

Педагогічна рада 26.05 2020

Залозна Т.М., керівник циклової комісії

Співпраця викладачів та майстрів в/н циклової комісії професій харчових технологій у формуванні мобільного робітника.

Шановні колеги! Сьогодні ми хочемо розповісти про співпрацю викладачів та майстрів в/н циклової комісії професій харчових технологій при формуванні мобільного робітника. (слайд 1)

Педагогічна взаємодія — це процес, що складається з багатьох компонентів, дидактичних, виховних і соціально-педагогічних взаємодій і присутній у всіх видах діяльності майстра виробничого навчання і викладача спеціальних дисциплін. В основі його лежить співробітництво. Взаємодія відіграє найважливішу роль у людському спілкуванні, ділових і партнерських відносинах. Педагогічна взаємодія може розглядатись як процес соціальнопсихологічний (взаємодія в колективі) і як інтегральний (об'єднуючі різні виховні впливи в конкретному суспільстві), і припускає рівність відносин. (слайд 2)

Основними характеристиками взаємодії ми вважаємо є: взаємопізнання, взаєморозуміння, взаємовплив, сумісність. При цьому необхідно розуміти, що взаємодія сторін – це не самоціль, а найважливіший засіб успішного вирішення поставлених навчально-виховних і розвиваючих завдань.

Взаємодія майстра виробничого навчання і викладача спеціальних дисциплін на мою думку, є основним дидактичним компонентом взаємодії, що забезпечує обмін інформацією, міжособистісного пізнання, організацію й регуляцію взаємин за допомогою різних комунікативних засобів.

Зміст взаємодії майстра виробничого навчання і викладача спеціальних дисциплін при формуванні мобільного робітника ми бачимо у наступній діяльності:

1. Першочерговим завданням циклової комісії у формуванні мобільного робітника є узгодження плану методичної роботи на н.р.: засідання з обговоренням зазначеного питання, відкриті уроки, позаурочні заходи, олімпіади, конкурси як учнів так і педагогів. (слайд 3)

Так, при спільній роботі на засіданнях циклової комісії ми скоригували робочий навчальний план щодо вивчення предметів загальноосвітньої підготовки, затвердили навчально-плануючу документацію, розробили комплексно кваліфікаційні завдання для проведення поетапної атестації, розробили технологічні картки і схеми до страв і виробів які вивчаються згідно навчальних планів і програм.

(слайд 4)Членами циклової комісії проводяться показові уроки: бінарний урок викладачів Залозної Т.М. та Тимощенко І.М. (20.12.18р.) з предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» та «Облік, калькуляція і звітність» з теми «Технологія приготування страв з каш»; урок майстра виробничого навчання Колодки Л.М. (27.03.19 р.) з теми «Приготування страв української кухні з м'яса, с/г птиці, субпродуктів»; майстра виробничого навчання Декунової Н.І. (02.04.19 р.) з теми «Приготування страв з прісного тіста»; майстра виробничого навчання Маленко В.І. (14.03.19 р.) з теми «Приготування овочів фаршированих»; майстра виробничого навчання Набоки О.О.(21.03.19 р.) з теми «Приготування десертів холодних та гарячих», майстер в/н Бондаренко Н.М на тему: «Приготування супів з крупами» з використанням інтерактивних методів навчання (28 січня 2020 року) і урок Декунової Н.І на тему: «Приготування страв із сиру кисломолочного»(06.02.2020 р.) з метою ознайомлення з системою роботи колег щодо організації освітнього процесу при формуванні мобільного робітника сфери харчових технологій на основі використання інноваційних педагогічних та виробничих технологій. (слайд 5)

Навчально-виховними, змістовними та пізнавальними були позаурочні заходи, що проводилися протягом року комісією: відео - презентація «Цікаві факти в кулінарії» (22.10.18), проведена майстрами в/н Набою О.О. та Бондаренко Н.М. для учнів груп з професії «Кухар», «Кондитер», було проведено тестування по визначенню результатів засвоєння інформації з відео-презентації. (слайд 6) Цікавим і змістовним було тематичне свято «Вареники на столі – свято у дворі» (23.10.18р.) що провели майстри в/н Скрипка О.І та Набока О.О. для всіх учнів закладу(слайд 7). Майстер в/н Маленко В.І. провела разом з викладачем предмету «Хімія» Пархомчук О.Ю. науково-пізнавальний практикум «Картопля наш другий хліб»(25.10.18р.), на якому учні дізнались історію походження картоплі, шкідливість та користь для організму людини, мали змогу скоштувати різні страви з картоплі (слайд 8).

Викладачі Залозна Т.М. та Тимощенко І.М. провели (26.10.18р.) свято першокурсників «Кулінарний ерудит» для учнів I та II курсу з професії «Кухар» (слайд 9). Захід підвищив мотивацію здобувачів освіти I курсу до навчання за професією. Майстри Декунова Н.І. та Колодка Л.М. провели майстер – клас «Новий смак здоров'я», акцентували увагу на значенні здорового харчування у житті людини(слайд 10). Разом з тим, у поточному навчальному році, в зв'язку з карантинном, ми не змогли реалізувати план позаурочних заходів, тому плануємо на початку наступного навчального року провести декаду професій. Члени ц.к. є творчими педагогами, у нас великий запас креативних, неординарних заходів, спрямованих на підвищення мотивації у здобувачів освіти до оволодіння професійними компетенціями на високому рівні. (слайд 6)

Так, у останні два роки майстри Набока О.О. та Декунова Н.І. взяли участь у виставці професій для учнів шкіл міста «Професійна освіта Сумщини»(14.11.18р.). Викладач Тимощенко І.М. та майстер в/н Декунова Н.І. взяли участь у обласному конкурсі фотоматеріалів «Дослідження регіональних особливостей та подач українського борщу «Слобожанський оберіг».

27.09.2019 члени циклової комісії взяли участь у вебінарі «Створення сучасного комплексно-методичного забезпечення предмету та професії відповідно до вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти» для викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання з професій сфери громадського харчування та торгівлі.

Підготовка учнів до виконання конкретного виду діяльності здійснюється на практичних заняттях, у процесі навчальної й переддипломної практики. При проведенні практичних занять активно використовуються форми навчання, що сприяють розвитку творчих здібностей учнів – конкурси, ділові й рольові ігри.

Виконання учнями творчих проектів становить важливу умову дидактичної системи. При цьому важливо майстру виробничого навчання та викладачу спеціальних дисциплін зуміти включити у творчий процес всю навчальну групу учнів, незважаючи на різний рівень здібностей.

З метою популяризації професій харчових технологій, зміцнення міжкультурного діалогу шляхом створення умов для творчості і толерантності серед молоді, зміцнення співпраці та обміну досвідом у галузі відкритості технічної і спеціалізованої освіти, циклова комісія разом з викладачем іноземної мови Цирулік О.С. ініціювала участь закладу освіти (з 22.09.2019 р. по 28.09.2019) в україно - польському проекту «Смак життя. Дорога від регіональної кухні до кухні фьюжин». (слайд 11)

Підсумки реалізації проекту «Смак життя - дорога від регіональної кухні до кухні фьюжин» обговорені, разом з представниками польської молоді в м. Свідніца, де з 6 по 11 жовтня 2019 рок перебували учні ДНЗ «Сумське міжрегіональне ВПУ», творчо працюючи над створенням книги про польсько-українську кухню Fusion.

Розвитку творчих здібностей сприяє і проведення професійних конкурсів «Кращий за професією», у процесі яких в майбутніх робітників формується професійна майстерність. Таким конкурсам передують велика сумісна робота майстра виробничого навчання і викладача спеціальних дисциплін, що включає розробку положення про конкурс, розробку завдань, відбір учасників, визначення складу журі, розробку критеріїв оцінки, складання оцінних таблиць, підготовку робочих місць. Участь в конкурсах професійної майстерності тих, хто навчається, розвиває у них професійну мобільність, самостійність, ініціативність, забезпечує індивідуальний підхід реалізації творчих ідей (слайд 12).

26.02.2019 року майстри в/н і викладачі спеціальних дисциплін провели

I етап Всеукраїнського конкурсу фахової майстерності серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти з професії “Кухар”.

2. Шановні колеги, ми добре розуміємо, що без самоудосконалення кожного з нас, неможливе і якісне навчання наших учнів, тому наступним важливим напрямком роботи циклової комісії є удосконалення педагогічної майстерності через курси підвищення кваліфікації, стажування педагогів на виробництві, самоосвіту у різних формах (вебінари, семінари, конференції), участь у конкурсах, виставках, розробка дидактичних матеріалів, наочності з предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки. Сьогодні якісний склад комісії є таким - 9 осіб з яких: вищу освіту мають – 6 чол., середню спеціальну – 2 чол. Кваліфікаційну категорію «Спеціаліст I категорії» – Залозна Т.М., педагогічне звання «Майстер в/н I категорії» - Колодка Л.М., «Майстер в/н II категорії»- Набока О.О. Майстри в/н, які мають педагогічне навантаження є спеціалістами I категорії. (слайд 13)

Протягом 2019- 2020 році курси підвищення кваліфікації пройшли – Скрипка О.І. та Бондаренко Н.М.

На засіданнях циклової комісії постійно обговорюємо питання з вироблення спільних дій викладачів та майстрів в/н щодо удосконалення форм і методів освітнього процесу, забезпечення якості знань.

Шановні колеги, процес власного удосконалення професійної майстерності членів нашої комісії є неперервним, тому і завдання щодо його поліпшення маємо такі: підвищити взаємовідвідування уроків, розробка власних методичних доробок, виступи на представницьких заходах державного та міжнародного рівня тощо.

3. Робота із соціальними партнерами звичайно цілеспрямовано ведеться керівництвом закладу освіти, однак наша комісія ретельно вивчає умови роботи на тих підприємствах соціальних партнерів, на які плануємо влаштування на виробничу практику чи працевлаштування учнів, тому проводимо моніторинг підприємств регіону, вивчаємо ринок праці кухарської галузі, а також матеріально-технічне оснащення цих підприємств. (слайд 14)

Ми вивчили попит роботодавців на підготовку кваліфікованих робітників за професією «Кухар», «Кондитер» саме нашим закладом освіти.. Майстри виробничого навчання і викладачі спеціальних дисциплін спільно відвідували ці підприємства, зустрічалися з їх керівниками й управлінцями, обговорювали питання, пов'язані з професійною спрямованістю, для визначенням рівня кваліфікації майбутніх робітників тощо.

Аналізуючи зібрані дані про сучасні провідні підприємства Сум, нами встановлено, що, підприємства з обслуговування населення, в тому числі ресторани, кафе та їдальні, визначають види професійної діяльності майбутнього кваліфікованого робітника. Згідно з цим майстри виробничого навчання і викладачі спеціальних дисциплін роблять коригування змісту

професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки майбутніх працівників. Так, підприємство «Simbiosi» і «Celentano» спеціалізуються на приготуванні страв італійської кухні: піци, пасти. Тому при вивченні теми «Соуси» та «Приготування страв з прісного тіста» учнів знайомимо з цими виробами, тому що замовниками особлива увага приділяється на знання та вміння майбутнього робітника виконувати роботи цієї групи виробів і страв. Такі підприємства як «Околиця», «Козачок», «Шалена шкварка» спеціалізуються на приготуванні страв національної української кухні. Вивчивши меню цих ресторанів ми велику увагу приділяємо вивченню тем «Технологія приготування страв з м'яса», «Технологія приготування страв з тіста», а саме включаємо до вивчення страви національної української кухні.

Великим попитом на ринку праці користуються робітники, які мають творчі та креативні вміння у приготуванні страв і виробів. З цією метою ми створили відеотеку матеріалів з сучасного приготування і оздоблення страв і виробів, для учнів, які здобувають 4 і 5 розряди з професії «Кухар».

4. Шановні колеги, сформувавши мобільного робітника, ми можемо при умові набору учнів, тому завжди у роботі циклової комісії серед пріоритетів є профорієнтаційна робота, до якої ми залучаємо учнів, які здобувають професії «Кухар», «Кондитер». (слайд 15)

Цю роботу ми проводимо у тандемі, не ділимо по членах комісії, плануємо і проводимо заходи спільно, виробляємо єдині підходи і рішення. Завдяки цьому щорічно майже всі виконують план набору. Так у 2019 році результат був таким: із 8 членів комісії план виконали 6.

На сьогодні наша комісія має 36 заяв.

Хочу зазначити, що майстри, викладачі циклової комісії та учні (24-25.03.2018р.) взяли участь у виставці «Абітурієнт 2019 р.», що проходила в приміщенні виставкового центру «Іллінський». Для гостей виставки були запропоновані вироби учнів з шоколаду та пряничного тіста. Також взяли участь (19.05.2018р.) у ярмарку до дня Європи: мешканцям та гостям міста були запропоновані страви німецької кухні, які були приготовлені учнями та майстрами в/н..

Всі члени циклової комісії 21.04.2019р. організували та провели майстер – класи з професії «Кухар», «Бармен», «Офіціант», «Баріста», «Кондитер», «Шоколатьє» разом з учнями навчальних груп № 12, 16, 31, 26, 36, 22, 46 для гостей профорієнтаційного фестивалю «Proficuity», що пройшов у закладі освіти. (слайд 16)

Цілеспрямованою була робота викладачів та майстрів в/н з профорієнтації випускників закладів освіти міста та області.

Так, 19 грудня 2019 року, на День Святого Миколая, майстер в/н Маленко В.І, викладач Тимошенко І.М. провели майстер-клас з оздоблення святкових пряників з учнями КУ Сумська спеціалізована школа №3 імені

генерал-лейтенанта А. Морозова, залучивши до заходу здобувачів освіти І курсу з професії «Кухар» (слайд 17).

Шановні колеги, звичайно, що карантин вніс корективи у даний напрямок роботи, але ми продовжуємо працювати через блоги, сайти з випускниками шкіл та їх батьками, і маємо надію, що план виконаємо.

Підготовка кваліфікованих робітників, здатних до професійної мобільності є однією із найважливіших проблем професійної (професійно—технічної) освіти України. Саме в процесі навчання у закладах професійної (професійно-технічної) освіти відбувається перехід від використання окремих знань, умінь та навичок до системного сприйняття конкретної професійної діяльності за обраною професією, створення її прогностичних алгоритмів і виходу на рівень концептуальної професійної поведінки, створення образу «Я-професійно мобільний кваліфікований робітник».

Тому у подальшій роботі наша циклова комісія працюватиме над вирішенням питань, що забезпечують формування мобільного робітника:

1. Продовжити вивчення регіонального ринку праці щодо потреб робітників громадського харчування, планувати проходження учнями практики на підприємствах, що використовують сучасні технології приготування страв.
2. Ввести в практику проведення профорієнтації майстрами в/н, викладачами та здобувачами освіти нашого училища в школах міста та області через інформаційно-цифрові технології.
3. Створювати умови для участі педагогів у міжнародних, всеукраїнських науково-практичних конференціях, вебінарах, освітніх виставках.