

ДНЗ "МУКАЧІВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО - ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ"

ЗВІТ

Про роботу методичної комісії

***педагогічних працівників
з професії кухар, кондитер
за 2022-2023н.р.***



НАУКОВО - МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА МК НАД ЯКОЮ ПРАЦЮЄМО

*«Корекція й модернізація особистісного
потенціалу педагога з метою
підготовки конкурентно спроможного
робітника»*



НАШЕ КРЕДО:
“ ЗБИРАТИСЯ РАЗОМ – ЦЕ
ПОЧАТОК,
ТРИМАТИСЯ РАЗОМ – ЦЕ
ПРОГРЕС,
ПРАЦЮВАТИ РАЗОМ – ЦЕ
УСПІХ ”

Наш девіз:

“ Твоя професія – твій
життєвий успіх ”

ОСНОВНА МЕТА ДІЯЛЬНОСТІ КОМІСІЇ

Залучення викладачів, майстрів в/н до інноваційної, пошукової діяльності

Підвищення успішності здобувачів освіти та поліпшення якості підготовки майбутніх фахівців.

Розвиток творчої ініціативи викладачів, майстрів в/н

Виявлення і поширення найбільш ефективних форм та методів роботи

Головні завдання методичної комісії



- Своєчасне вивчення нормативних документів.
- Забезпечити засвоєння й використання найбільш раціональних методів і прийомів навчання;
- Активізація самостійної роботи викладачів і майстрів виробничого навчання щодо підвищення своєї кваліфікації;
- Вдосконалення якості підготовки кваліфікованих робітничих кадрів;
- Вдосконалення комплексно-методичного забезпечення предметів з професій;
- Підвищення інтересу здобувачів освіти до професії.

ЗАСІДАННЯ ЧЛЕНІВ МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ



Методичні напрацювання педагогічних працівників у 2022/2023 н. р.

№ з/п	Автор	Назва методичних напрацювань
1	Елек Н.В.	«Робочий зошит для ЛПР з предмета технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства» Онлайн – тести модульного контролю якості знань
2	Миток М.М.	Раціональне харчування – запорука здоров'я – Методична розробка уроку
3	Береш М.В.	Збірник технологічних та інструкційних карток - Приготування дріжджового тіста та виробів з нього
4	Береш М.М.	Приготування страв з м'яса - Методична розробка Приготування страв з овочів - Методична розробка
5	Федотова Є.Є.	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього- Електронний демонстраційний відео матеріал
6	Вачиля О.Ю.	Приготування яєчних котлет, омлетів. Приготування холодних і гарячих страв з сиру - Методична розробка уроку
7	Сушилина О.В.	Приготування страв і гарнірів із смажених овочів, дерунів, страв з картопляної маси - Методична розробка уроку

САМООСВІТНЯ ДІЯЛЬНІСТЬ ЧЛЕНІВ МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ

- Відвідування майстер класів.
- Участь у практичних семінарах, навчальних онплайн – курсах: Цифрові інструменти Google для освіти; «Рішення GOOGLE FOR EDUCATION для автоматизації оцінювання та формування підсумкових документів і звітів»; Всеукраїнський конкурс «Планета IT-2022»; онлайн-курси для підтримки відбудови України в рамках програми EU4Skills



II обласний конкурс на кращу авторську методичну розробку серед ЗП(ПТ)О

Педагогічні працівники активно взяли участь у Конкурсі. Матеріали підготували:

– у номінації **«Навчально-методичні матеріали з навчального предмета»**

викладачі спецдисциплін

❖ Елек Н.В., Миток М.М. – навчальний посібник «Товарознавство харчових продуктів», кухар 4 розряду;

❖ Миток М.М. - навчальний посібник «Малювання та ліплення», кондитер 3 розряду;

майстри в/н Федотова Є.Є., Береш М.В. - Збірка технологічних і інструкційних карток «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього»;

- у номінації **«Електронні ресурси навчання» майстри в/н:**

➤ Бойко І.І. – відеоурок і два відео-майстер-класи «Приготування здобного дріжджового тіста опарним способом», «Формування виробів з дріжджового тіста»;

➤ Федотова Є.Є. - три навчальні відеофільми: «Приготування масляних кремів» - 2; «Приготування вершкових кремів»

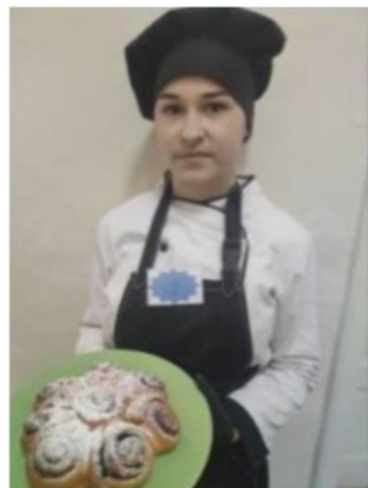
ПОЗАУРОЧНІ ЗАХ

- Віртуальна подорож «Ресторани Закарпаття».
- Екскурсія до ЄВРО МАРКЕТ – Європейське торгівельне ресторанне обладнання.
- Проведення благодійної акції «"Закарпатські шитимині" – бійцям ЗСУ».
- Екскурсія до ресторану "SeaReBro"



ОЛІМПІАДИ





*ФАХОВОЇ
МАЙСТЕРНОСТІ
З ПРОФЕСІЇ
«КОНДИТЕР»*





КОНКУРС
фахової
майстерності
по професії
«Кухар»

