**Звіт**

**про роботу методичної комісії з професії кухар**

**за 2016-2017 навчальний рік**

***Голова методичної комісії: викладач предметів професійно-***

***теоретичної підготовки спеціаліст***

***першої категорії***

***Войцьо Олена Степанівна***

**Навчальний процес здійснювали:**

1 викладач предметів професійно-теоретичної підготовки та 3 майстри виробничого навчання з них:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№ з/п*** | ***Прізвище, ім'я, по батькові викладача (майстра в/н)*** | ***Рівень кваліфікації*** |
| 1 | Войцьо О.С. | Спеціаліст І категорії |
| 2 | Кучерук В.Я. | 12 тарифний розряд |
| 3 | Безвершук Т.В. | 11 тарифний розряд |
| 4 | Ковчинська Н.П. | 9 тарифний розряд |

**Методична комісія працювала над науково – методичною проблемою**

«Удосконалення роботи щодо вироблення в учнів умінь практичного застосування здобутих знань»

**Члени методичної комісії працювали над проблемними темами:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Прізвище, ім'я, по батькові викладача (майстра)*** | ***Навчально-методична проблема*** |
| Войцьо О.С. | Діагностування і попередження відставання учнів у навчанні |
| Кучерук В.Я. | Індивідуалізація та диференціація процесу виробничого навчання |
| Безвершук Т.В. | Використання інноваційних технологій на уроках виробничого навчання |
| Ковчинська Н.П. | Здійснення міжпредметних зв’язків під час виробничого навчання |

**За звітний навчальний період члени методичної комісії провели 10 засідань, на яких розглядали і обговорювали такі питання:**

1. *Планування роботи методичної комісії на 2016 – 2017 навчальний рік.*
2. *Вибір проблемної теми методичної комісії та індивідуальних проблемних тем викладачів та майстрів виробничого навчання.*
3. *Тематично-поурочне планування програмового матеріалу з предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовок з професії 5122 Кухар та його обговорення.*
4. *Вибір тем відкритих уроків викладача та майстрів виробничого навчання.*
5. *Узгодження:*
   * тематично-поурочних планів викладача та майстрів в/н;
   * критеріїв оцінювання робіт на уроках теоретичного та виробничого навчання;
   * переліків перевірочних робіт з виробничого навчання за І та ІІ семестри в 37, 36 та 2 групах кухарів;
   * переліків пробних кваліфікаційних робіт для 2, 37 та 36 груп кухарів;
   * переліків виробничих робіт в 37, 36 та 2 групах кухарів;
   * завдань до поетапної атестації в 37 та в 2 групах кухарів;
   * завдань до адміністративних контрольних зрізів знань з предметів технологія приготування їжі з основами товарознавства, організація виробництва та обслуговування за навчальний рік;
   * завдань та тем творчих і дипломних робіт з професії «Кухар»;
   * програм предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки кухарів на навчальний рік.
6. *Проаналізували:*

* підсумки проведеної поетапної атестації в 37 та в 2 групі кухарів на присвоєння кваліфікації Кухар 3 розряду;
  + підсумки проведених в 2, 36, 37 групах кухарів адміністративних контрольних зрізів знань з предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування»;
  + підсумків проведених перевірочних робіт;
  + результати підсумкового оцінювання навчальних досягнень учнів за І та ІІ семестри навчального року;
  + підсумки проведеної ДКА в 36 групі кухарів.

1. *Проводили:*
   1. Виховні години вшанування Небесної Сотні, учасників бойових дій на території інших держав, до Дня пам'яті жертв голодомору, до Дня боротьби зі СНІДом, до Дня гідності та свободи, до Дня Європи в Україні, до тижня Японії в Україні тощо.
2. *Виступали з доповідями на педрадах, нарадах, методичній комісії*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№ з/п*** | ***Прізвище, ім’я, по батькові доповідача*** | ***Тема доповіді*** |
| 1 | Войцьо О.С. | Діагностування і попередження відставання учнів у навчанні |
| 2 | Ковчинська Н.П. | Здійснення міжпредметних зв’язків під час виробничого навчання |
| 3 | Кучерук В.Я. | Індивідуалізація та диференціація процесу виробничого навчання |
| 4 | Безвершук Т.В. | Використання інноваційних технологій на уроках виробничого навчання |

1. *Розроблено навчально-методичні комплекти з «Технології приготування їжі з основами товарознавства», виробничого навчання по курсам за новими технологіями*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Автор*** | ***Методичні розробки*** | |
| ***Для теоретичних занять*** | ***Для практичних занять*** |
| Войцьо О.С. | 1. Комплексні кваліфікаційні завдання з професії Кухар 3 та 4 розрядів. 2. Уроки «Механічна кулінарна обробка субпродуктів», 3. Бінарний урок «Приготування ролів та суші» 4. Завдання для тематичного оцінювання з предметів професійно-теоретичної підготовки. 5. Завдання до ПА з професії кухар 3 розряду. 6. Завдання та теми дипломних робіт з професії кухар. 7. Роздатковий матеріал до тем уроків. |  |
| Кучерук В.Я. |  | 1.Розробка конспектів уроків виробничого навчання.  2. Бінарний урок «Приготування ролів та суші».  3. Завдання до перевіркових робіт.  4.Завдання до пробних кваліфікаційних робіт. |
| Безвершук Т.В |  | 1.Програма виробничої практики кухаря 4 розряду.  2.Розробка конспектів уроків виробничого навчання.  3.Завдання до перевіркових робіт. |
| Ковчинська Н.П. |  | 1. Розробка конспектів уроків виробничого навчання 2. Бінарний урок «Приготування ролів та суші». 3. Завдання до перевіркових робіт. 4. Завдання до пробних кваліфікаційних робіт. |

Голова МК Войцьо О.С.