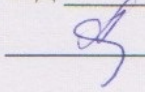
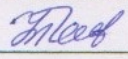


Розглянуто

на засіданні методичної комісії
сфери обслуговування
протокол № 1 від 01.09 2025 н.р.

Голова комісії  Ганна КОРБУТ

Затверджую

Заступник директора з
навчально-виробничої роботи
 Тетяна ВЕРСТЮК

П Л А Н

**роботи методичної комісії
«Сфери обслуговування» на 2025-2026 н.р.
Голова комісії – Ганна КОРБУТ**

Комісія працює над проблемою: «Забезпечення якості освітнього процесу шляхом підвищення професійної компетентності педагогів та розвитку творчих здібностей здобувачів освіти»

Вступ

Протягом 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»;
- «Креативні методи навчання»;
- «Сучасні особистісно-розвивальні технології навчання»;
- «Формування ключових компетенцій фахівців ресторанного сервісу: орієнтація на європейські вимоги»;
- «Інтегрований урок, як засіб досягнення цілісної системи знань учнів»;
- «Розвиток у учнів мотивації до навчання»;
- «Інноваційні підходи у виробничому навчанні»;
- «Робота з обдарованими учнями»;
- «Педагогічні умови формування підприємницької компетенції майбутніх фахівців ресторанного господарства»;
- Про завершення впровадження проблеми методичної комісії.

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, ФМБ;
- ✓ 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;
- 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 вмінь учнів, спонукання до вдосконалення професійної майстерності, розвиток логічного і творчого мислення, виховання інтересу до обраної професії, розширення кругозору, розвиток ділових якостей, культури спілкування, виховання почуття громадянської відповідальності.

Написані такі методичні розробки:

- ✓ «Сервірування столу до обіду» - Іванна МОЙСІЙВА;
- ✓ «Приготування тістечок з пісочного тіста» - Олександр ДОНИК;
- ✓ «Приготування крему «Зефір» » - Маріана КІЛАРУ;
- ✓ «Характеристика та призначення порцелянового посуду» - Галина МАЛОВАНЮК;
- ✓ «Види реклами та канали її поширення» - Олена ПРОДАН;
- ✓ «Використання інноваційних технологій, форм та методів на уроках спец. дисциплін» - Марія РЕУС;
- ✓ «Приготування довгих змішаних напоїв» - Наталія РОБУЛЯК;
- ✓ «Приготування змішаних напоїв на основі кави» - Анатолій СЛИЖУК;
- ✓ «Поговоримо про СНІД» - Альона ШВЕЦЬ;

Проведено такі відкриті заходи та уроки:

- ✓ Відкритий урок «Сервірування столу до обіду» - Іванна МОЙСІЙВА;
- ✓ Відкритий урок «Характеристика порцелянового посуду» - Галина МАЛОВАНЮК;
- ✓ Відкритий урок «Види реклами та її поширення» - Олена ПРОДАН;
- ✓ Відкритий урок «Приготування довгих змішаних напоїв» - Наталія РОБУЛЯК;
- ✓ Відкритий урок «Приготування змішаних напоїв на основі кави» - Анатолій СЛИЖУК;
- ✓ Майстер-клас «Складання полотняних серветок» - Іванна МОЙСІЙВА;
- ✓ Майстер-клас «Приготування довгих змішаних напоїв типу хайбол» - Іванна МОЙСІЙВА;
- ✓ Майстер-клас «Сучасні тенденції кенді бару» - Валентина КОСТЕНЮК;
- ✓ Майстер-клас «Сучасне приготування напоїв на основі кави» - Наталія РОБУЛЯК;
- ✓ Майстер-клас «Приготування та оздоблення тартів» - Олеся КОЗНЮК;
- ✓ Майстер-клас «Приготування літніх прохолоджуючих напоїв» - Галина МАЛОВАНЮК;
- ✓ Майстер-клас «Сучасні тренди в оздобленні кондитерських виробів» - Алла ГОНЧАР, Олександр ДОНИК;

Проведено круглий стіл з проблеми:

- Формування ключових компетенцій фахівців ресторанного сервісу: орієнтація на європейські вимоги;
- Інноваційні підходи у виробничому навчанні;

Обмін досвідом з проблеми:

- Використання сучасних особистісно-розвивальних технологій навчання на уроках спецдисциплін та виробничого навчання;
- Розвиток у учнів мотивації до навчання;
- Робота з обдарованими учнями;
- Педагогічні умови формування підприємницької компетенції майбутніх фахівців ресторанного господарства.

Конференція:

- Креативні методи навчання;

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.

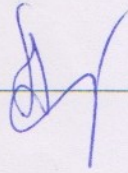
Вимоги сучасної освіти методична комісія буде працювати над впровадженням нових стандартів, розробкою КМЗ, застосовуючи новітні технології в теоретичне та виробниче навчання, використовуючи досягнення науково-технічного прогресу та враховуючи пропозиції роботодавців. Надіюсь, що це буде сприяти фаховій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

2. Якісний склад викладачів, майстрів виробничого навчання.

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові.	Освіта, спеціальність	Стаж роботи	Які навчальні предмети викладає? Яку групу веде?	Яким кабінетом, майстернею завідує?	Підвищення кваліфікації (де, коли, № посвідчення)	Категорія, звання
1	Гончар Алла Іллівна	ПТУ № 10 – пекар-кондитер. Кам'янець-Подільський коледж технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів-технік -технолог, Національний університет харчових технологій, спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.	22	Майстер в/н з професії «кондитер»	-----	СвідоцтвоПК22771726/00005116 Науково-методичний центр професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області	14 тарифний розряд
2	Доник Олександр Борисович	Вища, ЧТЕІ КНТЕУ Бакалавр з харчових технологій та інженерії	12	Майстер в/н з професії «кондитер»	-----	2022, Київський університет менеджменту освіти № СП35830447/1672-22	13 тарифний розряд
3	Кознюк Олеся Миколаївна	Сер. спеціальна ЧВКУ КНТЕУ, кухар-кондитер, ЧТЕІ КНТЕУ Бакалавр з харчових технологій та інженерії. Інститут професійної освіти НАПН України – магістр, викладач вищих навчальних закладів.	14	Майстер в/н з професій «кухар», «кондитер».	-----	-----	12 тарифний розряд
4	Корбут Ганна Михайлівна	Чернівецький технікум радянської торгівлі. Технік-технолог. Вища, КТЕІ Товарознавець вищої кваліфікації	39	Викладач Специдисциплін Технологія борошняних виробів Технологія коктейлів	Каб 6 / 37	2020, Київський університет менеджменту освіти № СП35830447/0513-20	Викладач вищої категорії Викладач методист
5	Костенюк Валентина Олександрівна	ЧТЕІ КНТЕУ Бакалавр товарознавство та комерційна діяльність. Вища	4	Майстер в/н з професії «кондитер»	-----	2022, Київський університет менеджменту освіти № СП35830447/1674-22	11 тарифний розряд

		Інститут професійної освіти НАПН України – магістр, викладач вищих навчальних закладів.					
6	Малованюк Галина Дмитрівна	Львівський кооперативний технікум, середня спеціальна Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.	6	Майстер в/н з професії «офіціант»	-----	2022, Київський університет менеджменту освіти № СП35830447/1678-22	12 тарифний розряд
7	Мойсієва Іванна Іванівна	Сер. спеціальна ЧВКУ КНТЕУ, не закінчена вища ЧТЕІ КНТЕУ	2	Майстер в/н з професії «офіціант»	-----	-----	11 тарифний розряд
8	Продан Олена Володимирівна	Вища, ЧНУ. Менеджер організацій.	19	Викладач Специдисциплін Організація обслуговування, Реклама, маркетинг, дизайн.	-----	2020, Хмельницький НМЦ ПТО	Викладач вищої категорії
9	Реус Марія Петрівна	Чернівецький технікум радянської торгівлі. Технік-технолог. Вища, КТЕІ Маркетолог.	36	Викладач Специдисциплін Організація виробництва та обслуговування	Каб. 43	2020, Київський університет менеджменту освіти № СП35830447/0519-20	Викладач вищої категорії, старший викладач
10	Робуляк Наталія Василівна	Полтавський технікум харчових технологій 2001. – електро-механік харчових технологій. ЧНУ 2007 – соціальна психологія	2	Майстер в/н з професії «майстер ресторанного обслуговування»	-----	-----	11 тарифний розряд
11	Слижук Анатолій Анатолійович	Не закінчена вища, Міжрегіональна академія управління персоналом ЧВКУ КНТЕУ – офіціант бармен	4	Майстер в/н з професії «офіціант»	-----	-----	11 тарифний розряд
12	Швець Альона Володимирівна	Вища, ЧНУ, Психолог	14	Професійна етика та психологія, Організація обслуговування,	Каб. 30	2021 Київський університет менеджменту освіти	Викладач першої категорії

				Захист України			
13	Швець Надія Михайлівна	Вища, ЧТЕІ КНТЕУ, Магістр, харчові технології та інженерія	8	Майстер в/н з професії «кондитер»	-----	-----	12 тарифний розряд

4. План роботи методичної комісії на 2025 – 2026 навчальний рік

№ з/п	Питання для обговорення	Дата проведення засідання	Відповідальні	Відмітка про виконання
	Засідання № 1	Серпень / Вересень		
	Проблема засідання: «Робота над навчальними планами і програмами», згідно нових державних стандартів».	01.09.2025	Ганна КОРБУТ Члени комісії	
1.	Обговорення і схвалення плану роботи методичної комісії на 2025-2026 н.р.		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
2.	Аналіз і схвалення навчальних планів і програм з теоретичного і виробничого навчання на новий навчальний рік.		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
3.	Обговорення і схвалення планів роботи гуртків, кабінетів, індивідуальних планів роботи на рік.		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
4.	Обговорення і схвалення завдань для перевірних та пробних робіт з виробничого навчання та комплексних кваліфікаційних завдань для випускних груп з професії: «кондитер», «офіціант», «бармен», «майстер ресторанного обслуговування», «адміністратор торгівельної зали».		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
	Засідання № 2	Жовтень		
	Проблема засідання: «Вдосконалення професійної підготовки здобувачів освіти шляхом впровадження інноваційних методів навчання»	29.10.2025	Ганна КОРБУТ Члени комісії	
1.	Методична дискусія: «Вдосконалення професійної підготовки здобувачів освіти шляхом впровадження інноваційних методів навчання»		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
2.	Огляд методичної літератури та фахових видань.		Членик комісії	
3.	Майстер-клас «Приготування змішаних напоїв».		Іванна МОЙСІЙВА	
4.	Обговорення методичної розробки уроку-практикуму «Особливості та порядок обслуговування у закладах ресторанного господарства».		Марія РЕУС	
	Засідання № 3	Листопад		
	Проблема засідання: «Партнерство з роботодавцями – пріоритет роботи навчального закладу».	26.11.2025	Ганна КОРБУТ Члени комісії	
1.	Круглий стіл: «Партнерство з роботодавцями – пріоритет роботи навчального закладу».		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
2.	Розгляд і затвердження завдань для директорських контрольних зрізів.		Ганна КОРБУТ	

			Члени комісії	
3.	Обговорення методичної розробки уроку виробничого навчання «Приготування пряникового тіста заварним способом та виробів з нього».		Алла ГОНЧАР Члени комісії	
4.	Майстер-клас «Виготовлення ажуру для декорування бенто-тортів».		Валентина КОСТЕНЮК	
Засідання № 4		Грудень		
	Проблема засідання «Розвиток творчих здібностей здобувачів освіти».	30.12.2025	Ганна КОРБУТ Члени комісії	
1.	Обмін досвідом: «Розвиток творчих здібностей здобувачів освіти».		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
2.	Обговорення відкритого уроку виробничого навчання «Приготування пряникового тіста заварним способом та виробів з нього».		Алла ГОНЧАР	
3.	Обговорення методичної розробки уроку теоретичного навчання «Способи розпушування тіста».		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
4.	Психологічний тренінг «Техніка саморегуляції та відновлення»		Альона ШВЕЦЬ	
Засідання № 5		Січень		
	Проблема засідання «Види та способи використання активних форм роботи на уроці».	28.01.2026	Ганна КОРБУТ Члени комісії	
1.	Навчально-практичний семінар: «Види та способи використання активних форм роботи на уроці».		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
2.	Обговорення відкритого уроку теоретичного навчання «Способи розпушування тіста».		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
3.	Обговорення методичної розробки уроку виробничого навчання «Приготування кексів з масляного бісквіту»		Олександр ДОНИК Члени комісії	
4.	Моніторинг навчальних досягнень здобувачів освіти за І-й семестр 2025-2026 н.р., з предметів професійного циклу і виробничого навчання.		Члени комісії	
Засідання № 6		Лютий		
	Проблема засідання: «Особливості підготовки майбутніх кондитерів, до міжнародних професійних конкурсів».	25.02.2026	Ганна КОРБУТ Члени комісії	
1.	Обмін досвідом: «Особливості підготовки майбутніх кондитерів, до міжнародних професійних конкурсів».		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
2.	Обговорення відкритого уроку виробничого навчання «Приготування кексів з масляного бісквіту»		Олександр ДОНИК	

3.	Обговорення методичної розробки уроку виробничого навчання «Приготування карамелі»		Валентина КОСТЕНЮК	
4.	Майстер-клас «Приготування шаруватих коктейлів»		Наталія РОБУЛЯК	
	Засідання № 7	Березень		
	Проблема засідання: «Фахове зростання педагогів у світі інформаційних технологій»	25.03.2026	Ганна КОРБУТ Члени комісії	
1.	Семінар-практикум: «Фахове зростання педагогів у світі інформаційних технологій».		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
2.	Обговорення методичної розробки уроку виробничого навчання «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього».		Олеся КОЗНЮК Члени комісії	
3.	Обговорення методичної розробки уроку виробничого навчання «Виготовлення оздоблень із шоколаду».		Надія ШВЕЦЬ Члени комісії	
4.	Впровадження нових виробничих технологій при проведенні уроків виробничого навчання з професії «кондитер».		Члени комісії	
	Засідання № 8	Квітень		
	Проблема засідання: «Створення умов для розвитку креативності та самостійності здобувачів освіти»	30.04.2026	Ганна КОРБУТ Члени комісії	
1.	Обмін досвідом: «Створення умов для розвитку креативності та самостійності здобувачів освіти»		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
2.	Проведення майстер-класу «Декантація вин».		Анатолій СЛИЖУК	
3.	Обговорення відкритого уроку виробничого навчання «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього».		Олеся КОЗНЮК	
4.	Організація зустрічі з успішними випускниками.		Члени комісії	
	Засідання № 9	Травень		
	Проблема засідання: «Використання диференційованого підходу до навчання, з урахуванням індивідуальних особливостей здобувачів освіти.».	28.05.2026	Ганна КОРБУТ Члени комісії	
1.	Обмін досвідом: «Використання диференційованого підходу до навчання, з урахуванням індивідуальних особливостей здобувачів освіти.».		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
2.	Обговорення декади з професій: «кондитер, офіціант, бармен».		Члени комісії	
3.	Проведення майстер-класу «Виготовлення квітів із вафельного паперу».		Надія ШВЕЦЬ	
4.	Аналіз використання дидактичних засобів на уроках теоретичного та виробничого навчання.		Члени комісії	
	Засідання № 10	Червень		

	Проблема засідання: Ефективність використання КМЗ на уроках спеціальних дисциплін та уроках виробничого навчання: «Виставка творчих знахідок».	25.06.2026	Ганна КОРБУТ Члени комісії	
1.	Про завершення впровадження проблеми методичної комісії.		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
2.	Звіт про самоосвітню роботу та виконання річних планів.		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
3.	Аналіз роботи методичної комісії за рік, та пропозиції по вдосконаленню роботи.		Ганна КОРБУТ Члени комісії	
4.	Звіт майстрів про якість виготовленої продукції та виконання виробничої діяльності.		Ганна КОРБУТ Члени комісії	

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

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

Голова методичної комісії



Ганна КОРБУТ

3.1 Методична проблема, над якою поглиблено працює кожен член комісії

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові	Тема	Форми звіту
1.	Гончар Алла Іллівна	Компетентнісний підхід на уроках виробничого навчання як запорука розвитку творчих здібностей учнів	Методична доповідь.
2.	Доник Олександр Борисович	Розвиток творчих здібностей здобувачів освіти на уроках виробничого навчання.	Методична розробка уроку.
3.	Кознюк Олеся Миколаївна	Вдосконалення проведення уроків виробничого навчання.	Методична розробка уроку.
4.	Корбут Ганна Михайлівна	Забезпечення якості освітнього процесу, шляхом підвищення професійної компетентності та розвитку творчих здібностей здобувачів освіти на уроках спец. дисциплін.	Методична розробка уроку.
5.	Костенюк Валентина Олександрівна	Оптимізація виробничого навчання шляхом використання інноваційних технологій	Методична розробка уроку.
6.	Малованюк Галина Дмитрівна	Забезпечення якості освітнього процесу шляхом підвищення професійної компетентності майстра виробничого навчання з професії «офіціант»	Методична розробка уроку.
7.	Мойсієва Іванна Іванівна	Вдосконалення методики проведення уроків виробничого навчання з застосуванням роботи в малих групах.	Методична розробка уроку.
8.	Продан Олена Володимирівна	Вдосконалення уроків теоретичного навчання шляхом інтерактивних форм.	Методична розробка уроку.
9.	Реус Марія Петрівна	Вдосконалення уроків теоретичного навчання шляхом впровадження інформаційних технологій.	Створення мультимедійного каталогу уроків.
10.	Робуляк Наталія Василівна	Розвиток особистої активності учнів на уроках виробничого навчання	Методична розробка уроку
11.	Слижук Анатолій Анатолійович	Особливості формування трудових навичок та вмінь у майбутніх офіціантів, зокрема здатності до самостійного прийняття рішень та роботи в команді.	Методична розробка уроку.
12.	Швець Альона Володимирівна	Розвиток творчих здібностей здобувачів освіти на уроках з професійної етики та психології	Методична розробка уроку.
13.	Швець Надія Михайліва	Розвиток творчих здібностей здобувачів освіти під час підготовки до професійних конкурсів.	Методична доповідь.

3.2 Вивчення та впровадження передового педагогічного досвіду.

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові	Чий досвід вивчає і впроваджує	Проблема
1	Гончар Алла Іллівна	Галина БУЛЕГА	Методика проведення уроку виробничого навчання.
2	Доник Олександр Борисович	Галина БУЛЕГА	Робота в малих групах під час проведення уроку виробничого навчання.
3	Кознюк Олеся Миколаївна	Надія ШВЕЦЬ	Використання сучасних технологій в оздобленні кондитерських виробів.
4	Корбут Ганна Михайлівна	Любов СТРУТИНСЬКА	Використання інноваційних технологій під час проведення лабораторно-практичних занять.
5	Костенюк Валентина Олександрівна	Надія ШВЕЦЬ	Використання сучасних технологій оздоблення на уроках виробничого навчання.
6	Малованюк Галина Дмитрівна	Олексій РУДОЙ	Впровадження новітніх методів обслуговування на уроках виробничого навчання.
7	Мойсієва Іванна Іванівна	Галина МАЛОВАНЮК	Вдосконалення методики проведення уроку виробничого навчання.
8	Продан Олена Володимирівна	Ганна КОРБУТ	Використання інтерактивних методів на уроках виробничого навчання.
9	Реус Марія Петрівна	Ганна КОРБУТ	Розвиток творчих здібностей здобувачів освіти на уроках теоретичного навчання.
10	Робуляк Наталія Василівна	Ганна КОРБУТ	Методика проведення уроків теоретичного навчання.
11	Слижук Анатолій Анатолійович	Наталія РОБУЛЯК	Методика проведення вступного інструктажу
12	Швець Альона Володимирівна	Олена ПРОДАН	Методика проведення уроків теоретичного навчання.
13	Швець Надія Михайлівна	Олександр ДОНИК	Методика проведення поточного інструктажу.

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

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові	Тема	Термін виконання
1.	Марія РЕУС	Особливості та порядок обслуговування у закладах ресторанного господарства	Жовтень
2.	Алла ГОНЧАР	Приготування пряникового тіста заварним способом та виробів з нього	Листопад
3.	Олександр ДОНИК	Приготування кексів з масляного бісквіту	Січень
4.	Валентина КОСТЕНЮК	Приготування карамелі	Лютий
5.	Олеся КОЗНЮК	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	Березень
6.	Надія ШВЕЦЬ	Виготовлення оздоблень із шоколаду	Березень
7.	Ганна КОРБУТ	Способи розпушування тіста	Грудень

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

№ з/п	Прізвище ім'я, по батькові	Тема	Проблема	Термін виконання
1.	Іванна МОЙСІЙВА	Майстер-клас «Приготування змішаних напоїв».	Розвиток творчих здібностей здобувачів освіти.	Жовтень
2.	Алла ГОНЧАР	Приготування пряникового тіста заварним способом та виробів з нього	Вдосконалення практичних вмінь та навичок учнів.	Грудень
3.	Альона ШВЕЦЬ	Психологічний тренінг «Техніка саморегуляції та відновлення»	Впровадження ефективних психологічних методик для педагогів.	Грудень
4.	Ганна КОРБУТ	Способи розпушування тіста	Впровадження інтерактивних технологій на уроках теоретичного навчання.	Січень
5.	Олександр ДОНИК	Приготування кексів з масляного бісквіту	Відпрацювання навичок роботи в малих групах.	Лютий
6.	Олеся КОЗНЮК	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	Вдосконалення практичних вмінь та навичок здобувачів освіти.	Квітень
7.	Надія ШВЕЦЬ	Майстер-клас «Виготовлення квітів із вафельного паперу».	Розвиток творчих здібностей здобувачів освіти та вдосконалення практичних навичок.	Травень
8.	Валентина КОСТЕНЮК	Майстер-клас «Виготовлення ажурів для приготування бенто-тортів»	Вдосконалення практичних умінь і навичок.	Листопад

3.5. Робота з молодими викладачами і майстрами виробничого навчання

№ з/п	П.І.Б.	З якого питання потрібна допомога	Прізвище та ініціали того, хто надає допомогу.
1.	Робуляк Наталія Василівна	Вивчення методики проведення уроку теоретичного навчання.	Корбут Г.М.
2.	Слижук Анатолій Анатолійович	Вдосконалення методики проведення вступного інструктажу.	Малованюк Г.Д.
3.	Мойсіїва Іванна Іванівна	Впровадження інтерактивних технологій на уроках виробничого навчання.	Булега Г.А.

5. Графік проведення та взаємовідвідування відкритих уроків, позакласних заходів

№ з/п	П.І.Б викладача, який проводить урок	Навчальний предмет, спеціальність	П.І.Б. викладача, який відвідує урок	Тема, мета уроку	Мета відвідування	Дата проведення	Відмітка про виконання
1.	Іванна МОЙСІЙВА	Виробниче навчання	Члени комісії	Майстер-клас «Приготування змішаних напоїв».	Розвиток творчих здібностей здобувачів освіти.	Жовтень	
2.	Алла ГОНЧАР	Виробниче навчання	Члени комісії	Приготування пряникового тіста заварним способом та виробів з нього	Вдосконалення практичних вмінь та навичок учнів.	Грудень	
3.	Альона ШВЕЦЬ	Теоретичне навчання	Члени комісії	Психологічний тренінг «Техніка саморегуляції та відновлення»	Впровадження ефективних психологічних методик для педагогів.	Грудень	
4.	Ганна КОРБУТ	Теоретичне навчання	Члени комісії	Способи розпушування тіста	Впровадження інтерактивних технологій на уроках теоретичного навчання.	Січень	
5.	Олександр ДОНИК	Виробниче навчання	Члени комісії	Приготування кексів з масляного бісквіту	Відпрацювання навичок роботи в малих групах.	Лютий	
6.	Олеся КОЗНЮК	Виробниче навчання	Члени комісії	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	Вдосконалення практичних вмінь та навичок здобувачів освіти.	Квітень	
7.	Надія ШВЕЦЬ	Виробниче навчання	Члени комісії	Майстер-клас «Виготовлення квітів із вафельного паперу».	Розвиток творчих здібностей здобувачів освіти та вдосконалення практичних навичок.	Травень	

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	
Гончар Алла Іллівна	Булега Г.А. Майстер в/н	Методика застосування технологій колективно-групового навчання на уроках виробничого навчання.	2023	2026	2027	Обговорення методичної розробки уроку.
Доник Олександр Борисович	Корбут Г.М. Викладач	Методика впровадження інтерактивних методів навчання	2020	2023	2024	Обговорення методичної доповіді.
Кознюк Олеся Миколаївна	Костенюк В.О. Майстер в/н	Вдосконалення методики проведення уроків виробничого навчання.	2024	2027	2028	Обговорення методичної розробки уроку.
Корбут Ганна Михайлівна	Струтинська Л.Т. Старший викладач ЧТЕІ	Методика проведення уроків з використанням інтерактивних технологій.	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Костенюк Валентина Олександрівна	Булега Г.А. Майстер в/н	Методика проведення заключного інструктажу	2022	2025	2026	Обговорення відкритого заключного інструктажу з професії «кондитер».
Малованюк Галина Дмитрівна	Булега Г.А. Викладач	Методика проведення уроків виробничого навчання з використанням інтерактивних технологій	2021	2024	2025	Обговорення методичної розробки уроку.
Моїсїєва Іванна Іванівна	Малованюк Г.Д. Майстер в/н	Методика проведення уроків виробничого навчання	2023	2026	2027	Обговорення методичної розробки уроку.
Продан Олена Володимирівна	Незвещук-Когут Т.С. Кандидат	Застосування нових форм і методів обслуговування на уроках.	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Реус Марія Петрівна	Романовська О.Л. Доцент ЧТЕІ	Сучасні методи контролю продукції у ЗРГ.	2021	2024	2025	Обговорення відкритого уроку.
Робуляк Наталія Василівна	Малованюк Г.Д. Майстер в/н	Методика проведення уроків виробничого навчання	2023	2026	2027	Обговорення методичної розробки уроку.
Слижук Анатолій Анатолійович	Малованюк Г.Д. Майстер в/н	Методика проведення уроків виробничого навчання	2022	2025	2026	Обговорення методичної розробки уроку.
Швець Альона Володимирівна	Корбут Г.М. Викладач	Методика проведення уроків з елементами ділових ігор.	2022	2025	2026	Обговорення відкритого уроку.
Швець Надія Михайлів	Доник О.Б. Майстер в/н	Методика проведення уроків виробничого навчання	2023	2026	2027	Обговорення методичної розробки уроку.

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

№ з/п	Тема запланованого заходу	Термін виконання	Відповідальні	Відмітки про виконання
1.	Майстер-клас «Приготування змішаних напоїв».	Жовтень	Іванна МОЙСІЇВА	
2.	Дбай про своє ментальне здоров'я	Листопад	Альона ШВЕЦЬ	
3.	Європейський день боротьби проти рабства	Жовтень	Наталія РОБУЛЯК	
4.	Повномасштабне вторгнення в Україну	Лютий	Анатолій СЛИЖУК	
5.	Технологічна конференція «Сучасні види десертів»	Січень	Ганна КОРБУТ Олександр ДОНИК	
6.	День пам'яті героїв Крут	Грудень	Алла ГОНЧАР	
7.	Ярмарок знань	Травень	Марія РЕУС	
8.	Майстер-клас «Виготовлення квітів із вафельного паперу».	Квітень	Надія ШВЕЦЬ	
9.	Майстер-клас «Приготування ажурів для декорування бенто-тортів».	Листопад	Валентина КОСТЕНЮК	

8. Підвищення педагогічної майстерності

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

9. Надання методичної допомоги молодим спеціалістам

№ з/п	П.І.Б. викладача, майстра в/н, який проводить методичну консультацію	Проблемне питання	П.І.Б. педагогічного працівника, який отримав методичну допомогу	Дата
1	Реус М.П.	Вдосконалення методики проведення уроків виробничого навчання	Моїсїєва Іванна Іванівна	
3	Корбут Г.М.	Вивчення методики проведення уроків теоретичного навчання.	Робуляк Наталія Василівна	
4	Реус М.П.	Вдосконалення методики проведення уроків виробничого навчання з використанням диференційованого підходу.	Слижук Анатолій Анатолійович	