Звіт
циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професій харчових технологій за 2022-2023 навчальний рік.

Члени циклової комісії працювали над реалізацією завдань єдиної методичної проблеми циклової комісії «Інноваційні аспекти формування професійної компетентності учнів через використання сучасних інформаційно – комунікаційних технологій» в рамках реалізації І етапу загальноучилищної методичної проблеми: «Компетентнісний підхід до модернізації освітнього процесу через наскрізне застосування інформаційно – комунікаційних технологій».

До складу циклової комісії входять 10 педагогів: викладачі професійно-теоретичної підготовки: 1 має кваліфікаційну категорію «спеціаліст вищої категорії», 1 – «спеціаліст І категорії»; майстри в/н: 1 - педагогічне звання «майстер в/н І категорії», 1 - педагогічне звання «майстер в/н ІІ категорії», 3 - мають найвищий тарифний розряд, один має 13 тарифний розряд, два - 12 тарифний розряд, два - 11 тарифний розряд.

За рік було проведено 11 засідань, де обговорювалися актуальні питання освітнього процесу та удосконалення педагогічної майстерності педагогів:

1. Обговорення нормативно-правової бази та затвердження навчально-плануючої документації.(30.08.22)
2. Організаційні та методичні особливості викладання предметів професійно – теоретичної підготовки та уроків виробничого навчання. (13.09.22)
3. Особливості організації освітнього процесу за допомогою технологій дистанційного та змішаного навчання. (12.10.22)
4. Міжпредметні зв’язки в процесі формування професійних компетенцій здобувачів освіти. (08.11.22)
5. Про роботу з розвитку творчих здібностей здобувачів освіти. (13.12.22)
6. Про впровадження в практику роботи кращого педагогічного досвіду, досягнень сучасної науки та освітніх технологій. (03.01.23)
7. Про упровадження сучасних освітніх технологій при підготовці кваліфікованих робітників з професії «Кухар», «Кондитер». (14.02.23)
8. Про якість освітнього процесу як результат педагогічної діяльності. (14.03.23)
9. Про результативні форми і методи профорієнтаційної роботи. (26.04.23)
10. Про самоосвіту як основну форму підвищення професійної культури та кваліфікації педагогічних працівників. (09.05.23)
11. Підсумки роботи циклової комісії за 2022-2023 н.р. (13.06.23)

На засіданнях комісії були обговорені питання що стосуються індивідуальних форм методичної роботи, підвищення педагогічної компетентності через самоосвітню роботу педагогів. Зокрема, заслухано:

- майстра в/н Ніколенко Т.В. «Про технології дистанційного навчання в професійно – теоретичній підготовці фахівців харчових технологій (12.10.2022);

- майстрів в/н Анцибор О.О., Михно І.В. «Про особливості організації виробничого навчання за технологіями дистанційного навчання» (12.10.22);
- майстрів в/н Маленко В.І., Колодка Л.М. «Про використання міжпредметних зав'язків на уроках виробничого навчання з предметами природничо-математичних дисциплін», (08.11.22);
- майстра в/н Набоку О.О. «Про використання міжпредметних зав'язків на уроках професійно -теоретичної підготовки з предметами суспільно-гуманітарних дисциплін», (08.11.22);
- викладача Тимощенко І.М. «Про шляхи реалізації міжпредметних і внутрішньопредметних зав'язків на уроках професійно-теоретичного навчання», (08.11.22);
- майстера в/н Декунову Н.І. «Про використання інноваційних технологій для розвитку самостійної діяльності та розвитку творчої обдарованості учнів на уроках виробничого навчання», (13.12.22);
- викладача Залозну Т.М. «Про національно-патріотичне навчання як складову частину формування творчо обдарованої і всебічно розвиненої особистості», (13.12.22).
- майстра в/н Набоку О.О «Про розвиток творчих здібностей учнів на уроках виробничого навчання», (13.12.22).
- майстера в/н Колодку Л.М. «Про майстерність педагога: його творчу ініціативу, удосконалення методів, форм роботи з учнями (з досвіду роботи)». (03.01.23)
- майстера в/н Анцібор О.О. «Про вивчення, впровадження досвіду роботи колег у власну педагогічну діяльність». (03.01.23)
- майстера в/н Скрипку О.І. «Про діяльнісний підхід, як основу підготовки сучасного конкурентноздатного фахівця». (14.02.23)
- майстера в/н Михно І.В. «Про використання інформаційно-комунікаційних технологій при підготовці фахівців з професії «Кухар», «Кондитер». (14.02.23)
- викладача Тимощенко І.М. Про підготовку конкурентоспроможного фахівця в умовах модернізації професійної освіти. (14.02.23)
- майстера в/н Скрипку О.І. «Про впровадження здоров'язбережувальних технологій в освітній процес». (14.03.23)
- майстера в/н Декунову Н.І. «Про реалізацію наскрізних змістових ліній в освітньому процесі при опануванні професією «Кухар». (14.03.23)

З метою обміну досвідом роботи та удосконалення педагогічної майстерності були відвідані відкриті (показові) уроки:

28.09.2022 р. «Приготування сучасних видів бісквіту» майстра виробничого навчання Набоки О.О.

16.11.2022 р. «Приготування борщів» майстра виробничого навчання Колодки Л.М.

22.12.2022 р. «Приготування страв і гарнірів з запечених овочів та грибів» майстра виробничого навчання Анцібор О.А.

02.03.2023р. «Приготування страв з м’яса смаженого порційним шматками» майстра виробничого навчання Маленко В.І.

Активними учасниками колективних форм методичної роботи були члени циклової комісії:

28.09 22 взяли участь у практичному занятті «Профілактика булінгу» та 24.10.22 і 26.10.22 у практичному занятті «Підтримка внутрішніх ресурсів педагога», що проводив практичний психолог Острівна О.В. 29.11.22 взяли участь у практичному занятті «Самопрезентація» (розвиток впевненості в собі), що провела соціальний педагог Берко О.А. з 28.11.22 по 30.06.23 брали участь у проєкті «Завжди поруч», що проводили соціальний педагог Берко О.А. і практичний психолог Острівна О.В.

11.01.23 взяли участь у практичному занятті «Професійна рефлексія, як засіб підвищення фахової компетентності педагога», що проводив практичний психолог Острівна О.В., 18.01.23 взяли участь у практичному занятті «Мої 24 години» та 25.04.23 у практичному занятті «Опанування почуття тривоги і невизначенності, розвиток навичок саморегуляції», що провела соціальний педагог Берко О.А.

Брали участь у організаційних заходах НМЦ ПТО у Сумській області, а саме: 29.08.2022 вебінар «Особливості упровадження нових стандартів професійної (професійно-технічної) освіти, орієнтованих на результати навчання», 28.09.2022 онлайн-творчий майданчик «Формування додаткових професійних компетентностей здобувачів освіти в процесі взаємодії закладів професійної (професійно-технічної) освіти із соціальними партнерами», 12.10.2022 онлайн-навчання «Розроблення освітніх програм за державними стандартами професійної (професійно-технічної) освіти орієнтованих на результати навчання», 31.10.2022 онлайн-семінар «Навчально-практичний центр - практичний майданчик розвитку та удосконалення професійних компетентностей здобувачів освіти та педагогів: нові форми, методи, технології», 09.11.22 і 11.11.22 онлайн-семінар «Використання інформаційно-комунікаційних технологій у практичній діяльності методичних (циклових) комісій», для голів методичних (циклових) комісій професійної підготовки, 08.12.22 онлайн засідання робочої групи з професії «Кондитер» (освітня програма), 11.01.23 онлайн засідання членів робочої групи за професіями «Кухар», «Кондитер», «Майстер ресторанного обслуговування» закладів професійної (професійно-технічної) освіти, 24.01.23 онлайн семінар-практикум «Атестація закладу (професійно-технічної) освіти – експертна оцінка за якістю підготовки робітничих кадрів»(Залозна Т.М.), 06.02.23 онлайн-навчання за

курсом «Розроблення освітніх програм за державними стандартами (професійно-технічної) освіти, орієнтованих на результати навчання», 07-08.02.23 онлайн семінар практикум «Комплексно-методичне забезпечення закладу-необхідна умова якісного освітнього процесу» (Залозна Т.М.), 24.04.23 вебінар-презентація в рамках естонського компоненту програми «EU4Skills: кращі навички для сучасної України» (Залозна Т.М.), 24, 25, 27.04.23 Всеукраїнський освітній марафон «Екосистема цифрових рішень для освіти: сучасні сервіси та інструменти; цифрові вміння (Digital Skills) та компетентності; електронне освітнє середовище закладу освіти; цифрова трансформація уроку», 25.05.23 день педагогів: вебінар «Нові освітні інструменти для професійної освіти»; всеукраїнський науково-практичний вебінар «Психологічно-педагогічні технології адаптації здобувачів освіти до умов воєнного стану», 26.05.23 онлайн-засідання «Школа молодого педагога професійної підготовки» (Анцібор О.О.), 07.06.23 методична майстерня «Нові підходи до організації роботи голів методичних (циклових) комісій за напрямами підготовки» (Залозна Т.М.)

Набока О.О., майстер виробничого навчання розробила практичний посібник «Приготування бісквітного тіста та виробів з нього» для уроків професійно-практичної підготовки з професії «Кондитер».

Протягом навчального року педагоги працювали над вивченням передового педагогічного досвіду колег шляхом взаємо відвідування уроків, вивчення матеріалів досвіду колег, ознайомлення з інноваціями у роботі на засіданнях циклової комісії тощо. Зокрема, 1 педагог вивчала досвід педагогічної діяльності щодо використання ІКТ на уроках та в позаурочній діяльності для формування професійних компетентностей викладача Прядко О.О., 2 педагоги вивчали досвід педагогічної діяльності щодо формування базових компетенцій учнів на уроках професійної підготовки за інтерактивними методами навчання майстра в/н Колодки Л.М., 1 педагог вивчала досвід педагогічної діяльності щодо професійної спрямованості уроків для формування компетентністного випускника викладача фізики Жигуліної В.І., 2 педагоги вивчали досвід педагогічної діяльності щодо використання проблемно - пошукових методів навчання на уроках професійно - практичної підготовки для розвитку професійної компетенції учнів майстра в/н Овчаренко Л.М., 1 педагог вивчала досвід педагогічної діяльності щодо ролі інтегрованого навчання у формуванні професійних компетенцій учнів майстра в/н Омарової В.Б., 3 педагоги вивчали досвід педагогічної діяльності щодо використання інноваційних виробничих технологій для формування професійних компетенцій та розвитку творчих здібностей майстра в/н Набоки О.О.

Значна увага членами циклової комісії приділялася удосконаленню навчально-методичної бази кабінетів та професій. Протягом навчального року, згідно з планом розвитку викладачем Залозною Т.М. були систематизовані і підібрані дидактичні матеріали для проведення самостійних робіт з таких тем: «Технологія приготування супів, соусів, страв з овочів» IV курс, «Технологія приготування страв з риби та морепродуктів» IV курс, «Технологія приготування страв з м’яса, птиці, субпродуктів» IV курс, «Машини та механізми для обробки овочів», І курс.

Склала тексти диктантів з предмету «Технологія приготування їжі» з таких тем: «Технологія приготування холодних страв і закусок», IV курс, «Технологія приготування солодких страв і напоїв», IV курс, «Технологія приготування тіста та виробів з нього», IV курс.

Доповнила дидактичним матеріалом поурочні папки: «Технологія приготування страв з овочів» Ікурс, «Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів» II курс, «Машини та механізми для обробки м'яса та риби».

Розробила завдання для підсумкової перевірки знань учнів з предмета: «Устаткування підприємств харчування», «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Створила презентації з основних тем предметів професійно- теоретичної підготовки.

З метою підготовки навчально-методичного забезпечення нових програмних тем оформила тематичні папки: «Технологія приготування їжі та організація виробництва», IV курс, «Наукові основи розробки новітніх технологій у ресторанному господарстві», IV курс, «Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення», IV курс.

Викладач Тимощенко І.М. систематизувала і підібрала дидактичний матеріал для проведення самостійних робіт із таких тем: «Посуд для закладів ресторанного господарства», «Основи раціонального харчування», II курс.

Склала тексти диктантів з предмету «Облік, калькуляція і звітність»: «Нормативні документи: види, призначення, використання». З предмету «Організація виробництва»: «Особливості обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів», I, II курси, «Організація виробництва кондитерського цеху», III курс.

Створила презентації з до тем з предметів: «Облік, калькуляція і звітність», «Організація виробництва», «Устаткування підприємств харчування».

Майстри виробничого навчання поповнили потемні папки новими методичними матеріалами технологічними картками та ілюстративним матеріалом по темам: «Приготування страв з м'яса великими шматками», «Приготування холодних закусок, страв та кулінарних виробів із картоплі та овочів з використанням біологічно активних добавок.» «Приготування страв з сільськогосподарської птиці», «Приготування солодких страв мусів та суфле», «Приготування страв з гарбуза.», «Приготування страв із м'яса та м'ясних продуктів і сільськогосподарської птиці з використанням біологічно активних добавок», «Приготування страв з сільськогосподарської птиці», «Приготування солодких страв мусів та суфле», «Приготування страв з гарбуза.», «Приготування страв із м'яса та м'ясних продуктів і сільськогосподарської птиці з використанням біологічно активних добавок», Приготування страв із риби та нерибних продуктів моря з використанням біологічно активних добавок», «Приготування солодких страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням біологічно активних добавок».

Поповнили відеоматеріалами уроки з теми: «Приготування страв з м'яса з української кухні», «Приготування десертів».

Провели відео зйомку уроків в/н з метою аналізу та удосконалення освітнього процесу з таких тем: «Приготування котлетної маси з риби»,

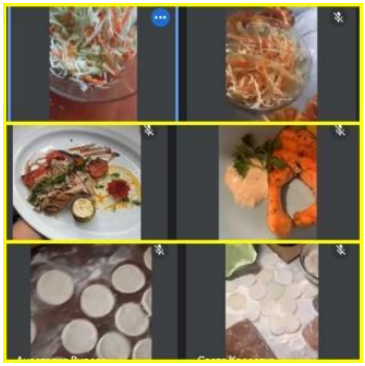
«Приготування напівфабрикатів з рибної котлетної маси», «Приготування великошматкових напівфабрикатів з м’яса», «Приготування напівфабрикатів із субпродуктів», «Приготування напівфабрикатів з риби для смаження».

З метою підвищення кваліфікації майстер в/н Михно І.В. пройшла дистанційне навчання і отримала сертифікати на 429 годин з таких тем: «Медіаграмотність як складова інформаційно-цифрової компетентності педагога», «Реалізація професійної діяльності та розвиток цифрової компетентності педагога через обмін методичними матеріалами в цифрових бібліотеках», «STEM-освіта: практичний кейс та методичні рекомендації», «Толерантна освіта – запорука здорового суспільства», «Впевнений крок до європейського рівня освіти. Сучасні підходи до навчання та професійного розвитку», «Освітні інструменти критичного мислення», «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», «Критичне мислення для освітян», «Протидія та попередження булінгу (цькуванню)в закладах освіти», «Створення власних електронних навчальних матеріалів: робота з прописами, використання шрифта «Propysy»»,
«Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях», «Підвищення кваліфікації педагогічних працівників: нові вимого і можливості», «Наука про навчання : Що має знати кожен вчитель?», «Медіаграмотність для освітян», «Навчання з попередження ризиків від вибухонебезпечних предметів», «Психологія стресу і методи боротьби з ним», «4 кроки до здорового харчування», «Базова психологічна допомога в умовах війни». Майстер в/н Ніколенко Т.В. отримала сертифікати на 37 годин з таких тем: «Створення навчально – методичних матеріалів: практичні питання дотримання академічної доброчесності», «Інтерактивні можливості PowerPoint: практикум із використання», ««Наскрізні навички», «Психологія», «Робота закладу освіти», «Практичні прийоми»», «Розпізнавання та попередження факторів ризику в практичних робочих процесах громадського харчування», «Практикум для вчителів: створення інтелект-карт». Викладач Тимощенко І.М. і майстер в/н Анцібор О.О. пройшли дистанційне навчання і отримали сертифікати на 30 годин з такої теми: «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти». Майстери в/н Колодка Л. М., Скрипка О. І., Декунова Н. І., Маленко В. І. пройшли дистанційне навчання і отримали сертифікати на 60 годин з такої теми: «Освітні інструменти критичного мислення».

В рамках проведення тижня професій харчових технологій викладачами і майстрами в/н були проведені заходи:

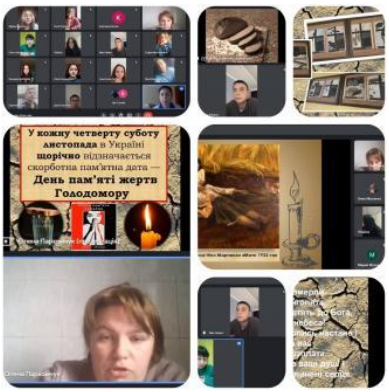
24.10.2022 р. викладачем спецтехнології Залозною Т.М. і майстером виробничого навчання Михно І.В. для першокурсників був проведений вебквест: «Спеції та прянощі» по завершенню якого учні отримали дипломи учасників.

25.10.2022 р. майстрами виробничого навчання Колодкою Л.М, Скрипкою О.І. і Маленко В.І. був проведений кулінарний батл в режимі он-лайн: «Володарі смаку».



26.10.2022 р. майстром виробничого навчання Декуновою Н.І і викладачем Тимощенко І.М. був проведений відеожурнал: «Козацькі наминайки».

27.10.20220 р. майстром виробничого Анцибор О.О. і викладачем хімії Пархомчук О.Ю. була проведена відеозустріч: «Чорна сповідь моєї вітчизни».



28.10.2022 р. майстрами виробничого навчання Набокою О.О. і Ніколенко Т.В. був проведений виховний захід: «Українські борошняні кондитерські вироби: історія, традиції, рецептура».

Майстер в/н Михно І.В., підготувала ученицю Мисенко Дарину і разом з нею взяла участь 30.05.2023 р. у обласному фестивалі професійної майстерності

з професій громадського харчування серед закладів П(ПТ)О серед майстрів виробничого навчання та учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти Сумщини.

Незадовільним є рівень участі педагогів у міжнародних, всеукраїнських науково-практичних конференціях протягом звітного періоду. Недостатньою є робота викладачів, майстрів в/н з удосконалення та розробки дидактичної бази та видавничої діяльності.