галина БУЛЕГА	Борук Сергій Дмитрович	Методика використання КМЗ на уроках виробничого навчання	2021	2024	2025	Обговорення КМЗ з професії «кухар»
Сергій ВОРОЩУК	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Методика проведення нетрадиційних уроків	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Людмила СТОЛЯР	Брикова Тетяна Миколаївна	Методика проведення заключного інструктажу	2022	2025	2026	Обговорення відкритого заключного інструктажу з професії «кухар».
Інеса ГОРУК	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Методика проведення уроків теоретичного навчання з використанням інтерактивних технологій	2021	2024	2025	Обговорення методичної розробки уроку.

Галина ІСАР	Борук Сергій Дмитрович	Методика проведення уроків виробничого навчання	2022	2025	2026	Обговорення методичної розробки уроку.
Ярослав РУСНАК	Брикова Тетяна Миколаївна	Методика впровадження сучасних видів приготування страв.	2022	2025	2026	Обговорення методичної доповіді.
Оксана КОЗЬМА	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Впровадження «кейс-методу» на уроках спец.дисциплін	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Оксана КОЧУРКА	Брикова Тетяна Миколаївна	Методика проведення уроків теоретичного навчання з використанням інтерактивних технологій	2021	2024	2025	Обговорення методичної розробки уроку.
Тетяна МАРУСЯК	Незвещук-Когут Тетяна Семенівна	Методика використання КМЗ на уроках теоретичного навчання		2024	2025	Обговорення КМЗ з професії «кухар»

Тетяна НИКОРОВИЧ	Романовська Ольга Леонідівна	Методика використання КМЗ на уроках виробничого навчання	2021	2024	2025	Обговорення КМЗ з професії «кухар»
Максим ПЛИСКА	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Методика використання КМЗ на уроках виробничого навчання	2022	2025	2026	Обговорення КМЗ з професії «кухар»
Аліна СКРИПНИК	Струтинська Любов Тодорівна	Методика проведення нетрадиційних уроків	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Тетяна СОЛЕЦЬКА	Данилюк Інна Петрівна	Методика проведення уроків з елементами ділових ігор.	2021	2024	2025	Обговорення відкритого уроку.
Ярослав РУСНАК	<u>Паламарек Каріна Вікторівна</u>	Методика проведення нетрадиційних уроків	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Клавдія ФЕДОРОВИЧ	Данилюк Інна Петрівна	Впровадження «кейс-методу» на уроках спец.дисциплін	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.

Катерина ФЕДОРЮК	Романовська Ольга Леонідівна	Методика проведення заключного інструктажу	2022	2025	2026	Обговорення відкритого заключного інструктажу з професії «кухар».
------------------	------------------------------	--	------	------	------	---

З 30 вересня по 01 листопада 2024 н.р.

у вищому комерційному училищі

пройде місячник – методичної комісії «Харчових технологій»

під гаслом «Професія КУХАР – це стабільність сьогодні,

впевненість завтра, успішність завжди»

Чудовий кухар, як і чудовий музикант –



це той, хто додає до свого основного репертуару творчість і натхнення.

Мета: формування професійних компетентностей у майбутніх фахівців з професії «Кухар» у нових соціально-економічних умовах; розвиток у майбутніх кухарів професійних якостей, щодо використання новітніх технологій в області кулінарії; виховувати любов до обраної професії, відповідальність, толерантність, громадську зрілість і соціальну активність.

Дата	Назва заходу	Місце та час проведення	Виконавець	Відповідальна особа
30.09.24 Понеділок	Майстер клас з приготування тіста для аутентичної пасти. Формування різних видів пасти.	Лабораторія кухарів 10.30	КК 1124(1)	Костянтин ОНІКІЄНКО Бренд-шеф, та ідейний засновник італійського ресторану Nonna Macarona

01.10.24 Вівторок	Виховний захід «День захисника та захисниць України».	Їдальня училища 13.40	КМ 1124	Діана ВОРОЦУК
02.10.24 Середа	Майстер клас з приготування холодних страв та закусок.	Їдальня Училища 15.10	Владислав ГЛИВКО	Аліна СКРИПНИК
03.10.24 Четвер	Вступний інструктаж «Приготування птиці відварної з гарніром, котлет по київськи, січеники з птиці. Відпуск, вимоги до якості».	Лабораторія кухарів 09.00	КОБ 923(2)	Максим ПЛИСКА

04.10.24 П'ятниця	Виставка творчих робіт «Осінні барви України з перемогою у серці» Фото зона	Фойє училища 10.10	КМ1124 КОБ924 (2)	Клавдія ФЕДОРОВИЧ Діана ВОРОЦУК Люда СТОЛЯР
------------------------------------	--	-----------------------	----------------------	---

07.10.24 Понеділок	Майстер клас з приготування класичної пасти «Фрески».	Лабораторія кухарів 10.30	КК 1124(1)	Костянтин ОНІКІЄНКО Бренд-шеф, та ідейний засновник італійського ресторану Nonna Macarona
08.10.24 Вівторок	Виставка страв з гарбуза.	Фойє училища 10.10	КОБ 924 КК 924 (2)	Таня СОЛЕЦЬКА Оксана КОЧУРКА
09.10.24 Середа	Відкритий урок «Будова, принцип дії електричних плит».	Аудиторія №49 (згідно розкладу)	КК 1124(2)	Сергій ВОРОЦУК
10.10.24 Четвер	Знайомство з підприємством «М'ясоруб»	За адресою підприємства 15.10	КОБ 924(2)	Максим ПЛИСКА

14.10.24 Понеділок	Майстер клас з приготування пасти «Сека»	Лабораторія кухарів 10.30	КК 1124(1)	Костянтин ОНІКІЄНКО Бренд-шеф, та ідейний засновник італійського ресторану Nonna Macarona
15.10.24 Вівторок	Виховна година «Втілення дитячої мрії – моя професія».	Аудиторія №49 15.10	КК 1124(2)	Ярослав РУСНАК
16.10.24 Середа	Ярмарка знань.	Фойє училища 12.10		Тетяна НИКОРОВИЧ
18.10.24 П'ятниця	Міжнародний міждисциплінарний хакатон в рамках проекту Boosting culinary education and training.	Лабораторія кухарів 10.30		Веронія МАРТИНЮК Інеса ГОРУК

21.10.24 Понеділок	Майстер клас з приготування пасти «Сека»	Лабораторія кухарів	КК 1124(1)	Костянтин ОНІКІЄНКО Бренд-шеф, та ідейний засновник італійського ресторану Nonna Macarona
22.10.24 Вівторок	Кулінарний КВК.	їдальня училища 13.40	КОБ 924(1) КОБ 924(2) КК 924(1) КК 924(2) КнК 924	Інеса ГОРУК Команди здобувачів освіти першого курсу
23.10.24 Середа	Лекція «Особливості організації кейтерингового обслуговування для різних груп населення».	Аудиторія №5 (згідно розкладу)	Тетяна НЕЗВЕЩУК-КОГУТ кандидатка економічних наук, доцентка, підприємця, магістр з харчових технологій	Тетяна МАРУСЯК

24.10.24 Четвер	Вступний інструктаж «Приготування омлетів натурального, змішаного, фаршированого».	Лабораторія 09.00	КМ 1124	Діана ВОРОЦУК
25.10.24 П'ятниця	Виставка драглеподібних страв.	Фойє училища 10.10	КК 1124(1) КНК 921	Аліна СКРИПНИК Катя ФЕДОРЮК
28.10.24 Понеділок	Майстер клас з приготування «Карбонара».	Лабораторія кухарів 10.30	КК 1124(1)	Костянтин ОНІКІЄНКО Бренд-шеф, та ідейний засновник італійського ресторану Nonna Macarona

31.10.24 Четвер	Виставка та історія страв автентичної кухні – «Малай».	Їдальня училища 15.10	ФМБ 24	Галина БУЛЕГА Сергій ВОРОЦУК
01.11.24 П'ятниця	Заключне засідання комісії «Харчових технологій».	Аудиторія №53	Члени методичної комісії	Інеса ГОРУК



Голова методичної комісії «Харчових технологій»

Інеса ГОРУК