ЗВІТ
МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ КУЛІНАРНИХ ДИСЦИПЛІН
за 2022-2023 н.р.
(рівень досягнень учнів)

№	Предмет	Викладач	Вивчали предмет	Атестовано	Неатестовано	Рівень компетентності								С.б.
						Початковий		Середній		Достатній		Високий		
	ККД					кількість учнів	%	кількість учнів	%	кількість учнів	%	кількість учнів	%	
1.	Технолог. прим. їжі	Крутько С.М.	108	108	–	–	–	19	17,6	78	72,2	11	10,2	7,9
2.	Технолог. прим. їжі	Камель Т.Ф.	28	28	–	–	–	3	10,7	25	89,3	–	–	7,7
3.	Технолог. прим. їжі	Рудакова В.М.	53	53	–	–	–	11	21,0	39	73,0	3	6,0	7,3
4.	Устатк. підп. хар.	Горіна Н.М.	214	214	–	–	–	32	15,0	163	76,0	19	9,0	7,8
5.	Основи проф. етики	Попкавська В.	76	76	–	–	–	9	11,8	59	77,6	8	10,6	7,9
6.	Охорона праці	Попкавська В.	88	88	–	–	–	11	12,5	60	68,2	17	19,3	8,2
7.	Фізіологія харч.	Попкавська В.	30	30	–	–	–	1	3,3	15	50,0	14	46,7	7,1
8.	Організація вир.	Сорока В.Г.	211	210	1	–	–	29	13,8	153	72,9	28	13,3	7,8
9.	Технол. прим. бор.	Крутько С.М.	50	50	–	–	–	6	12,0	38	76,0	6	12,0	8,0
10.	Техн. прим. бор.	Камель Т.Ф.	22	22	–	–	–	2	9,1	20	90,9	–	–	7,8
11.	Техн. прим. конд. виб.	Горіна Н.М.	95	95	–	–	–	10	10,5	73	77,5	12	13,0	8,0
12.	Облік, калькул., звіт.	Рімбусова М.	210	210	–	–	–	78	37,0	109	52,0	23	11,0	7,3
13.	Гігієна, санітар. виробн.	Рімбусова М.	88	88	–	–	–	24	27,0	54	61,0	10	12,0	7,5
14.	Інф. та інф. тех.	Пищик О.В.	28	28	–	–	–	16	57,1	11	39,0	1	3,6	6,5
15.	Малюван. сітмен.	Пищик О.В.	48	48	–	–	–	17	35,4	24	50,0	7	14,6	7,3
16.	Інформ. інф. техн.	Пищик О.В.	28	28	–	–	–	11	39,3	17	60,7	–	–	6,5

ЗВІТ
МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ КУЛІНАРНИХ ДИСЦИПЛІН
за 2022-2023 н.р.
(рівень досягнень учнів)

№	Предмет	Викладач	Вивчали предмет	Атестовано	Неатестовано	Рівень компетентності								С.б.
						Початковий		Середній		Достатній		Високий		
	ККД					кількість учнів	%	кількість учнів	%	кількість учнів	%	кількість учнів	%	
17.	Іноземна мова	Трухан Т.О.	74	74	–	–	–	24	33,0	36	47,0	14	20,0	7,5
18.	Держ. мова пр. сф.	Трухан Т.О.	190	190	–	–	–	43	22,0	128	68,0	19	10,0	7,7
Разом по ККД, ШК			1641	1640	–	–	–	346	21,1	1102	67,2	192	11,7	7,5

Звіт

Методична комісія кулінарних дисциплін за 2022-2023 н.р.

Методична комісія кулінарних дисциплін працює над вирішенням методичної проблеми: «Упровадження нових технологій навчання та виховання учнів на основі компетентнісного підходу».

Працює згідно плану:

1. Проведено майстер-клас в режимі онлайн в рамках обласної постійно діючої секції педагогічних працівників харчової промисловості, з професії «Кухар. Кондитер» на тему: «Приготування виробу « Королівський пиріг з грушею», викладач Кошель Г.Ф.
2. Проведено майстер-клас з професії «Кухар. Кондитер» на тему: «Приготування виробу «Паштел де ната»,
   викладач Кошель Г.Ф.
3. Проведено майстер-клас з професії «Кухар. Кондитер» на тему: «Приготування меренгового рулету»,
   викладач Крутько С.М.
4. Проведено майстер-клас з професії «Кухар. Кондитер» на тему: «Траншування курки»,
   Майстер в/н Щепун Н.М.
5. Розробка навчальних відео-роликів:

- майстер-клас «Експлуатація машини для миття столового посуду «EMPERO 1000»
  Майстер в/н: Деркач А.К.
- майстер-клас «Приготування європейського десерту «Крем-брулє»
  Викладач: Дидалєва В.М.
- майстер-клас «Правила експлуатації слайсера»
  Викладач: Горіла Н.М.
- навчальний відеоматеріал «Приготування тарту з заварним кремом та полуницею»
  Майстер в/н: Скрипченко О.М.
- навчальний відеоматеріал «Приготування зраз «Хрещатик»
  Майстер в/н: Деркач А.К.
- навчальний відеоматеріал «Приготування рибної котлети «Бужок»
  Майстер в/н: Бура Ю.Г.
- навчальний відеоматеріал «Приготування пасхального виробу»
  Майстер в/н: Федорченко Ю.О.

- навчальний відеоматеріал «Приготування печива «Ромашка»
  Майстер в/н: Надєєва Т.В.
- навчальний відеоматеріал «Приготування салату з філе птиці і томатами»
  Майстер в/н: Марценюк О.В.
- навчальний відеоматеріал «Приготування здоби Чернігівської з дріжджового безопарного тіста»
  Майстер в/н: Єдіна І.М.

6. Участь майстра в/н Деркач А.К. у обласному методичному заході «Педагогічний Х-фактор».
7. Проведення першого уроку виробничого навчання з учнями групи 22-07 ККД, ознайомлення з обраною професією на тему: «Приготування хачапурі» (Крутько С.М., Кошель Г.Ф.).
8. Онлайн-виступ у Всеукраїнському вебінарі «Організація навчально-виробничого процесу в умовах реформування ПТО: актуальні питання та сучасні аспекти», викладач Кошель Г.Ф. (тема виступу «Технологія змішаного навчання як основа цифрової компетентності сучасного педагога професійної школи»)
9. Онлайн-виступ у Всеукраїнському вебінарі «Організація навчально-виробничого процесу в умовах реформування ПТО: актуальні питання та сучасні аспекти», викладач Горіла Н.М. (стаття)
10. Онлайн-виступ у Всеукраїнському науково-практичному вебінарі «Науково-методичні основи впровадження технологій змішаного навчання в системі професійної освіти», викладач Кошель Г.Ф. (тема виступу «Технологія змішаного навчання як основа цифрової компетентності сучасного педагога професійної школи»)
11. Участь у Міжрегіональному науково-практичному семінарі «Розвиток науково-методичної компетентності педагогічних працівників на засадах цифрової дидактики» (Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти).

    Стаття : «Модель викладача в цифровій освіті, зміст його професійної підготовки та діяльності», викладач Крутько С.М.
12. Участь викладачів та майстрів в/н у педагогічній раді – обмін досвідом на тему: «Використання онлайн інструментів для створення електронних дидактичних матеріалів та їх використання під час організації освітнього процесу»
13. Участь у засіданні обласної секції педагогічних працівників харчової галузі закладів професійної освіти у Чернігівській області. Ознайомилися з презентацією творчо-навчального проєкту: «Борщ наша національна спадщина» (грудень)

14. Участь у засіданні обласної секції педагогічних працівників харчової галузі закладів професійної освіти у Чернігівській області, онлайн-виступ викладача Кошель Г.Ф., на тему: «Організація та проведення майстер-класів у закладах професійної освіти»
15. Участь у онлайн-засіданні обласної секції педагогічних працівників професій харчової галузі. Онлайн-захід методичні гостини «Інноваційні підходи педагогів до формування та розвитку професійних компетентностей учнів у закладах професійної освіти» (вебінар)
16. Участь у онлайн-засіданні обласної секції педагогічних працівників професій харчової галузі. Вебінар на тему: «Використання інноваційних технологій на уроках виробничого навчання»
17. Прослухали VIII-у Міжнародну науково-практичну інтернет- конференцію «Психолого-педагогічні аспекти навчання дорослих у системі неперервної освіти».
18. Ознайомилися з вебінар-презентацією ресурсу « Цифрові сервіси для освіти України»
19. Участь в тренінгу на тему: « Професіоналізація педагогів: підходи, структура та стандарти»
20. Прослухали на платформі ТОВ «На Урок», конференцію «Підвищення кваліфікації та професійне зростання педагогів»
21. Прослухали Міжнародний форум «Людський капітал: безпека відновлення євроінтеграція»
22. Участь у проведення тижня профтехосвіти:
    - демонстрація майстер-класів в соціальних мережах
    - ознайомлення з підприємствами на яких здобувачі освіти проходять виробничу практику (фото на робочому місці)
    - демонстрація проведення ЛПР з професійно-теоретичної підготовки з предметів, здобувачами освіти
23. Майстри в/н: Бура Ю.Г., Марценюк О.В. проходили стажування на підприємстві ФОП Лесун С.В., ресторан «Мандарин» з професії «Офіціант» 3 розряд
24. Майстер в/н: Бешта В.В. проходила стажування на підприємстві ФОП Степанець О.В., кафе «Кабріолет» з професії «Офіціант» 3 розряд
25. Майстер в/н: Голівець Н.В., проходила стажування на підприємстві ФОП Пархомець О.В., ресторан «Алаверди» з професії «Кухар» 4 розряд, «Кондитер» 3 розряд
26. Викладач: Горіла Н.М, проходила стажування на підприємстві ФОП Пархомець О.В., ресторан «Алаверди» з професії «Кухар. Кондитер»

27. Майстер в/н: Деркач А.К., проходив стажування на підприємстві ФОП Харитонов О.П., ресторан «Банкет Хол» з професії «Кухар» 5 розряд, «Кондитер» 5 розряд
28. Майстри в/н, разом з учнями випікали, оздоблювали святкові пряники, готували гостинці від Миколая.
29. Викладачі МК проводили підготовку до написання з учнями ККЗ, дипломних робіт.
30. Майстри в/н проводили підготовку до проведення кваліфікаційно-пробних робіт з професії «Кухар» кваліфікація 4 розряд.
31. Майстри в/н проводили підготовку до проведення кваліфікаційно-пробних робіт з професії «Пекар» кваліфікація 2 розряд, «Тістороб» кваліфікація 2 розряд.
32. Майстри в/н проводили підготовку до проведення кваліфікаційно-пробних робіт з професії «Кухар.Кондитер», за професійною кваліфікацією кухар 4 розряд.
33. Майстри в/н проводили підготовку до проведення кваліфікаційно-пробних робіт з професії «Кухар.Кондитер», за професійною кваліфікацією кухар 5 розряд.
34. Майстри в/н проводили підготовку до проведення кваліфікаційно-пробних робіт з професії «Кухар.Кондитер», за професійною кваліфікацією кондитер 3 розряд.
35. Викладачі майстри в/н пройшли курси підвищення кваліфікації на базі Білоцерківського інституту неперервної професійної освіти (БІНПО).
36. Викладачі :Крутько С.М., Кошель Г.Ф проводили засідання предметного гуртка «Кулінарні сходинки». («Приготування мастики», «Приготування пасхальних виробів», «Приготування прісного тіста та виробів з нього: вареники, чебуреки», «Приготування хачапурі по-Аджарські», «Приготування піци», «Приготування мафінів».
37. Викладачі та майстри в/н взяли участь в онлайн-тренінгу «Допомога та самодопомога в умовах військового стану».
38. Викладачі та майстри в/н пройшли курси підвищення кваліфікації на різних платформах: EdEra, ТОВ «Всеосвіта», ТОВ «На Урок», Prometeus, ТОВ Академія цифрового розвитку «Цифрові інструменти Google для освіти» та інші.
39. Робочий візит до Естонської Республіки у рамках проєкту EU4Skills на запрошення Ради з питань освіти та молоді (Harno).
40. Розміщення методичних напрацювань з професій: «Кухар. Кондитер», «Тістороб.Пекар», «Кухар.Кондитер.Офіціант», «Кухар» на Цифровій платформі професійної освіти «Світ професій». (Навчальні відео-фільми, навчальні відеоматеріали, навчальні посібники, методичні розробки показових уроків, майстер-класів)

41. Викладачі та майстри в/н освоїли: створення тестових завдань на платформі «Google Classroom» для оцінення знань здобувачів освіти.
42. Викладачі та майстри в/н вивчали кращий педагогічний досвід роботи колег навчального закладу. Взаємовідвідування уроків.

43. Результати успішності з професійно-теоретичної підготовки:

ККД, ККД ОФ, К – по МК с/б – 7,5
ТПР – по МК с/б – 7,1

Результати успішності з професійно-практичної підготовки:
ККД, ККД ОФ, К – по МК с/б – 8,1
ТПР – по МК с/б – 7,0

Голова МК: _____ Світлана КРУТЬКО