

Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій
харчування

Портфоліо

методичної комісії викладачів та
майстрів виробничого навчання
кулінарного профілю
2022-2023 н.р.
Ужгород

Методична комісія викладачів та майстрів виробничого навчання кулінарного профілю

Голова комісії: Барч О.І.

Наш девіз:

**Від творчого викладача –
до творчого учня.**

Наше кредо:

**Усіма можливими засобами потрібно
пробуджувати в учнів палке прагнення
до знань і до навчання**

Мета

Підвищення успішності учнів та покращення якості підготовки майбутніх фахівців шляхом використання інноваційних педагогічних та виробничих технологій, спрямованих на формування креативності й компетентності учнів, підготовку їх до професійної конкурентноспроможної діяльності.

Основні завдання

- ❖ Організація педагогічних працівників на вдосконалення змісту навчання та виховання;
- ❖ Вдосконалення методичної підготовки викладачів і майстрів виробничого навчання стосовно проведення навчальної та виховної роботи;
- ❖ Вивчення та впровадження кращого досвіду в навчально-виховній роботі;
- ❖ Активізація самостійної роботи викладачів і майстрів виробничого навчання щодо підвищення своєї кваліфікації.

Методична проблема

Упровадження інноваційних педагогічних та виробничих технологій, спрямованих на формування креативності й компетентності учнів, підготовку їх до професійної конкурентноспроможної діяльності

Діагностика педагогічної
успішності, розробка
процедури
підготовки до атестації

Аналіз роботи,
планування роботи на
новий навчальний рік

Аналіз діяльності,
стану навчального процесу;
розробка, розгляд робочої
навчально-програмної
документації та аналіз,
внесення коректив

Діагностика знань
учнів

Напрями діяльності методичної комісії

Апробація нових
методик, технологій

Організація
експериментальної,
творчої діяльності
педагогів

Організація консультацій
педагогів, комісії
підвищення проф. компетенції

Підготовка відкритих
заходів, презентацій

Організація індивідуальної
та групової роботи,
наставництво

Підготовка та проведення
професійних та
предметних конкурсів

Шляхи реалізації завдань методичної комісії:

- вивчення і використання на практиці сучасних досягнень психолого-педагогічної науки та передового педагогічного досвіду;
- розвиток ініціативи і творчості, новаторських пошуків;
- вдосконалення методичної та професійної майстерності;
- систематичне збагачення психолого-педагогічних знань викладачів;
- впровадження інтерактивних і проектних технологій;
- впровадження інформаційних і телекомунікативних технологій;
- впровадження інноваційних виробничих технологій.

ВИКЛАДАЧІ МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ



Смерічка С.М.



Ганич Г.М.



Прокопишина М.М.



Галвс Н.П.



Галаговець А.М.



Назаренко О.В.



Барч О.И.



Борисенкова В.Т.

Майстри своєї справи



Мулеса М.М.



Назаренко О.В.



Островський С.Ф.



Яценко Н.П.



Деревляник М.В.



Іванік О.М.



Миговка Н.М.



Попова Г.М.



Шталовські М.В.



Барч О.І.



Назаренко А.А.



Гарновді М.В.

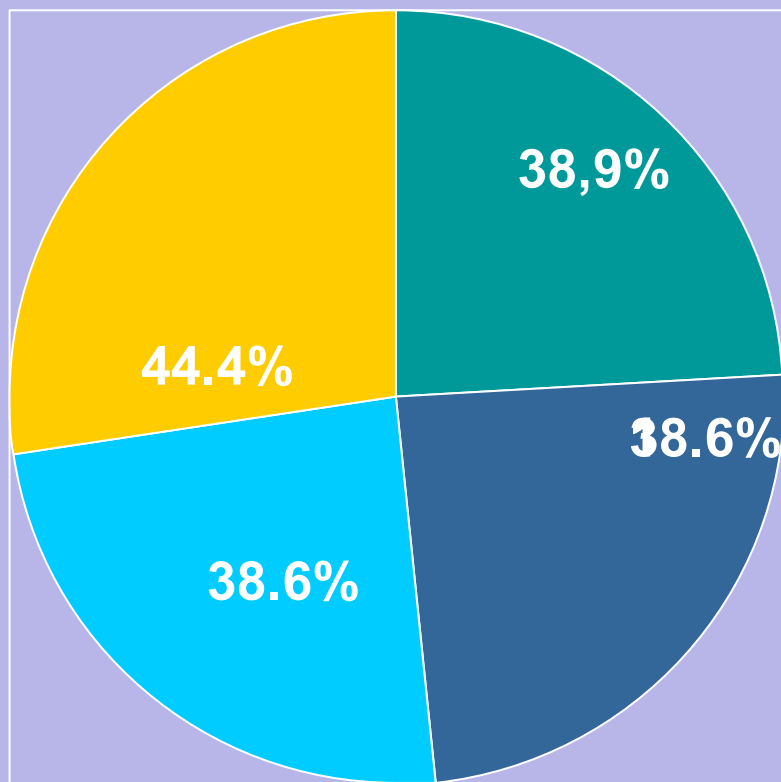


Комарницька Р.Ф.

Список членів методичної комісії

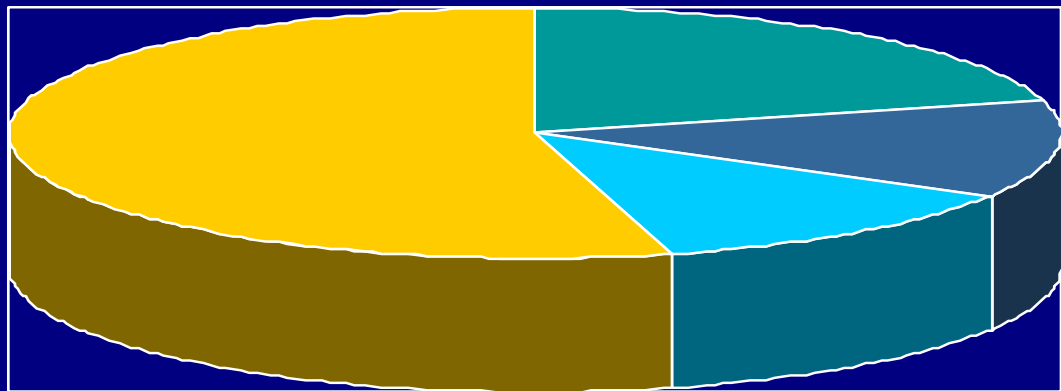
1	Барч О.І.	Викладач-методист, майстер в/н I категорії
2	Смерічка С.М.	Викладач “спеціаліст”
3	Галаговець А.М.	Старший викладач
4	Ганич Г.М.	Викладач “спеціаліст I категорії”
5	Галас Н.П.	Старший викладач
6	Прокопишина М.М.	Старший викладач
7	Гарновді М.В.	Майстер в/н, викладач
8	Деревляник М.В.	Майстер в/н I категорії, викладач “спеціаліст II категорії”
9	Іванік О.М.	Майстер в/н, викладач “спеціаліст II категорії”
10	Комарницька Р.Ф.	Майстер в/н
11	Миговка Н.М.	Майстер в/н II категорії
12	Мулеса М.М.	Майстер в/н I категорії, викладач “спеціаліст II категорії”
13	Назаренко О.В.	Майстер в/н I категорії, старший викладач
14	Островський С.Ф.	Майстер в/н, викладач “спеціаліст II категорії”
15	Яценко Н.П.	Майстер в/н I категорії
16	Попова Г.М.	Майстер в/н II категорії
17	Борисенкова В.Т.	Майстер в/н, викладач “спеціаліст I категорії”
18	Шталовські М.В.	Майстер в/н , викладач “спеціаліст II категорії”

Якісний аналіз складу педагогічних працівників методичної комісії



- вища категорія
- I категорія
- II категорія
- спеціаліст

Якісний аналіз педагогічного досвіду членів методичної комісії



- до 5 років
- 5-10 років
- 10-15 років
- понад 15 років

Проведення
відкритих уроків

Проведення
моніторингової
діяльності

**Діагностика
педагогічної
успішності**

Проведення
майстер- класів

Проведення
виховних заходів



Підвищення педагогічної майстерності

Методична комісія постійно працює над професійним ростом і методичною майстерністю педагогічних працівників; впроваджує досягнення педагогічної науки і передового досвіду в навчально - виховний процес



Проведення відкритих уроків



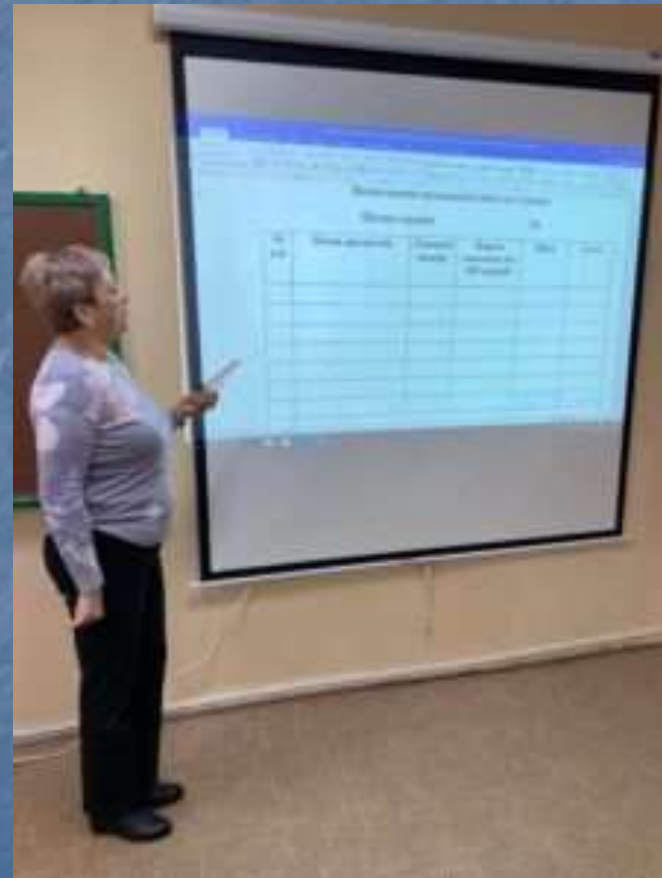
Викладач предмета
«Устаткування підприємств
харчування»
Галаговець А.М.

Відкрите лабораторно-практичне
заняття з предмета «Технологія
приготування борошняних
кондитерських виробів»



Викладач Деревляник М.В.

Відкритий урок з предмету «Облік, калькуляція, звітність»



Викладач Прокопишина М.М.

Проведено автентичну конференцію «Традиції поколінь»



Майстер-клас на тему «Приготування тортів - онтrome»



Викладач Смерічка С.М.

Майстер-клас на тему «Приготування брускетів з різними начинками»



Конкурси професійної майстерності



Конкурс "Містер "Кекс"

Кондитерський батл «Шитимині з бабусиної скрині»

скрині»



Майстри в/н: Іванік О.М., Гарновді М.В.

Організація зустрічі з успішними випускниками училища



Шеф – кухар провідного ресторану
«Прага - Уж» - *Дзямучич Микола*



Власник ужгородських кондитерських
"V&V Shtefanyo" – *Валентин Штефаньо*

Проведення виховних заходів

“Закарпатські
шатамині із
бабусиною скрині”



Моніторингова діяльність

Моніторингова картка для оцінювання діяльності педагогічного працівника

№ п/п	Критерії оцінювання	Ступінь оцінювання критеріїв: 1- низький рівень; 2- середній рівень; 3- високий рівень		
		1 бал	2 бали	3 бали
1	Рівень теоретичної підготовки з предмету викладання			
2	Рівень практичної підготовки з виробничого навчання			
3	Результативність роботи (участь учнів в олімпіадах, конкурсах)			
4	Наявність власних методик викладання педагогічних технологій, інноваційних проектів, методичних розробок тощо			
5	Участь у поширенні прогресивного педагогічного досвіду (організація і проведення семінарів, педагогічних читань, публікацій)			
6	Рівень відкритих навчально-виховних заходів, які проводив педагог			
7	Внесок у створення (поповнення) матеріально-технічної бази			
8	Допомога колегам по роботі			
9	Рівень виконавської дисципліни			
10	Рівень загальної культури			
	Загальна кількість балів			

Анкета

використання викладачем різних форм і типів заняття

Види, типи і форми заняття	Знає	Не знає	Володіє їх методикою	Не володіє
1. Заняття – вікторина				
2. Комбіноване заняття				
3. Заняття – екскурсія				
4. Заняття – прес-конференція				
5. Конкурс знань, умінь і творчості				
6. Інтегроване заняття				
7. Заняття самостійного пошуку знань				
8. Заняття – дискусія				
9. Заняття а «акваріумі»				
10. Заняття – екзамен				
11. Заняття - вистава				
12. Дослідницьке заняття та лабораторні і практичні заняття				

Анкета

для членів методичної комісії кулінарного профілю
Оцінити ефективність роботи в комісії для Вас і для комісії
(поставте одну із запропонованих оцінок)

Оцінка	Так	Не зовсім так	Напевне так	Ні
1	2	3	4	5
1. Я розглядаю участь в комісії як непотрібний тягар				
2. Я можу обійтися без взаємодії з викладачами споріднених дисциплін				
3. Я спостерігаю байдужість до роботи методичної комісії				
4. Я вважаю, що методичну комісію необхідно: <ul style="list-style-type: none">• розпустити;• залишити;• серйозно переглянути її діяльність;• замінити голову комісії;				
5. План і зміст діяльності методичної комісії надумані				
6. Я не знаю, як змінити і поліпшити роботу методичної комісії				
7. Наша методична комісія це пусті балачки і якби адміністрація не вимагала, ми б давно розбіглись				
8. Я знаю (необхідне підкреслити): <ul style="list-style-type: none">• що потрібно зробити, щоб комісія працювала краще;• як організувати роботу комісії;• як зробити щоб кожен член комісії отримував від участі в її діяльності вагому користь;• що нічого змінити не можливо				
9. Ви хочете бути головою методичної комісії кулінарного профілю?				

Етапи моніторингу навчального процесу



Діагностика знань учнів



Аналіз директорських
робіт з предметів

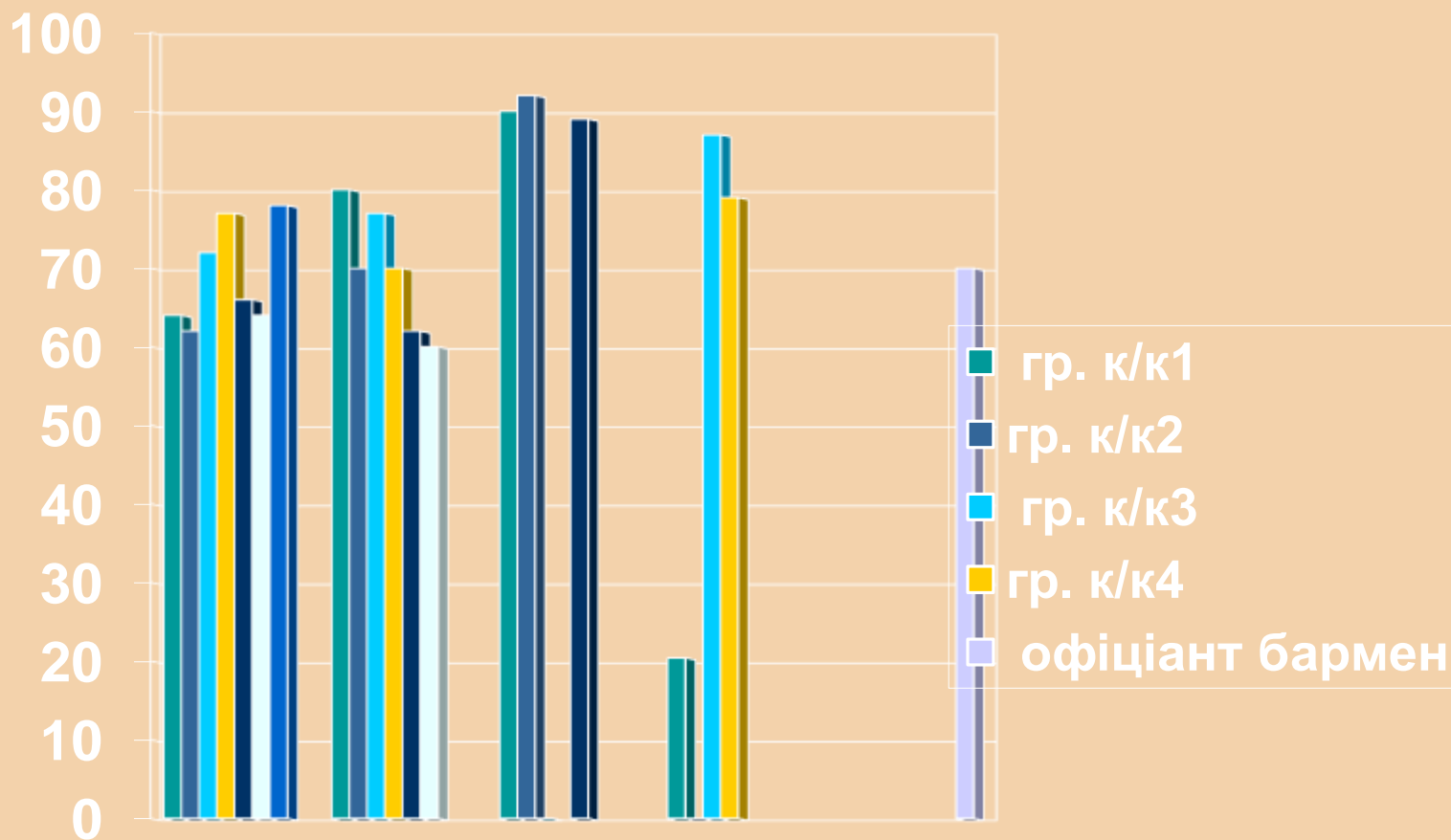


Результати атестації
учнів по групах

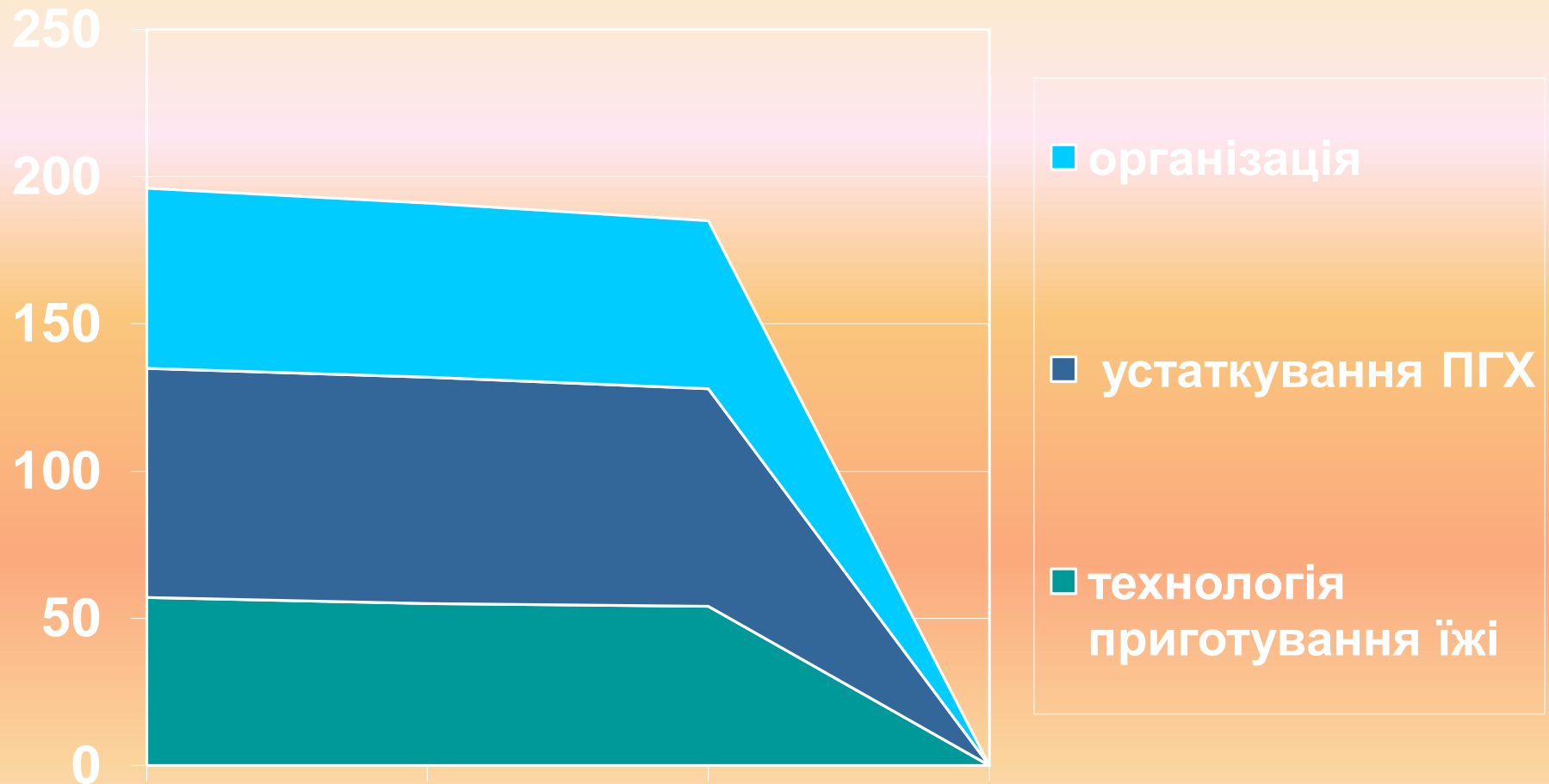


Результати
олімпіад

Аналіз результатів директорських контрольних робіт із спеціальних предметів



Аналіз проведення олімпіад із спеціальних предметів



Підготовка та проведення конкурсів професійної майстерності

Положення
про
проведення
конкурсу

Умови
проведення
конкурсу

Критерії
оцінювання
конкурсу

Інноваційні проекти членів методичної комісії (2021 -2023)

**Дослідження автентичних страв
Закарпаття: традиції, технології
приготування майстерність, що
передаються з покоління в покоління**
(майстер виробничого навчання
Деревляник Мар'яна Вікторівна)

**Приготування голубців
різних регіонів Закарпаття**
(майстер виробничого навчання
Деревляник Мар'яна Вікторівна)

**Приготування дзями в різних
регіонах Закарпаття**
(майстер виробничого навчання
Шталовські Марина Валеріївна)

**Приготування баношу в
різних регіонах Закарпаття**
майстер виробничого навчання
Мулеса Маріанна Михайлівна)

**Хлібом єдиним славиться
українська земля**
(майстер виробничого навчання
Барч Оксана Іванівна)

Впровадження авторського інноваційного проєкту «Дослідження автентичних страв Закарпаття: традиції, технології приготування, майстерність, що передаються з покоління в покоління»



*Майстри в/н: Мулеса М.М.,
Дервляник М.В. , Шталовські М.В.*

Дослідження автентичної української кухні з приміненням фюджен кухні «Золотий гарбуз»



Майстер в/н Барч О.І.

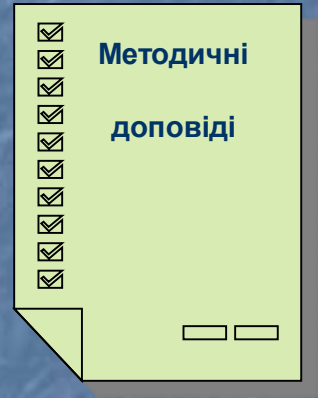
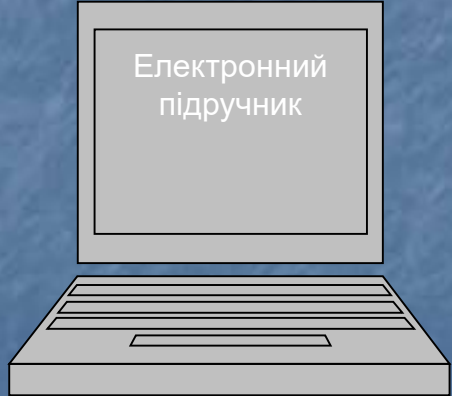
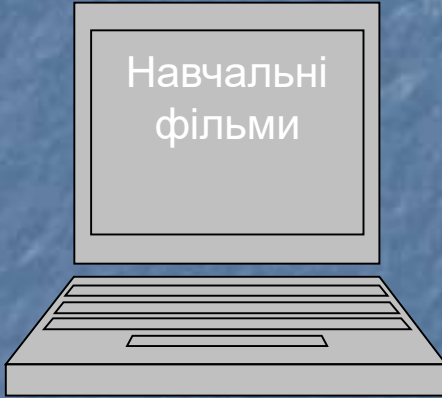
В кухні-лабораторії відпрацьовується кожне завдання згідно тематичного плану



Самостійна робота учнів



Експериментальна творча діяльність педагогів, майстрів виробничого навчання



Апробація нових методик, технологій

**Збірник
інструкційно-технологічних
карт
«Інноваційні технології
в приготуванні холодних
соусів»**
(викладач Барч О.І.)

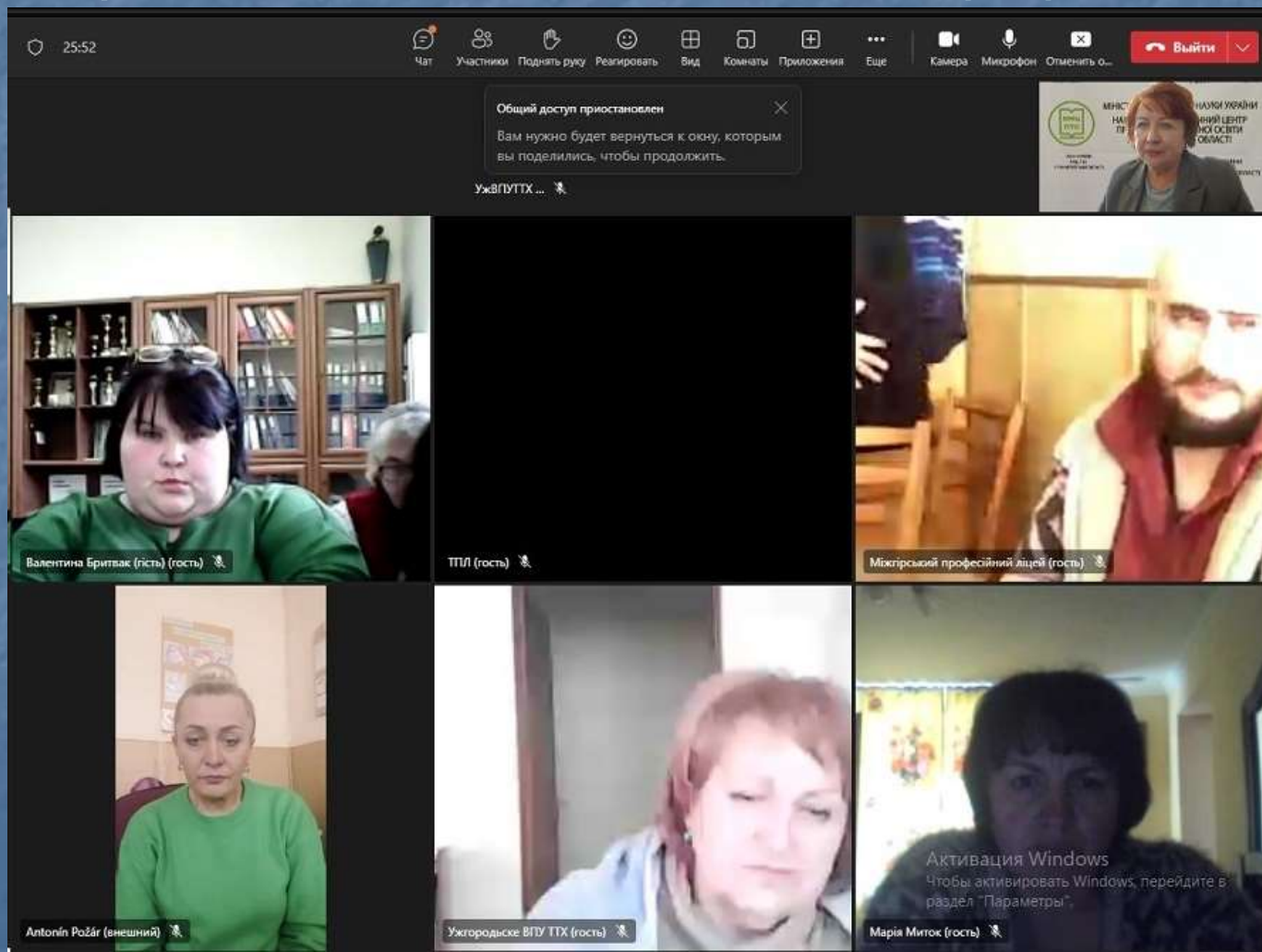
**Опорний конспект з предмета
«Закарпатська кухня»**
(викладач Назаренко О.В.)

**Робочий зошит для ЛПР
з предмета «Технологія
приготування борошняних
кондитерських виробів»,
професія кондитер,
кваліфікація 3 розряд**
(викладач Деревляник М.В.)

**Електронний підручник
«Устаткування підприємств
харчування»**
(викладач Галаговець А.М.)

**Робочий зошит для ЛПР
з предмета «Технологія
приготування їжі»,
професія кухар,
кваліфікація 4 розряд**
(викладач Галас Н.П.)

Участь у роботі творчої групи педагогічних працівників професій громадського харчування закладів професійної (професійно-технічної) освіти зі створення електронного контенту дидактичного забезпечення професійної підготовки



Участь у ІІ турі конкурсу з професії „Офіціант” (кваліфікація офіціант 3 розряду)



І місце учениця групи офіціант, бармен ІІ курс Гаврилешко Вікторія

Участь у ІІ (обласному) етапі Всеукраїнських виставок-конкурсів „Новорічна композиція” та „Український сувенір” (І місце)



Конкурс професійної майстерності «Кращий з професії кухар» серед учнів другого курсу.



Конкурс фахової майстерності
з професії кухар «Приготування другої страви та холодної закуски»
за участі учнів груп кухарів II курсу.



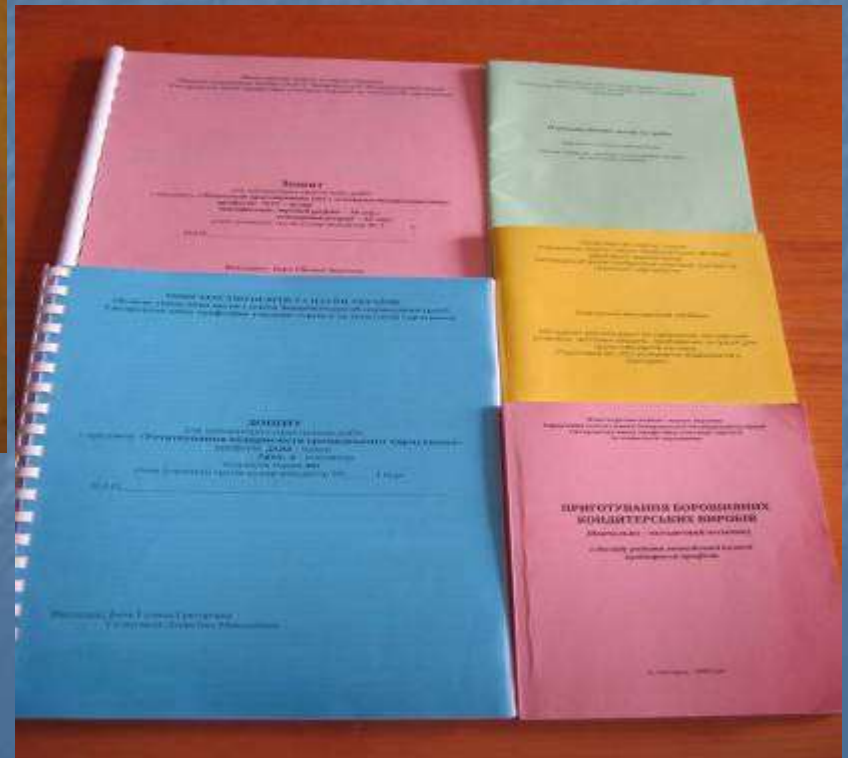
Заняття школи професійної майстерності



Участь у обласному методичному заході – педагогічний подіум "Кращі практики педагогів ЗП(ПТ)О"



Використання електронних носіїв та навчальних посібників при проведенні уроків теоретичного і виробничого навчання



Наставництво

за молодими фахівцями закріплені слідуєчі наставники

Смерічка С.М..

Прокопишина М.М.

Гарновді М.В.

Барч О.І.

Назаренко А.А.

Назаренко О.В.

Наставники не лише направляють процес професійного самовдосконалення молодих викладачів і майстрів в/н, а визивають зацікавленість і бажання молодих педагогів самим вчитися і розвиватися.



Навчально-практичний центр сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу

ГОТОВАНО | ПИТАННЯ | ДОДАТОК | АНТИЧАСА | ПІСНЯ | БІОГРАФІЯ | ДІЯ | СЛУХАННЯ



це не можемо. Вам стати професіоналом

Участь у благодійних акціях «Паска для солдата»



Подаруй дитині свято





Почесним знаком "Відмінник освіти"
нагороджені:
Прокопишина Марта Миколаївна –
старший майстер в/н;
Барч Оксана Іванівна – голова
методичної комісії

**ДЯКУЄМО
ЗА УВАГУ**

