

**«Про методичний супровід процесу опанування педагогами та учнями
нових технологій сфери послуг регіону»**

Особливістю роботи методичної служби у 2018-2019 навчальному році стало створення умов та забезпечення неперервного і цілеспрямованого професійного розвитку педагогічних працівників відповідно до їх запитів. пріоритетність в роботі методичної служби є орієнтація дій на конкретного виконавця завдань навчально-виробничого процесу – заступника директора, старшого майстра, викладача, майстра виробничого навчання, голову методичної комісії. **(слайд)**

У Дніпропетровській області ЗП(ПТ)О навчають у сфері послуг навчають таким професіям **(слайд)**

Цим професіям готують майже у 42 ЗП(ПТ)О області. **(слайд)**

З метою створення умов та забезпечення неперервного і цілеспрямованого професійного розвитку педагогічних працівників сплановано продовжувати практику роботи секцій для педагогічних працівників з конкретних напрямків підготовки робітничих кадрів за галузевим та предметним принципом. **(слайд)**

У 2018-2019 навчальному році було організовано та проведено дев'ять секцій за участю ЗП(ПТ)О та Криворізького кабінету. **(слайд)**

В рамках секцій педагоги мали нагоду відвідати 9 Майстер-класи **(слайд)**

В НМЦ ПТО розроблено і постійно оновлюється «Путівник Інноваційних виробничих технологій», протягом року проходять заняття Школи впровадження нових виробничих технологій на базі Криворізького кабінету. **(слайд)**

Методистом з виставкової діяльності, експериментально-дослідної роботи, грантових програм постійно проводиться інформування та методичний супровід участі ЗП(ПТ)О у виставках, конкурсах, тренінгах та отриманні грантів.

Організовано і проведено віртуальний круглий стіл для педпрацівників професій швейної галузі Волинської, Закарпатської та Дніпропетровської областей. За темою «Досвід. Питання. Відповіді. (щодо функціонування Навчально-практичних центрів швейної галузі)».

Обмін досвідом, це завжди позитив. Цікавим питанням для всіх стали:

- Надання платних послуг Навчально-практичним центром сучасних швейних технологій і дизайну Криворізького навчально-виробничого центру.

- Методика та технологія проведення стажування на базі НПЦ сучасних швейних технологій та дизайну. НПЦ сучасних швейних технологій та дизайну Луцького центру ПТО

- Дізнались, що проходячи виробничу практику на місцевих сумісних швейних підприємствах, педагоги та учні навчаються новим цікавим технологіям обробки швейних виробів, які застосовує у своєму виробництві та чи інша фірма. Про розповіли педагоги Хустського професійного ліцею сфери послуг (слайд)

Тому, **планую** у 2019-2020 навчальному році провести віртуальний круглий стіл для педпрацівників професій швейної галузі регіонів України по обміну досвідом нових швейних технологій.

Згідно Наказу НМЦ ПТО був проведений обласний методичний фестиваль «Професійна (професійно-технічна) освіта Дніпропетровщини: кращі практики, перспективи розвитку, кроки до успіху», в тому числі за номінацією «Майстер-класи з професій ресторанного сервісу».

У фестивалі за номінацією прийняли участь 16 робіт. (слайд)

За підсумками експертної комісія визначено переможців методичного фестивалю:

I місце – Кузмінська Н.В. - майстер виробничого навчання, Інгулецький професійний ліцей.

II місце – Нужна Т.І. - майстер виробничого навчання, Криворізький навчально-виробничий центр;

III місце - Донченко І.Л. – директор, Кам'янський центр підготовки і перепідготовки робітничих кадрів».

Недоліком в поданих матеріалах учасників фестивалю стало те, що, не зважаючи на прописані в наказі вимоги до оформлення конкурсних матеріалів та орієнтовні критерії оцінювання, педагоги не зовсім дотримувались цих умов, деякі навіть їх ігнорували. Деякі надіслані матеріали навіть не розглядались, або отримали нульові результати.

Тому, вважаю за необхідне **розробити** Навчально-методичний poradnik по оформленню майстер-класів.

Міністерство освіти і науки України продовжує роботу щодо оновлення професійно-технічної освіти шляхом упровадження державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних робітничих професій. Для впровадження та апробації державних стандартів на компетентісному підході у 2018-2019 навчальному році Навчально-методичним центром з числа досвідчених викладачів та майстрів виробничого навчання були створені творчі робочі групи по розробці Орієнтовних освітніх програм з «Агент з організації туризму», «Касир (в банку)», «Кондитер», «Кравець», «Закрійник», «Швачка» «Офіціант». (слайд)

Також, згідно Наказу МОН у 2018-2019 навчальному році Навчально-методичним центром було завершено роботу по розробці матеріалів Вхідного контролю, призначеного для виявлення відповідності професійного рівня особи кваліфікаційним вимогам робітничої професії, що враховує раніше набуті

професійні знання, вміння та навички. У розробці цих матеріалів брали участь фахівці ЗП(ПТ)О з професії «Кухар». (слайд)

На виконання Листа МОН № 1/9-704 від 14.11.2018 р. «Щодо організації Всеукраїнських конкурсів фахової майстерності серед здобувачів професійної освіти у 2018-2019 році» Навчально-методичним центром було організовано та проведено II етапи Всеукраїнського конкурсу фахової майстерності серед здобувачів професійної освіти закладів П(ПТ)О Дніпропетровської області. За професіями:

- «Кухар» прийняли участь 22 ЗП(ПТ)О ,
- «Офіціант» прийняли участь 10 ЗП(ПТ)О.

Був наданий методичний супровід та допомога організації та проведення теоретичного (опрацьовано, підготовлено та діджиталізовано тестові завдання з кожної з цих професій) та практичних турів конкурсу, підготовка конкурсної документації, роботи журі, майстер-класів, підведення підсумків конкурсу.

(слайд)

Аналіз результатів тестування свідчить про недостатню теоретичну підготовку учнів з професії «Кухар» (слайд)

Аналіз якості успішності практичного туру - про більш високу підготовку конкурсантів в порівнянні з теоретичним туром (слайд)

Аналіз результатів II етапу з професії «Офіціант» показав, що теоретичні знання майже у 70% учасників нижчі за вимоги. Відмічена незначна різниця результатів при виконанні практичних завдань лідерів змагань, але є і низькі результати, що свідчить про необхідність посилення організації виробничого навчання та виробничої практики учнів, оволодіння професійними компетентностями.

III етап Всеукраїнського конкурсу фахової майстерності серед здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти у 2018-2019 навчальному році з професії «Кухар» пройшов 27 – 28 травня 2019 року на базі Дніпровського центру професійної освіти. (слайд)

Учасниками стали учні закладів професійної (професійно-технічної) освіти з 24 областей України та міста Київ – 25 осіб, супроводжуючі з числа педпрацівників ЗП(ПТ)О – 43 особи. (слайд)

Завдяки злагодженій роботі педагогічного колективу ДЦПО та методцентра захід пройшов на високому рівні.

Результативним стало те, що наш учень зайняв 4 призове місце у цьому конкурсі, буде отримувати Президентську стипендію. (слайд)

Позитивом на конкурсах II та III етапів на сьогодні є те експертами-журі стають представники підприємств: ресторанів, кафе, власних закладів громадського харчування. В процесі суддівства вони пояснюють і роз'яснюють

конкурсантам всі недоліки та позитивні моменти практичного туру. При оголошенні результатів обґрунтовують свої оцінки по кожному конкурсанту. Дуже цікаво було спілкуватись з членами журі і педагогам (супроводжувачам).

І те, що в ході проведення конкурсу нами були налагоджені контакти з членами журі, з числа роботодавців, які виявляли недоліки у роботі конкурсантів практичного туру і зголосились особисто проводити майстер-класи для педагогів області з кулінарного мистецтва.

Необхідно:

- Постійно здійснювати аналіз результатів конкурсів фахової майстерності та розглянути їх на обласних секціях за фахом, нарадах директорів, заступників директорів з навчально-виробничої роботи, старших майстрів, викладачів та майстрів виробничого навчання.

- Здійснювати допомогу ЗП(ПТ)О у проведенні групових, кафедральних, І етапів Всеукраїнських конкурсів фахової майстерності.

- Для покращення теоретичної підготовки здобувачів освіти організовувати та проводити обласні Інтернет-олімпіади з професій.

- Запланувати проведення майстер-класів для педагогів сфери побутового обслуговування.

У цьому навчальному році з метою розробки дієвих моделей діяльності учнівської молоді, надбання професійних та інформаційно-комунікативних компетентностей, розвитку високої культури взаємин, позитивного мислення, формування дослідного підходу до навчання, персональної та соціальної відповідальності навчально-методичний центр проходив обласний інформаційно-технологічний проект «Строката планета: страви народів Європи».

Проект охоплював всі напрямки та елементи STEAM навчання, із залученням учнів, викладачів, майстрів виробничого навчання у дослідженні питання: які національні страви притаманні окремій країні Європи, практичне їх виконання, дослідження можливостей використання європейських рецептур, технологій та дизайну у приготуванні страв української національної кухні створення добірки відео та збірника рецептур по приготуванню страв.

Результатом проекту стало: використання елементів європейських рецептур, технологій та дизайну у приготуванні страв української національної кухні.

Над проектом захоплюю працювали творчі групи з числа учнів та педагогів усіх ЗП(ПТ)О області, що навчають професії «Кухар. Кондитер».

Результати їх праці буде видано у збірнику, відео розміщено на сайті НМЦ ПТО. За результатами заходу всі учасники будуть відзначені сертифікатами.

(слайд)

При анкетуванні ЗП(ПТ)О педагоги виявили бажання продовжувати практику проведення проектів.

Необхідно:

Запланувати на 2019-2020 н.р. новий проект з професій сфери послуг.

Методист

Дарминова