

Західно-Донбаський професійний ліцей

Звіт методичної комісії обслуговування та побуту ЗДПЛ

за 2024-2025 навчальний рік



Протягом 2024-2025 навчального року було проведено одинадцять засідань методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання відділення обслуговування та побуту згідно графіку та запланованих питань.

- На засіданнях методкомісії розглядалась, обговорювалиась та була ухвалена навчально-плануюча документація викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та майстрів в/н для проведення уроків, виробничої практики, ПА, ДКА.
- Були розроблені: освітні програми з професій на 2025 р.
- Участь в онлайн-заходах в межах обласного Тижня з професій ресторанного сервісу
- Оговорення напрацювань з методичних ідей.
- Вивчались інструктивно – методичні документи, розглядались новинки фахової, навчальної та методичної літератури, а також матеріалів щодо організації освітньої діяльності в т. ч. у дистанційному режимі, які розміщені на сайті НМЦ ПТО.
- Проводилась дистанційна робота.
- Мороз М.В. та Огло А. С.. прийняли участь в проєкті «STEM-освіта в дії» та отримали сертифікати.
- Проходили анкетування для педагогічних працівників.
- Члени методкомісії приймали участь (як слухачі) у регіональних вебінарах, семінарах, конференціях, засіданнях секцій, хаукастах.
- Пройшли онлайн-курси та отримали сертифікати та свідоцтва

- **Пройшли чергову атестацію викладач Мороз М. В. (викладач вищої категорії) та Мещерякова С. П. (підвищення тарифного розряду).**
- **На засіданнях методичної комісії заслуховувались доповіді.**
- **Були проведені на достатньому рівні всі заплановані заходи до тижня професії «Кравець», «Кухар. Бармен. Офіціант».**
- **Козирєва Т. О. провела відкритий майстер-клас з шиття Еко-сумки для учнів ліцею до Всесвітнього дня кравців**
- **Мороз М.В. провела відкритий майстер-клас по сучасним трендам в кулінарії «Кухня без відходів: як використовувати продукти ефективно».**
- **участь у майстер-класах для ветеранів та членів їх родин, а також для здобувачів освіти в рамках проєкта «Euro Est 2025» – Мороз М. В., Золотопуп Д. В., Огло А. С., Мещерякова С. П., Русіна А. О..**
- **Мороз М.В. подавала роботу на обласний Огляд кращих практик роботи педагогічних колективів ЗП(ПТ)О щодо задоволення потреб економіки кадровим потенціалом в умовах воєнного стану від НМЦ ПТО в Дніпропетровській обл..**
- **Працювали гуртки «Срібна голка», «Майстер-шеф», «Чарівна майстерня барменів та барист».**
- **Протягом року майстри в/н та викладачі працювали над поповненням комплексно – методичного забезпечення предметів (навчальних засобів для здобувачів освіти та дидактичних засобів).**

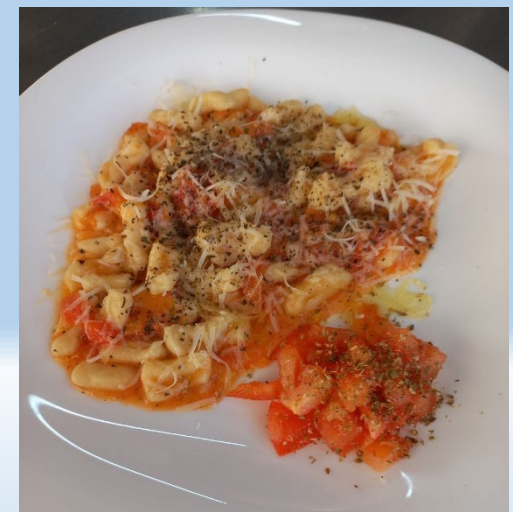
Майстер виробничого навчання Мещерякова С. П. провела для здобувачів освіти майстер-клас «Розбирання сільськогосподарської птиці, приготування порційних напівфабрикатів з неї. Приготування котлет по-київськи.»



Майстер-клас з приготування італійської пасти для ветеранів та членів їх родин, для здобувачів освіти груп 113 та 203 в рамках проєкта EuroEst 2025.



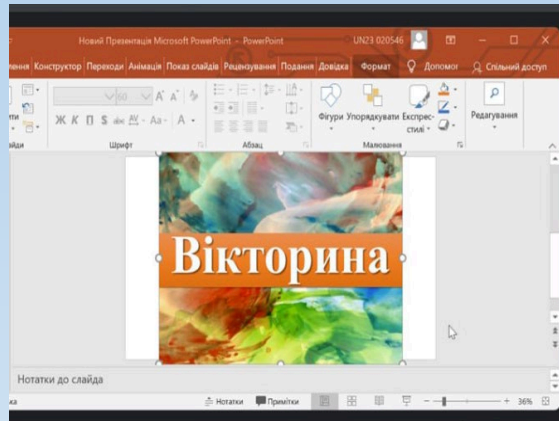
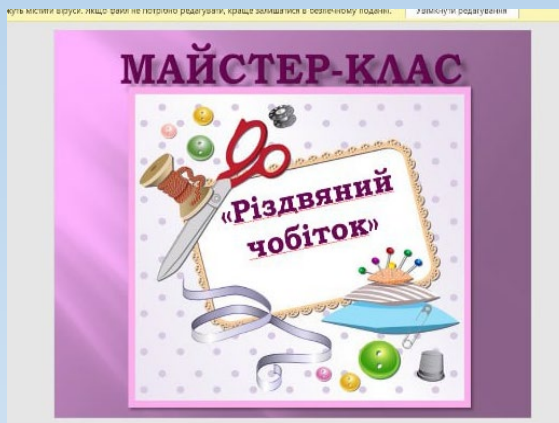
***Майстер-клас з приготування італійської пасти для ветеранів та членів
їх родин, для здобувачів освіти груп 113 та 203 в рамках проєкта
EuroEst 2025.***



Майстер виробничого навчання Козирєва Т. О. провела відкритий майстер-клас з пошиття еко-сумки в межах Всесвітнього Дня кравця.



Тиждень професії «Кравець»



Майстер-класи до Днів відкритих дверей



Участь у громадському заході «Незламна Весна»

Волонтерська діяльність



***Презентація страв за стародавніми українськими рецептами
(ЖУК – жива українська кухня).***



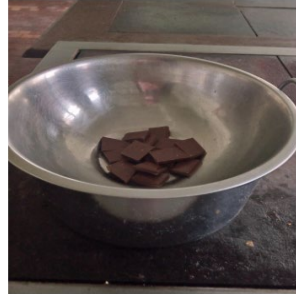
Майстер-клас від майстра виробничого навчання Русіної А. О. з приготування подарункових шоколадних квітів.



Для приготування квітів із шоколаду потрібно:

1. шоколад (чорний, молочний або білий)
2. Харчовий барвник
3. форми (молди)
4. каструля з водою
5. миска

Розламуємо та розтоплюємо шоколад на водяній бані. Потім переливаємо шоколад у кондитерський мішок



Розливаємо шоколад по формам і ставимо в холодильник на 3-4 години, щоб шоколад застиг.



Витягаємо застиглий шоколад з форм і складаємо в коробку для цукерок



Майстер-клас від майстра виробничого навчання Огло А. С. з приготування гарячих напоїв та коктейлів



Майстер-клас від здобувачів освіти групи 213 та майстра виробничого навчання Золотопуп Д. В з приготування сирного фондю.



Майстер-клас з приготування крупношматкових напівфабрикатів та виробів з них. (майстер виробничого навчання Мещерякова С. П. та здобувачі освіти групи 113)



Наші випускники
група 323
професія «Кухар»

