

Інформаційна картка виявлення та вивчення педагогічного досвіду

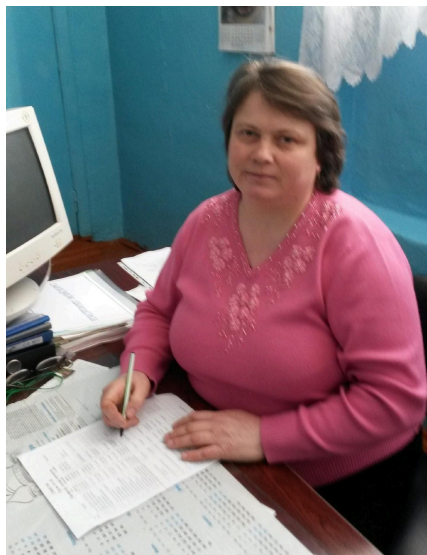
Навчальний заклад (повна назва) Державний навчальний заклад «Лісоводський професійний аграрний ліцей»

Автор досвіду (прізвище, ім'я, по батькові) Одукалець Оксана Володимирівна

Стаж роботи 25 років

Тема досвіду Використання нестандартних елементів під час проведення уроків виробничого навчання з професії: «Кухар; кондитер»

Об'єкт досвіду: дані про автора досвіду (фото, ПІБ, дата народження, освіта, пед.стаж, посада (із зазначенням предмету чи професії, що веде) рік попередньої атестації, кваліфікаційна категорія (рівень посадового окладу), педзвання, адреса блогу, сайту



Одукалець Оксана Володимирівна

11.06.1971 р.

Базова вища, 25 років

Майстер виробничого навчання з професії «Кухар; Кондитер»

2019 рік – 14 тарифний розряд

<http://oksanaodukalesc.blogspot.com>

Сутність досвіду (коротка анотація творчих знахідок педагога)

Сутність мого досвіду полягає у проведенні нестандартних уроків виробничого навчання. Нестандартні форми подачі матеріалу, самостійної роботи чи перевірки завдань спонукають учнів краще думати, запам'ятовувати, порівнювати, аналізувати, розвивають пізнавальні інтереси, формують практичні навички та вміння.

Впровадження нестандартних уроків в/н максимально стимулюють пізнавальну самостійність, творчу уяву, ініціативність, дивують, захоплюють, зацікавлюють і певною мірою навіть інтригують учнів. Зокрема, це такі уроки в/н, як урок-мандрівка, урок- конкурс, урок-дослідження, урок – КВК.

Тема програми: «Приготування супів» вміщує такі уроки «Приготування юшки грибною з лазанками, суп з вушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками», «Приготування борщів», «Приготування капусняків та розсольників», «Приготування кулешиків», «Приготування солодких супів»

Урок в/н «Приготування юшки грибною з лазанками, суп з вушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками» проведено у вигляді аукціону, де учні по бригадах готують супи, а потім продають їх незалежним експертам, які завітали на урок з ресторанів: «Весна», «Літо», «Осінь», «Зима». Учні готують супи і водночас складають вартість приготовленої страви.

Під час проведення уроку в/н на тему: «Приготування борщів» учні аналізують приготування борщів згідно регіонів України.

Нестандартність уроку в/н «Приготування солодких супів» полягає у тому, що цей урок проходить у формі мандрівки, під час якої учні визначають, з яких плодів готують солодкі супи, їх харчову цінність.

Урок «Приготування кулешів» проведено у походних умовах, під час якого учні у природних умовах на вогнищі варять кулеші. Впродовж уроку проходять різні козацькі змагання.

Нестандартний урок в/н «Приготування капусняків та розсольників» проведено у формі змагань між командами, де учні борються за звання найсильнішої команди.

Терміни вивчення та узагальнення Термін вивчення – 5 років, узагальнення – 1 рік
Хто вивчав та узагальнював досвід (прізвище, ім'я, по батькові та посада):

Байзан Ольга Михайлівна – методист 2020р., 2021р., 2022р.

Романчук Михайло Антонович – заступник директора ліцею з НВР -2021р., 2022р.

Осика Петро Васильович – старший майстер – 2021р., 2022р.

Ткачук Г.Є., Самбор Н.А., Гут Л.В., Козак Н.М., Труш І.І. – члени методичної комісії громадського харчування (2019-2023 навч. роки)

Методи вивчення: Відвідування відкритих уроків в/н, виступи на засіданні методичної комісії, заслуховування на педагогічних радах, обговорення за круглим столом.

Форма узагальнення Видання «Збірника нестандартних уроків з професії «Кухар: Кондитер», методичних рекомендацій, методичні розробки, викладення матеріалу на блозі.

Ким схвалений досвід (Науково-методичною радою, метод. комісією):
Досвід Одукалець О.В. вивчений на засіданні методичної комісії, розглянуто на засіданні педагогічної ради, систематизований та узагальнений автором, схвалений науково-методичною радою НМЦ ПТО від 07.03.2022р., протокол №1.

Узагальнено та систематизовано у вигляді тестових завдань з професії «Кухар; кондитер» та розглянуто на засідання методичної комісії. (Протокол №4 від 30.11.2021р.)

Де, коли, ким досвід впроваджено (впроваджується) у педагогічну практику:
Впроваджено та апробовано на уроках виробничого навчання майстрами виробничого навчання Ткачук Г.Є., Козак Н.М., Самбор Н.А., Гут Л.В. та на уроках теоретичного навчання Труш І.І.

Заходи щодо впровадження (авторська школа, школа передового досвіду, експериментальний майданчик тощо): впроваджується під час дослідно-експериментальної роботи; школа передового педагогічного досвіду.

Впровадження інноваційних педагогічних та виробничих технологій (сутність технології): Використання мультимедійних засобів навчання.

Використання сучасного обладнання на уроках виробничого навчання: електроніж, електрофритюрниця, кухонний комбайн, мікрохвильова піч, шокова заморозка продуктів.

Публікації матеріалів досвіду: Збірник нестандартних уроків виробничого навчання з професії «Кухар; Кондитер»

Участь в обласних методичних заходах: Участь в обласних семінарах з професії «Кухар; кондитер» в м. Славута 2017р. та смт . Гриців у 2018 р.

Участь учнів в обласних масових заходах (результативність): Участь в обласному конкурсі фахової майстерності з професії «Кондитер» учня Кухара Павла.

Участь в обласному конкурсі «Моя професія - мій успіх, моя гордість» за підтримки Віолети Лабазюк з професії «Кондитер» учениця Ромах Леся Іванівна

Заключний висновок про досвід: «Впровадження нестандартних елементів під час проведення уроків виробничого навчання» - дуже цінний досвід для викладачів та майстрів виробничого навчання. Його використання дозволяє покращити роботу педагогічних працівників та він загальнодоступний для всіх на блозі майстра виробничого навчання Одукалець Оксани Володимирівни.

Дата «__» _____

Директор _____