

**План роботи методичної комісії
з професії: кухар; кухар пекар; кухар, офіціант; офіціант судновий, бармен
судновий.**

Науково – методична проблема закладу

«Формування і розвиток компетентностей
усіх учасників освітнього процесу»

Науково – методична проблема методичної комісії

«Вдосконалення змісту форм і методів навчання для формування професійних компетентностей учасників освітнього процесу, розвитку їх творчих здібностей, соціальної адаптації»

№ з/п	Заходи	Відповідальний	Термін виконання	Відмітка про виконання
Вересень				
1	Провести засідання методичної комісії	Голова м/к Дахно О.М.	31.08.2022	
2	Розгляд та схвалення плану роботи методичної комісії викладачів та майстрів на 2022-2023н.р.	Голова м/к Дахно О.М.	31.08.2022	
3	Обговорення графіка проведення відкритих уроків та захисту методрозробок 2022-2023 н.р.	Голова м/к	31.08. 2022	
4	Обговорення та затвердження графіка проведення консультацій та додаткових занять	Голова м/к	31.08. 2022	
5	Огляд наказів, інструкцій, вказівок інших нормативних документів з питань змісту та організації освітньо-виробничого процесу у 2022-2023 н.р. новинок методичної літератури.	Голова м/к	31.08. 2022	
6	Аналіз та підсумки роботи методичної комісії за 2021-2022 навчальний рік.	Голова м/к	31.08. 2022	
7	Визначення напрямків роботи на новий 2022-2023 навчальний рік.	Голова м/к	31.08. 2022	

8	Розгляд та схвалення навчальних програм, поурочно-тематичних планів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки.	Члени м/к	31.08. 2022	
9	Розглянути та затвердити перелік практичних завдань пробних кваліфікаційних робіт з професії кухар (кваліфікація кухар 3-го розряду) у групах П-24, П-23.	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В.	31.08. 2022	
10	Переглянути та затвердити тестові завдання для проведення поетапної атестації учнів з професій кухар (групи П-24, П-23)	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В. Пацюк Н. В.	31.08. 2022	
11	Розгляд та схвалення паспортів та планів роботи кабінетів та майстерень, КМЗ предметів.	Голова м/к	31.08. 2022	
12	Аналіз проходження літньої виробничої практики здобувачів освіти за професією «Кухар, пекар» (група Т-13)	Мартиненко Л.В.	31.08. 2022	
13	Виступ «Шляхи толерантної свідомості серед молоді».	Тростогон С.С.	31.08. 2022	
14	Розглянути та затвердити тематичні, поурочно-тематичні плани і програми з підготовки здобувачів освіти за професією пекар, кваліфікація- пекар 2 та 3 розрядів.	Голова м/к Члени м/к	31.08. 2022	
15	Розглянути та затвердити графік проведення відкритих уроків викладачами, що атестуються	Голова м/к Члени м/к	31.08. 2022	

16	Працювати над методичною темою училища: «Формування і розвиток компетентностей усіх учасників освітнього процесу»	Члени м/к	Вересень-червень	
17	Планувати і реалізувати план самоосвіти та підвищення кваліфікації членами м/к	Голова м/к Дахно О.М. Члени м/к	23.09. 2022	
18	Ознайомити членів м/к із списком тих, хто атестується у 2022-2023 навчальному році	Голова м/к	03.09. 2022	
19	Уточнити списки не атестованих учнів з предметів. Спланувати заходи щодо підвищення рівня навчальних досягнень учнів.	Члени м/к	03.09. 2022	
20	Провести діагностичні усні співбесіди з метою визначення рівня засвоєння матеріалу учнями за попередній рік.	Голова м/к Члени м/к	Вересень	
21	Скласти графіки проведення лабораторно-практичних робіт	Биховченко О.В. Секрет Л.А. Дахно О.М. Пацюк Н.В.	14.09.2022	
22	Розгляд, обговорення та погодження детальних програм виробничої практики.	Майстри в/н	до 30.09.2022	
Жовтень				
1	Обговорити теми нових навчальних проєктів: проблеми, пошуки, знахідки	Голова м/к Тростогон С.С. Мартиненко Л.В.	07.10.2022	
2	Організувати і провести круглий стіл: «Сучасний урок в умовах реформування освітнього процесу	Голова м/к Янковська О.О.	18.10 2022	
3	Впроваджувати сучасні форми проведення уроків теоретичного та виробничого навчання (дистанційне навчання, майстер-класи, відео-уроки, виконання практичних вправ засобами ІКТ, проведення електронного тестування).	Голова м/к Члени м/к	Жовтень	

4	Використовувати міжпредметні зв'язки на уроках виробничого навчання, заохочувати учнів до самостійної роботи.	Голова м/к Члени м/к	Жовтень	
5	Методичний діалог «Розвиток інтелектуальних здібностей здобувачів освіти як засіб формування навчально-пізнавальної компетентності».	Голова м/к Члени м/к	Жовтень	
6	Виступ «Реалізація міжпредметних зв'язків на уроках з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» та їх роль у процесі формування професійної компетентності майбутніх кухарів».	Пацюк Н.В.	Жовтень	
7	Використання міжпредметних зв'язків на уроках виробничого навчання, самостійна робота учнів, проведення майстер-класів.	Майстри в/н	Відповідно з розкладом	
8	Організація виробничої практики учнів, обговорення та погодження заходів щодо виконання плану виробничої діяльності.	Майстри в/н	Відповідно з графіком навчального процесу	
9	Розглянути та затвердити перелік практичних завдань пробних кваліфікаційних робіт з професії кухар (кваліфікація кухар 3-го розряду) у групі П-22.	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В.	11.10. 2022	
10	Переглянути тестові завдання для про-ведення поетапної атестації учнів з професій кухар (група П-22)	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В. Пацюк Н. В.	11.10. 2022	
11	Розглянути та затвердити перелік практичних завдань пробних кваліфікаційних робіт з професії кухар (кваліфікація кухар 4-го розряду) у групі Т-23.	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В.	11.10. 2022	

12	Переглянути тестові завдання для проведення поетапної атестації учнів з професії кухар (група Т-23)	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В. Пацюк Н. В.	11.10. 2022	
Листопад				
1	Організувати і провести практичний семінар «Урок формування та вдосконалення вмінь і навичок за професійними компетенціями»	Голова м/к Мартиненко Л.В. Тростогон Ю.В. Ткаченко О.П.	11.11.2022	
2	Проводити консультування педагогічних працівників, що атестуються у 2022/2023н.р.	Голова м/к Члени м/к	Період до атестації	
3	Організувати та контролювати виробничу практику та виробниче навчання учнів, обговорити та погодити заходи що-до виконання плану виробничої діяльності.	Майстри в/н	Відповідно з графіком навчального процесу	
4	Обговорення профорієнтаційної роботи членів МК в освітніх закладах міста та району	Голова м/к Члени м/к	Протягом року	
5	Педагогічна майстерня «Використання інноваційних технологій як шлях до формування ключових і предметних компетентностей здобувачів освіти в умовах змішаної системи навчання».	Биховченко О.В.	16.11.22	
6	Виступ «Новітні технології проведення сучасного уроку виробничого навчання»	Зінченко Н.В.	23.11.22	
Грудень				
1	Аналізувати стан результативності та успішності учнів на уроках виробничого навчання	Майстри в/н	до 30.12.2022	
2	Розглянути та затвердити перелік зав-дань пробних кваліфікаційних робіт з професії кухар 4 –го розряду для групи Т-23	Мартиненко Л.В.	до 07.12.2022	

3	Розглянути та затвердити завдання на державну кваліфікаційну атестацію з професії кухар 4 розряду для груп Т-23	Голова м/к Викладачі спецдисциплін	14.12. 2022	
4	Підвести підсумки навчання в І семестрі	Члени м/к	14.12.2022	
5	Провести круглий стіл «Інновації ніколи не закінчуються в сучасних підприємствах ресторанного господарства»	Голова м/к ДахноО.М.	21.12.2022	
6	Вивчити стан та проблеми при викладанні виробничого навчання: заслуховувати звіти майстрів щодо викладання предмета; виявлення та аналіз типових труднощів і помилок при вивченні програмового матеріалу; розробка конкретних заходів щодо поліпшення успішності та підвищення якості знань і вмінь; аналіз відвідування уроків виробничого навчання.	Голова м/к Майстри в/н	22.12.2022	
7	Робота над поповненням електронної бази з уроків теоретичної та практичної підготовки з професій.	Члени м/к	протягом року	
8	Опрацювання фахової літератури з питань самоосвіти.	Члени м/к	протягом року	
9	Виступ «Використання інноваційних технологій на уроках виробничого навчання за професією «Кухар пекар, кухар офіціант, кухар».	Мартиненко Л.В. Секрет Л.А. Тростогон С.С.	22.12.2022	
10	Круглий стіл на тему: «Інновації в технології приготування їжі»	Зінченко Н.В.	29.12.22	
11	Розглянути та затвердити перелік практичних завдань пробних кваліфікаційних робіт з професії пекар (кваліфікація пекар 2–го розряду) у групі Т-23.	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В.	31.08. 2022	

12	Розглянути та затвердити перелік прак-тичних завдань пробних кваліфікацій-них робіт з професії пекар (кваліфікація пекар 3–го розряду) у групі Т-23.	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В.	14.12. 2022	
13	Переглянути тестові завдання для проведення державної кваліфікаційної атестації учнів з професії пекар 3 розряду (група Т-23)	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В. Пацюк Н. В.	14.12. 2022	
Січень				
1	Методичний бенедіс. Обмін педагогічним досвідом майстра виробничого навчання	Мартиненко Л.В. Тростогон Ю.В.	до 31.01.2023	
2	Підвести підсумки та проаналізувати стан успішності учнів за перший семестр.	Голова м/к Всі члени м/к	15.01.2023	
3	Скласти списки учнів зі спец. предметів, які мають заборгованість	Голова м/к Всі члени м/к	до 03.01. 2023	
4	Розробити та затвердити завдання для неатестованих учнів за І семестр	Всі викладачі м/к	до 10.01. 2023	
5	Аналіз проведення ПА, перевірочних робіт та розробка заходів щодо усунення недоліків.	Голова м/к Всі члени м/к	до 10.01. 2023	
6	Виступ «Від компетентного педагога до компетентного випускника ПТНЗ».	Сомова С.В.	17.01.23	
7	Розгляд та схвалення плану заходів до тижня профмайстерності за професією «Кухар, пекар. Кухар офіціант, кухар».	Члени м/к	10.01.2023	
8	Розгляд та схвалення графіку проведення тижня професійної майстерності методичної комісії	Члени м/к	10.01. 2023	
9	Розглянути та затвердити перелік практичних завдань пробних кваліфікаційних робіт з професії кухар(кваліфікація кухар 3–го розряду) у групі Т-13	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В. Мартиненко Л.В.	10.01. 2023	

10	Переглянути тестові завдання для проведення поетапної кваліфікаційної атестації учнів з професії кухар 3 розряду (група Т-23)	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В. Пацюк Н. В.	10.01. 2023	
Лютий				
1	Зібрати лайфхаки для використання на уроках виробничого навчання	Члени м/к	до 28.02. 2023	
2	Розробити документацію до внутрішнього конкурсу фахової майстерності з професії кухар 3-4 розряду	Члени м/к Янковська О.О. Ткаченко О.П. Сомова С.В.	до 28.02. 2023	
3	Розглянути та затвердити перелік практичних завдань пробних кваліфікаційних робіт з професії кухар (кваліфікація кухар 4-го розряду) у групі П-34.	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В.	14.02.23	
4	Переглянути та затвердити тестові завдання для проведення державної кваліфікаційної атестації учнів з професії кухар 4 розряду (група П-34)	Голова м/к Янковська О.О. Сомова С.В. Биховченко О.В. Пацюк Н. В.	14.02.23	
5	Участь у міській методичній секції педпрацівників харчових технологій	Дахно О.М. Члени м/к	14.02.23	
6	Звіт викладачів комісії з самоосвіти. Презентація педагогічних ідей.	Дахно О.М. Члени м/к	14.02.23	
7	Виступ «Форми організації освітньої діяльності здобувачів освіти в процесі професійної підготовки».	Янковська О.О	28.02.23	
8	Обговорення методичних рекомендацій щодо написання кваліфікаційних робіт (їх виконання та оформлення), а також вимог до виконання учнівських творчих робіт.	Дахно О.М. Члени м/к	14.02.23	
9	Творчі звіти педагогічних працівників, що атестуються	Педагогічні працівники, що атестуються	14.02.23	

10	Проведення тижня професійної майстерності за професією «Кухар, пекар. Кухар офіціант, кухар».	Дахно О.М. Члени м/к	13.02.23- 17.02.2023	
Березень				
1	Обговорити на м/к список учнів випускних груп на диплом з відзнакою	Члени м\к	15.03. 2023	
2	Провести конкурс фахової майстерності з професії кухар 4 розряду серед учнів училища	Члени м\к	за графіком	
3	Переглянути вимоги та внести корективи щодо виконання творчих робіт за професією кухар, з урахуванням недоліків попередніх років	Голова м/к Члени м/к	17.03. 2023	
4	Аналіз тижня профмайстерності за професією	Голова м/к Члени м/к	15.03. 2023	
5	Виступ «Ділові ігри як засіб формування професійно значущих якостей майбутніх спеціалістів закладів ресторанного господарства».	Пацюк Н.В.	18.03.23	
6	Обговорення списку учнів випускних груп на диплом з відзнакою.	Члени м/к	15.03. 2023	
Квітень				
1	Створити картки контролю з тем: «Механічна кулінарна обробка риби» «Механічна кулінарна обробка м'яса і приготування напівфабрикатів»	Янковська О.О. Секрет Л.А. Тростогон С.С.	до 12.04. 2023	
2	Провести та обговорити педагогічний консилиум «Модульно-компетентісний підхід у підготовці кваліфікованих робітників галузі ресторанного господарства»	Члени м/к	12.04.2023	
3	Використання індивідуального підходу для формування життєвої компетентності здобувачів освіти.	Тростогон Ю.В.	14.04.23	

4	Створення авторських відеофрагментів технологічних робіт відповідно до тем програми.	Члени м/к.	Протягом року	
5	Розробка сучасного освітнього середовища на основі WEB-ресурсів та ІКТ, зокрема персональних сайтів викладачів.	Члени м/к	Протягом року	
Травень – червень				
1	Розглянути та затвердити перелік практичних завдань пробних кваліфікацій-них робіт з професії кухар (кваліфікація кухар 4-го розряду) у групі Т-13, П-33, П-34.	Голова м/к Члени м/к	10.05.23	
2	Переглянути та затвердити тестові завдання для проведення державної кваліфікаційної атестації учнів з професії кухар 4 розряду (група Т-13, П-33, П-34)	Голова м/к Члени м/к	10.05.23	
3	Переглянути та затвердити тестові завдання для проведення державної кваліфікаційної атестації учнів з професії офіціант 3розряду (група П-34)	Голова м/к Члени м/к	10.05.23	
4	Аналізувати підсумки роботи методичної комісії за 2022-2023 н.р	Члени м/к	14.06.2023	
5	Підготувати звіт про роботу методичної комісії за 2022-2023 н.р.	Голова м/к Дахно О. М.	Протягом травня	
6	Підготувати проект-плану роботи методичної комісії на 2023-2024 н.р.	Члени м/к	Протягом травня	
7	Підготувати здобувачів освіти до державного кваліфікаційного іспиту у групах П-32, П-33, П-34	Дахно О.М. Майстри в/н	25.06.2023	
8	Членам методичної комісії підготувати творчі звіти	Члени м/к	Протягом травня	

9	Проаналізувати стан матеріально – технічного та комплексно-методичного забезпечення навчальних кабінетів	Зав лабораторіями Зав. кабінетами	Протягом червня	
---	--	--------------------------------------	-----------------	--