

**План роботи
методичної комісії ресторанного та торговельного напрямків
на 2023-2024 н.р.**

Серпень

1. Розгляд та схвалення освітніх програм з підготовки кваліфікованих робітників на основі компетентнісного підходу.

2. Обговорення та схвалення плануючої документації викладачів та майстрів виробничого навчання у відповідності з стандартами професійно-технічної освіти:

- Майстер ресторанного обслуговування, 2019
- Офіціант, 2017
- Бармен, 2020
- Контролер-касир, 2014
- Продавець продовольчих товарів, 2019
- Кондитер, 2017
- Кухар, 2021

3. Ознайомлення з наказами, положеннями, інструкціями, методичними рекомендаціями органів управління освітою із питань змісту й організації навчання та виховання, розробка заходів щодо практичного виконання та використання.

4. Обговорення і затвердження переліків навчально-виробничих робіт, програм виробничої практики.

5. Круглий стіл з методистами училища: Планування проведення відкритих уроків.

Вересень

1. Розгляд і обговорення паспортів комплексно-методичного забезпечення предметів, професій (навчальних кабінетів і виробничих лабораторій кухарського та ресторанного напрямків). Розгляд заходів щодо їх поповнення.

2. Розгляд переліків тем письмових екзаменаційних та творчих дипломних робіт для здобувачів освіти випускних груп.

3. Обмін досвідом по підбору методів оцінювання для різних типів уроків. Тренінг по створенню електронних тестових завдань для контролю знань.

4. Планування заходів, присвячених міжнародному Дню кухаря..

5. Застосування технологій проектного навчання у професійній підготовці кваліфікованих робітників (доповідь про різні види проектів, планування етапів роботи над проектом, результати проектів Л.В.Булатецької).

6. Обговорення роботи над проектом « Гарбузова смакота 2023»

Жовтень

1. Аналіз навчальних досягнень здобувачів освіти першого курсу протягом вересня: проблеми, пошуки та перспективи.
2. Калейдоскоп виробничих інновацій черкаських ресторанів (створення електронного випуску збірника до міжнародного Дня кухаря).
3. Проведення конкурсу електронних газет та електронних плакатів «Смак життя» до міжнародного Дня кухаря з висвітленням матеріалів на сайті училища та в соціальних мережах.
4. Проведення інтернет-олімпіади з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»
5. Проведення онлайн-вікторини «Кращий знавець кулінарії» до міжнародного Дня кухаря (поза межами навчальної програми)
7. Проведення конкурсу фахової майстерності «Гарбузова смакота 2023»

Листопад

1. Обговорення результатів проведення заходів до міжнародного Дня кухаря.
2. Підготовка до проведення директорських контрольних робіт: обговорення переліків завдань, термінів проведення.
3. Аналіз успішності навчальних досягнень, методи покращення якісних показників.
4. Тренінг по створенню інтерактивних завдань для здобувачів освіти.
5. Трибуна майстрів виробничого навчання по роботі над методичними темами: Руденко Б.О., Шепета С.М.

Грудень

1. Підготовка, проведення і аналіз директорських контрольних робіт.
2. Робота викладачів та майстрів над звітами за 1 семестр.
3. Дослідження навчально-методичної документації на предмет вивчення і впровадження технологій інформатизації освітнього процесу.
4. Трибуна майстрів виробничого навчання по роботі над методичними темами: Ганич Л.В., Лисинчук Н.В.

Січень

1. Моніторинг навчальних досягнень учнів з професійно-теоретичної підготовки за 1 семестр 2023-2024 н.р.

2. Професійне самовдосконалення – обговорення методичних розробок та методичних напрацювань, рекомендації робіт для участі у виставці «Профтехосвіта Черкащини».
3. Ознайомлення з інноваціями в ресторанному господарстві та торгівлі у форматі обміну інформацією.
4. Обговорення заходів до міжнародного Дня бармена, офіціанта – формату проведення з елементами профорієнтаційної роботи.
5. Трибуна майстрів виробничого навчання по роботі над методичними темами: Куліш Л.І, Онуфрієвич Н.В.
6. Екскурсія та майстер-клас в новому ЗРГ м. Черкаси (відповідальна старший майстер)

Лютий

1. Організація та проведення міжнародного Дня бармена, офіціанта. Підведення підсумків.
2. Проведення конкурсу електронних газет та електронних плакатів «Лабіринти етикету» до міжнародного Дня бармена та офіціанта.
3. Круглий стіл по обговоренню майстер-класів для профорієнтаційної роботи: актуальні форми та ідеї.
4. Тренінги щодо нових форматів проведення уроків з використанням інформаційно-комунікаційних технологій.
5. Трибуна майстрів виробничого навчання по роботі над методичними темами: Крижанівський А.І.

Березень

1. Диспут: Впровадження нетрадиційних форм та методів на уроках спецдисциплін та уроках виробничого навчання.
2. Інтеграція в педагогічній практиці – викладач та майстер (бесіда).
3. Організація взаємовідвідувань уроків, аналіз, висновки та пропозиції.
4. Створення електронних засобів навчання. Використання сучасних засобів навчання в навчальному процесі – обмін досвідом.
5. Трибуна майстрів виробничого навчання по роботі над методичними темами: Крижня В.Б., Хлівіцька Л.І.

Квітень

1. Аналіз навчальних досягнень здобувачів освіти протягом навчального року: успіхи та проблеми, додаткове консультування та корекція знань.
2. Педагогічні дебати: Самоосвіта педагога – самоціль чи необхідність?
3. Трибуна викладачів спеціальних дисциплін по роботі над методичними темами: Булатецька Л.В., Літвінова Г.М., Гуріненко Л.А.

4. Семінар з випускниками училища: сучасні технології виробництва, нові види сировини.

Травень

1. Робота над звітами за 2 семестр.
2. Моніторинг навчальних досягнень учнів за навчальний рік
3. Підготовка до ДКА.
4. Новинки професійної та педагогічної періодики – доповідь Булатецької Л.В..

Червень

1. Підсумки роботи методичної комісії за рік та перспективнеє планування на наступний навчальний рік.
2. Творчі звіти педагогічних працівників про хід і результати самоосвіти, роботи над індивідуальною методичною темою.
3. Педагогічні дебати: Нетрадиційні уроки теоретичного та виробничого навчання.
4. Обговорення заходів щодо планування роботи, обладнання й оснащення навчальних кабінетів, лабораторій, навчально-практичних центрів.

Голова методичної комісії ресторанного
та торговельного напрямків

_____Любов БУЛАТЕЦЬКА.