

ЗВІТ
методичної роботи за 2020 рік

1. Методичний супровід навчально-виробничого процесу у ЗП(ПТ)О (організація дуальної форми навчання, **робота навчально-практичного центру, співпраця з роботодавцями**, назви та терміни проведення заходів зазначеної тематики).

№	Назва	Термін
	Закони України, матеріали МОН	
1.	Закон України «Про освіту» від 05.09.2017	
2.	Лист МОН України від 13.10.2017 №1/9-554 Щодо нагальних питань впровадження Закону України «Про освіту»	
3.	Закон Про професійно-технічну освіту	
4.	Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах. (Зі змінами, згідно Наказу МОН України від 10.07.2015 №746 «про затвердження Змін до наказу МОН України від 30.05.2006 року №419, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 29 липня 2015 р. за № 913/27/358)	
5.	Наказ МОН України №582 від 12.12.2000 «Про удосконалення методичної роботи в системі професійно-технічної освіти (Положення про методичну роботу в професійно-технічному навчальному закладі)	
6.	Закон України «Про охорону праці»	
	Нормативно-правові документи	
1.	Наказ Міністерства освіти і науки України від 23.04.2020 № 544 «Про затвердження Переліку закладів професійної (професійно-технічної) освіти, на базі яких будуть створені навчально-практичні центри за рахунок коштів державного бюджету у 2020 році».	
	Державні стандарти професійної (професійно-технічної) освіти	
1.	Державні стандарти, затверджені у 2019 році	
2.	Державні стандарти, затверджені у 2018 році	
3.	Державні стандарти, затверджені у 2017 році	
	Нормативна база	
1.	Довідка про придбання обладнання для навчально-практичного центру, який створено в рамках реалізації Плану дій Уряду з модернізації матеріально-технічної бази та оновлення змісту професійної освіти.	

2.	Положення про навчально-практичний центр з підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар», «Кондитер» ДПТНЗ «Білоцерківське вище професійне училище будівництва та сервісу».	
	План НППЦ (коротко)	
1.	Вивчення потреб з П(ПТ)О у стажуванні педпрацівників за напрямком НППЦ; узагальнення інформації по стажуванню; складання списків педпрацівників, які будуть стажуватись на базі НППЦ; доведення інформації до закладів-замовників та закладів та закладу виконавця.	
2.	Формування плану-графіку стажування на календарний рік.	
3.	Розробка робочих навчальних планів та програм, переліків навчально-виробничих робіт (за певними професіями та розрядами) під час стажування педпрацівників на базі НППЦ.	
4.	Укладання договорів між закладами-замовниками та закладом-виконавцем про надання послуг зі стажування (правила та вимоги щодо організації надання освітньої послуги, її якості та змісту, про права і обов'язки сторін під час надання таких послуг).	
	Робочі навчальні плани за професіями	
1.	Методичні рекомендації щодо розробки робочих навчальних планів за СП(ПТ)О на основі компетентнісного підходу.	
2.	Професія: Кухар; кондитер (3,5 р.н)	2020
3.	Професія: Кухар; офіціант (3,5 р.н.)	2020
4.	Професія: Кухар5 розряду (3,5 р.н)	2020
5.	Професія: Кухар; кондитер (1,4 р.н)	2020
6.	Професія: Кухар; офіціант, бармен (1,7 р.н.)	2020
	Робочі освітні програми	
1.	Професія: Кухар; офіціант (3,5 р.н.)	2020
2.	Професія: Кухар5 розряду (3,5 р.н)	2020
3.	Професія: Кухар; кондитер (1,4 р.н)	2020
4.	Професія: Кухар; офіціант, бармен (1,7 р.н.)	2020

2. Організація методичної роботи (назви та терміни проведення заходів, виставкова діяльність, проєктна діяльність, методичні знахідки, результати місячника методичної роботи).

№ п/п	Назва	Термін
1.	Засідання методичної ради	січень березень

		травень
2.	Засідання педагогічної ради	січень березень травень
3.	Психолого-педагогічний семінар	лютий квітень червень
4.	Інструктивно-методичні наради	січень лютий березень квітень травень червень
5.	Засідання методичної комісії викладачів загальноосвітніх предметів	січень лютий березень квітень травень
6.	Засідання методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання кулінарного напрямку	січень лютий березень квітень травень
7.	Засідання методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання будівельного напрямку	січень лютий березень квітень травень
8.	Семінар-практикум «Кроки до педагогічної майстерності»	січень
Проектна діяльність		
1.	Обласний пошуково-інформаційний проєкт «Київщина кулінарна: традиції та сучасність».	Впродовж року
2.	Обласний соціальний проєкт «З теплом в душі і добром в долонях».	Впродовж року
3.	Обласний професійно-мистецький проєкт «Доля мого народу на полотні»	Впродовж року
4.	Педагогічний проєкт «Через терни до зірок»	Впродовж року

5.	Педагогічний проєкт «Розвиток стійкого інтересу учнів до обраної професії»	Впродовж року
6.	Учнівський проєкт «З глибини віків»	Впродовж року
7.	Учнівський проєкт «Українські обрядові страви»	Впродовж року
8.	Учнівський проєкт «Сучасні кулінарні технології»	Впродовж року
9.	Учнівський проєкт «Млинці по-сучасному»	Впродовж року
10.	Навчальний проєкт «Світ будівельних матеріалів»	Впродовж року
11.	Навчальний проєкт «Будинок має бути теплим»	Впродовж року
12.	Навчальний проєкт «Збережемо ліс для нащадків»	Впродовж року
13.	Профорієнтаційний проєкт «Доторкнись до професії руками»	Впродовж року
14.	Літературно-краєзнавчий проєкт «Літературна Білоцерківщина»	Впродовж року
15.	Пошуковий проєкт «Герої сучасності. Київщина»	Впродовж року
Місячник методичної роботи		Лютий
	Загальноучилищні заходи	
1.	Відкриття місячника методичної роботи за єдиною методичною темою училища «Освітнє середовище – основа формування компетентного фахівця»	
2.	Виставка-панорама педагогічних знахідок «Формуємо компетентного фахівця».	
3.	Засідання методичної ради «Навчальний заклад як середовище формування компетентного фахівця».	
4.	Психолого-педагогічний семінар «Стереотипи у свідомості педагогів та етичні установки щодо їх подолання»	
5.	Педагогічні читання «Така невідома й багатогранна Україна».	
6.	Молодіжний профорієнтаційний фестиваль «ПРОФ FEST OK» (за окремим планом).	
Засідання методичних комісій		
1.	Методична комісія викладачів спеціальних дисциплін та майстрів виробничого навчання будівельного напрямку "Інноваційний потенціал. Сутність, структура, складові".	
2.	Методична комісія викладачів загальноосвітніх дисциплін. Фестиваль методичних ідей «Кроки до педагогічної творчості».	

3.	Методична комісія викладачів спеціальних дисциплін та майстрів виробничого навчання кулінарного напрямку. Розгляд завдань для пробних кваліфікаційних робіт ДПА.	
Відкриті уроки		
1.	Урок фізичної культури. Тема «Гімнастика». Методична тема «Розвиток силових якостей та витривалості».	
2.	Урок зарубіжної літератури. Тема «Шарль Бодлер – пізній романтик і зачинатель модернізму. Збірка «Квіти зла». Образи-символи, особливості поетичної мови у віршах Шарля Бодлера». Методична тема «Використання ІКТ на уроках української літератури».	
3.	Урок виробничого навчання. Тема «Попереднє сервірування стола до обіду». Методична тема «Методика використання інтерактивних методів навчання».	
4.	Урок інформаційних технологій. Тема «Створення списку. Робота із списками в Excel». Методична тема «Використання комп'ютерних технологій у освітньому процесі».	
5.	Урок іноземної мови. Тема "Наша земля – наш дім". Методична тема «Гра на уроці іноземної мови».	
6.	Бінарний урок історії України та української літератури. Тема «Свідчать сосни Биківні: злочин проти людства»». Методична тема «Використання ІКТ на уроках історії та української літератури як один із шляхів розвитку комунікативних знань і навичок».	
7.	Урок української літератури. Тема «Ліна Костенко. Особливості індивідуального стилю». Методична тема «Використання ІКТ на уроках української літератури».	
8.	Урок виробничого навчання. Тема «Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів». Методична тема «Методика використання інтерактивних методів навчання».	
9.	Урок фізичної культури. Тема «Гімнастика». Методична тема «Розвиток та методика виконання силових вправ».	
Тиждень спеціальних дисциплін та виробничого навчання		
1.	Тиждень спеціальних дисциплін та виробничого навчання будівельного напрямку «Будинок, в якому б ти хотів жити завтра» (за окремим планом)	
Відкриті виховні години		
1.	Тематичний вечір «Вічна казка кохання».	

2.	День Героїв Небесної Сотні «І дух незламний і безсмертний подвиг накреслив шлях до мирного життя».	
----	--	--

3. Організація дистанційного навчання (власний досвід, проблеми, шляхи вирішення). Упровадження сучасних освітніх, інформаційно-комунікаційних та виробничих технологій.

Зважаючи на ситуацію в державі та світі, в освітньому процесі України дистанційне навчання стало однією із форм передачі та здобуття знань.

Створити віртуальне середовище для організації освітнього процесу змішаного типу навчання та дистанційно – таке завдання постало перед адміністрацією та педагогічним колективом нашого училища.

Як же ми використовуємо можливості мережі Інтернет для втілення освітнього процесу? Насамперед – це розклад та тематично-поурочний план, який має складові: тема та дата уроку, посилання на електронні підручники, посібники, задачники, відео-уроки, ZOOM-зв'язок. Обидва документи розміщуються на гугл-диску, а посилання на них знаходиться на сторінці *Дистанційне навчання* офіційного сайту училища.

На нашу думку, такий облік навчальної діяльності дозволяє здобувачу освіти працювати у зручний для нього час, повертатися до попередніх уроків тощо.

Соціальні мережі (*Viber, Facebook, Telegram* тощо), платформи для проведення відео конференцій (*Zoom, Skype* тощо), інтерактивні платформи від *Google (Classroom, GoogleForm* тощо), інтернет-сервіс мультимедійних дидактичних вправ *LearningApps.org*, освітній IT-проект «*Всеосвіта*», освітній проєкт «*На урок*» тощо стали незамінними під час освітнього процесу.

Віртуальне середовище дає можливість не лише навчати, а й вести облік виконаних учнями робіт, журнал обліку знань. Викладачі мають можливість побачити результат роботи учнів над завданнями.

Віртуальне середовище надає доступ до великої кількості відеоматеріалів, які використовують в освітньому процесі.

З метою навчити та пройти повний процес приготування тих чи інших страв, майстри виробничого навчання кулінарного напрямку разом із здобувачами освіти, створюють демонстраційні відео, навчальні презентації.

**Перелік відео роликів створених
майстрами виробничого навчання
Кухар III розряду**

Тема уроку	Назва відеоролика	Автори
Обробка бульбоплодів, форми нарізування та кулінарне використання	1. Нарізування бульбоплодів	Паламарчук Т. В. Тимошук А. В.
Обробка коренеплодів, форми нарізування та кулінарне використання.	1. Нарізування коренеплодів (морква, буряк)	Паламарчук Т. В. Тимошук А. В.
Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання.	1. Нарізування капустяних овочів	Паламарчук Т. В. Тимошук А. В.

Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізування та кулінарне використання.	1. Нарізування цибулевих овочів	Паламарчук Т. В. Тимошук А. В.
Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою.	1. Розробка риби на філе 2. Розробка риби на кругляки	Паламарчук Т. В. Тимошук А. В.
Кулінарна розробка солоної риби	1. Кулінарна розробка солоної риби (оселедець)	Паламарчук Т. В. Тимошук А. В.
Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	1. Приготування котлетної маси з м'яса 2. Приготування н/ф з котлетної маси з м'яса 3. (котлети, биточки, шніцель, зрази, тюфтельки, рулет)	Паламарчук Т. В. Тимошук А. В.
Приготування каш різної консистенції	1. Каша гречана розсипчаста 2. Рис в'язкий 3. Рис відкидним способом 4. Каша манна рідка	Осьмірко Т,М Сорока Л.П
Приготування страв з макаронних виробів	1. Макарони відварні з жиром 2. Макарони відварні з сиром 3. Макарони відварні з томатом	Осьмірко Т,М Сорока Л.П
Приготування страв з бобових	1. Квасоля відварна з томатом і цибулею	Осьмірко Т,М Сорока Л.П
Приготування супів	1. Суп картопляний з гречаною крупою 2. Суп гороховий з грінками 3. Суп з макаронними виробами 4. Суп овочевий 5. Юшка польова 6. Суп молочний рисовий	Осьмірко Т,М Сорока Л.П
Приготування страв з яєць	1. Яєчня смажена з салом 2. Яєчня смажена з ковбасою	Осьмірко Т,М Сорока Л.П

	3. Ячня з цибулею	
Приготування страв і гарнірів з овочів	1. Картопля відварна 2. Картопляне пюре 3. Картопля смажена	Осьмірко Т,М Сорока Л.П
Приготування прісного тіста та формування виробів з нього	1. Локшина домашня 2. Галушки з цибулею 3. Вареники з капустою 4. Вареники з ягодами	Осьмірко Т,М Сорока Л.П

Кухар IV розряду

Тема уроку	Назва відеоролика	Автори
Приготування порційних напівфабрикатів з риби.	1. Напівфабрикат для варіння 2. Напівфабрикат для смаження 3. Напівфабрикат для страви риба в тісті	Балацька Н. В Горохова О. Л
Підготовка риби для фарширування.	1. Підготовка цілої риби до фарширування через розріз черевця. 2. Підготовка щуки до фарширування 3. Підготовка для фарширування кусків кругляків. 4. Приготування напівфабрикату «Короп фарширований гречаною кашею»	Балацька Н. В Горохова О. Л
Приготування напівфабрикатів з натурально січеної маси м'яса.	1. Біфштекс січений 2. Шніцель натуральний січений 3. Ромштекс січений 4. Биточки по-селянськи 5. Котлети полтавські.	Балацька Н. В Горохова О. Л
Заправка тушок птиці.	1. Заправка тушок птиці в кишеньку 2. Заправка тушок птиці в одну нитку 3. Заправка тушок птиці в дві нитки	Балацька Н. В Горохова О. Л

	4. Заправка тушок птиці ніжка в ніжку	
Напівфабрикати з котлетної маси птиці.	1. Котлети Пожарські	Балацька Н. В Горохова О. Л
Обробка субпродуктів	1. Обробка мозку 2. Обробка печінки 3. Обробка язика	Балацька Н. В Горохова О. Л
Борщі	1. Борщ з картоплею і свіжою капустою 2. Борщ український 3. Борщ львівський 4. Борщ полтавський 5. Борщ київський 6. Борщ чернігівський	Балацька Н. В Горохова О. Л
Щі	1. Щі із свіжої капусти з картоплею	Балацька Н. В Горохова О. Л
Солянки	1. Солянка домашня	Балацька Н. В Горохова О. Л
Різні перші страви	1. Суп овочевий 2. Юшка картопляна з фрикадельками	Балацька Н. В Горохова О. Л
Супи пюре	1. Суп пюре із різних овочів	Балацька Н. В Горохова О. Л
Холодні супи	1. Борщ холодний	Балацька Н. В Горохова О. Л
Соуси на бульйонах	1. Соус білий основний та його похідні 2. Соус червоний основний 3. Соус грибний	Балацька Н. В Горохова О. Л
Холодні соуси	1. Маринад овочевий 2. Заправка для салатів 3. Заправка гірчична	Балацька Н. В Горохова О. Л
Солодкі соуси	1. Соус абрикосовий	Балацька Н. В Горохова О. Л
Складні форми нарізування овочів	1. Складні форми нарізування овочів 2. Елементи оформлення страв	Балацька Н. В Горохова О. Л
Смажені страви з овочів	1. Баклажани смажені 2. Оладки з кабачків 3. Цибуля фрі	Балацька Н. В Горохова О. Л

	4. Деруни	
Страви з картопляної маси	1. Зрази картопляні 2. Котлети картопляні 3. Пальчики картопляні	Балацька Н. В Горохова О. Л
Тушковані страви з овочів	1. Капуста тушкова 2. Рагу овоче 3. Баклажани тушковані картоплею	Балацька Н. В Горохова О. Л
Запечені страви з овочів	1. Голубці овочеві 2. Перець фарширований овочами та рисом 3. Запиканка картопляна 4. Рулет картопляний	Балацька Н. В Горохова О. Л
Страви з каш.	1. Манні биточки 2. Запиканка рисова 3. Пудинг пшоняний	Балацька Н. В Горохова О. Л
Страви з макаронних виробів	1. Макаронник 2. Бабка з локшини та сиру	Балацька Н. В Горохова О. Л
Страви з відварної риби та припущеної риби	1. Риба відварна 2. Риба припущена	Балацька Н. В Горохова О. Л
Смажені страви з риби	1. Риба смажена основним способом 2. Риба смажена в тісті (кляр)	Балацька Н. В Горохова О. Л
Тушковані страви з риби	1. Риба тушкова з овочами	Балацька Н. В Горохова О. Л
Страви з фаршированої риби	1. Короп фарширований цілою тушкою 2. Короп фарширований гречаною кашею	Балацька Н. В Горохова О. Л
Запечені рибні страви	1. Риба запечена під молочним соусом	Балацька Н. В Горохова О. Л
Страви з рибної натуральної січеної маси.	1. Ковбаски рибні українські 2. Січеники рибні українські	Балацька Н. В Горохова О. Л
Страви з нерибних морепродуктів	1. Кальмари у сметанному соусі	Балацька Н. В Горохова О. Л

	2. Креветки відварні	
Страви з субпродуктів	1. Мозок відварний 2. Язик відварний 3. Печінка смажена	Балацька Н. В Горохова О. Л

Вважаємо, що віртуальне середовище, яке впроваджуються в освітній процес потребує ретельної дидактичної проробки, відпрацювання методик засвоєння знань, аналізу пріоритетів впливаючих факторів.

Отже, віртуальне освітнє середовище:

- є доступним для здобувача освіти й педагога на будь-якому комп'ютері, під'єднаному до мережі Інтернет через браузер, будь-де, будь-коли;
- організовує здобувачів освіти у віртуальні класи;
- забезпечує здобувачів освіти інтерактивними видами діяльності;
- забезпечує засоби взаємодії між учнями;
- містить широкий спектр навчальних засобів для педагогів;
- є гнучким, але потребує ретельного й продуманого планування.

4. Проєкти Всеукраїнського та Міжнародного рівнів (професійного, інтелектуального, спортивного, національно-патріотичного, культурного спрямування: участь, результати).

№ п/п	Назва	Результат
1.	Участь у II (міському) етапі Всеукраїнської учнівської олімпіади з загальноосвітніх предметів (українська мова і література, історія, іноземна мова, географія, біологія, хімія, зарубіжна література, інформаційні технології).	
2.	Участь у II (обласному) етапі XX Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика.	
3.	Участь у II (обласному) етапі X Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді імені Тараса Шевченка	
4.	Участь у II (обласному) етапі XIX Всеукраїнського конкурсу учнівської творчості «Об'єднаймося ж, брати мої!», номінація «Історія України і державотворення»	
5.	Участь у II (обласному) етапі XIX Всеукраїнського конкурсу учнівської творчості «Об'єднаймося ж, брати мої!», номінація «Література»	Говгаленко Дарина, учениця 15 групи посіла I місце
6.	Участь у I (обласному) етапі Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності «WorldSkills Ukraine 2019/2020» серед закладів П(ПТ)О Київської області з компетенції «Штукатур»	

7.	Участь у I (обласному) етапі Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності «WorldSkills Ukraine 2019/2020» серед закладів П(ПТ)О Київської області з компетенції «Офіціант»	Смирноіва Анастасія, учениця 29 групи посіла II місце
8.	Участь у I (обласному) етапі Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності «WorldSkills Ukraine 2019/2020» серед закладів П(ПТ)О Київської області з компетенції «Кулінарне мистецтво»	Распоренко Дарина, учениця 35 групи посіла II місце
9.	Участь у I (обласному) етапі Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності «WorldSkills Ukraine 2019/2020» серед закладів П(ПТ)О Київської області з компетенції «Кладка цегли»	Прозоровський Семен, учень 32 групи посів I місце
10.	Участь у II (заключному) етапі Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності WorldSkillsUkraine з компетенції «Кладка цегли»	Прозоровський Семен, учень 32 групи посів I місце
№ п/п	Назва заходу	Термін
1.	Проведення профорієнтаційного тренінгового заняття «Крокуємо в майбутнє»	Січень-Березень 2020 р. (Білоцерківські загальноосвітні школи)
2.	Молодіжний профорієнтаційний фестиваль «ПРОФ FEST ОК» (онлайн трансляція заходу).	лютий
3.	Участь у шкільних батьківських зборах і проведення профорієнтаційної роботи	лютий
4.	На педагогічній раді заслухали питання з профорієнтаційної роботи в училищі	березень
5.	Співпраця з службами зайнятості, проведення зустрічей з учнівською молоддю	постійно
6.	Створення в кожній групі училища постійнодіючі профорієнтаційні групи	березень
7.	Участь у ярмарку вакансій, які проводили центри зайнятості міста та району	січень-березень
8.	Залучення органів учнівського самоврядування до профорієнтації у населених пунктах	постійно
9.	Проведено місячника пропаганди (день відкритих дверей) будівельних і кулінарних професій, участь у майстер-класах.	квітень
10.	Проведення рекламної діяльності через соціальні мережі	постійно

11.	Створення агітаційного відеоролика для випускників шкіл	квітень
12.	Проведення онлайн – виставки, «Презентація спеціальностей» для випускників шкіл	травень
13.	Розповсюдження рекламних матеріалів	квітень-травень
14.	Розміщення рекламних матеріалів в засобах масової інформації	травень-червень
15.	Проведення рекламної діяльності через сайт училища	постійно

5. Профорієнтація у нових умовах: особливості організації, результативність.

Створені відеоролики та розміщені на YouTube каналі

№ П/П	Назва	Посилання
1.	Запрошуємо на навчання	https://youtu.be/ZvJpzlpzgkM
2.	Престижні робітничі професії	https://www.youtube.com/watch?v=qirpLmsKyJM&feature=emb_logo
3.	Доторкнись до професії руками	https://www.youtube.com/watch?v=Gckf6UzghhA&feature=emb_logo
4.	День відкритих дверей, червень, 2020	https://www.youtube.com/watch?v=SbJGWrt58x8&feature=emb_logo
5.	День відкритих дверей, липень, 2020	https://www.youtube.com/watch?v=dCIFQHydxkE&feature=emb_logo
6.	Бажаєш бути кухарем чи кондитером?	https://youtu.be/8BjkK4saFRk
7.	Моя мрія дитинства (Кухар)	https://youtu.be/dv-z7QbpZ9k
8.	Актуально! Столяр будівельний	https://youtu.be/KsTkQ1GW3YY
9.	Престижно! Верстатник деревообробних верстатів	https://youtu.be/hR8QM3sKm4M
10.	Бажаєш бути будівельником?	https://youtu.be/K80cvgDS-yw
11.	Умілі столяри	https://youtu.be/ldi6fNTS-IY
12.	Мурує муляр	https://youtu.be/dgZqCCzG7PI
13.	Перспективно! Муляр	https://youtu.be/jASfgClqhg0
14.	Будівельник – це звучить гордо!	https://www.youtube.com/watch?v=Ykn9Lv5SPdk&feature=emb_logo

Заступник директора з НМР

Тетяна ПЕТРЕНКО