

План роботи методичної комісії з професій кухар, обліковець з реєстрації бухгалтерських даних, касир на підприємстві, в установі, організації в 2021-2022 н.р.

Методична проблема: : «Використання сучасних освітніх технологій в освітньому процесі училища, як необхідна умова творчого росту педагогічних працівників і учнів.»

Мета методичної комісії: Безперервне вдосконалювання рівня педагогічної майстерності вчителів, їхньої ерудиції й компетентності в процесі теоретичного та виробничого навчання.

Завдання методичної комісії:

- Забезпечення високого методичного рівня навчально-виховного процесу;
- Підвищення фахової майстерності педагогів;
- Використання новітніх інноваційних технологій;
- Вивчення, узагальнення та впровадження передового педагогічного досвіду;
- Робота з обдарованими учнями, та учнями, які мають низьку мотивацію до навчання.

№ п/п	Зміст роботи	Термін виконання	Відповідальний	Примітка
1	2	3	4	5
I засідання				
1.	Організація роботи методичної комісії. Обговорення і затвердження плану роботи методичної комісії на 2021-2022 навчальний рік. Ознайомлення із планом проведення обласних методичних заходів.	31 серпня	Члени методичної комісії	
2	Обговорення і затвердження індивідуальних методичних проблем членів методичної комісії, тематику та терміни підготовки дидактичних матеріалів, графік проведення відкритих уроків.		Голова методичної комісії	
3.	Розгляд поурочно-тематичного планування на 2021-2022 н.р.		Члени методичної комісії	
4.	Опрацювання інструкції по веденню журналів теоретичного та виробничого навчання.			
II засідання				

1.	Обговорення та затвердження документації для ПА, КА та ДКА з професій: «Кухар», «Обліковець»	30.09. 2021	Члени методичної комісії	
2.	Затвердження плану проведення учнівського фестивалю кулінарної творчості «Смачнофест-2021» III курс з профорієнтаційним напрямом.	30.09. 2021	Слободяник Н.В. Фесенко Н.О.	
3.	Підготовка, обговорення та затвердження сценарію проведення «Посвяти в кухарята»	30.09. 2021	Тунік Т.І.	
III засідання				
	Семінар-практикум «Ключові вміння XXI століття. Спілкування та співпраця»	29.10		
1.	Аналіз роботи над комплексно-методичним забезпеченням предметів та професій і розробка завдань членами методичної комісії з КМЗ на 2021-2022 навчальний рік	30.10	Члени методичної комісії	
2.	Затвердження плану проведення Посвяти в кухарята	30 .10	Тунік Т.І.	
3	Учніський фестиваль кулінарного мистецтва «Смачнофест-2021», приурочений до Міжнародного дня кухаря і кулінара)(III курс)	20.10	Слободяник Н.В. Фесенко Н.О.	
IV засідання				
1	Брифінг « Як я моделюю сучасний урок».	30.11	Члени МК	
2	Проведення свята Посвяти в кухарята		Тунік Т.І.	
3	Звіт майстрів в/н про підсумки виробничої практики та ДКА в групах II курсу. Про відповідність рівня практичних навичок учнів робітничому розряду кухар 3 розряду	30.11	Хуторнюк Т.В. Коновалюк І.В.	
4.	Обговорення плану проведення тижня робітничої професії кухар	30.11	члени МК	

V засідання				
1	Творча скарбниця педагога. Професійне зростання педагогічних працівників в інформаційному просторі. Підсумки навчання учнів за результатами I-го семестру	25.12.	члени МК	
2	Творча майстерня викладача «Упровадження інноваційних освітніх і виробничих технологій – ефективний засіб підвищення якості підготовки кваліфікованих робітників»	15.12	Демецька О.В.	
3	Підсумки тижня професії «Кухар» 15 грудня - Міжнародний день чаю	15.12	Хуторнюк Т.В.	
4	Майстер-клас « Нетрадиційний підхід у приготуванні страв. Технологія Sous Vide»	До 25.12	Хуторнюк Т.В.	
VI засідання				
1	«Методичний діалог «Калейдоскоп інноваційних педагогічних технологій».	31.01.	члени МК	
2	Майстер-клас «Тімбаль» страва французької кухні	29.01.	Фесенко Н.О.	
3	Творча майстерня майстра в/н 1.Відкритий урок виробничого навчання на тему: «Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні супів: супи-креми»	29.01.	Хуторнюк Т.В.	
VII засідання				
1	Педагогічні читання «Цифрові інструменти сучасного педагога як засіб активізації пізнавальної діяльності учнів»	25.02.	члени МК	
2	Конкурс професійної майстерності учнів ІІ-го курсу з професії кухар	18.02.	Хуторнюк Т.В Коновалюк І.В	

3	Обговорення та затвердження сценарію Тижня Масляна 08.03-14.03.	25.02.	Демецька О.В.	
	Майстер-клас «Приготування декору з шоколаду».		Слободяник Н.В	
	Творча майстерня викладача 1.Відкритий урок виробничого навчання на тему:Новітні страви з пасти та макаронних виробів		Тунік Т.І.	
VIII засідання				
1.	Методичний турнір на тему: "Формування професійної компетентності через впровадження інноваційних технологій"	31.03 2021	Члени методкомісії	
2.	Творча майстерня викладача Проведення тижня професії «Обліковець, касир»	04.03.	Сокурєнко Л.П	
3.	Звіт про участь у проведенні тижня Масляна	31.03	Члени методкомісії	
4.	Майстер-клас « Оригінальні страви з яєць»	31.03	Тунік Т.І.	
IX засідання				
1.	Засідання професійного клубу. Аукціон ідей та знахідок Хочу поділитись» (презентація освоєних інтернет ресурсів, обмін досвідом)	29.04		
2.	Майстер-клас на тему: «Приготування страв з гідро біонтів»	22.04	Коновалюк І.В.	
3.	Конкурс професійної майстерності учнів 1-го курсу з професії кухар	20.04.	Тунік Т.І.	

X засідання				
1	Провести педагогічно-методичну виставку «Вернісаж методичних ідей».	31.05.	Члени МК	
2	Розгляд та аналіз підсумків випускних і кваліфікаційних іспитів з метою визначення якості підготовки учнів. Визначення заходів щодо усунення недоліків, виявлених під час навчання учнів.»	31.05.	Члени МК	
3				
XI засідання				
1	Методична сесія .Якісний аналіз успішності учнів з предметів професійно-теоретичного циклу та виробничого навчання Моніторинг якості знань учнів, результатів контрольних семестрових робіт та успішності учнів за II-й семестр	30.06.	Члени МК	
2.	Звіт майстрів в/н про підсумки ДКА в групі III-го курсу. Працевлаштування випускників.	30.06.	Слободяник Н.В. Фесенко Н.О.	
3.	Поповнення інформаційно-методичного вісника «Скарбниця досвіду»	30.06.	Члени МК	
4.	Аналіз стану підготовки кабінетів і лабораторій до нового навчального року	30.06.	Члени МК	