# **Інноваційні підходи у реалізації міжпредметних зв’язків**

Згідно з планом роботи методиста Навчально-методичного центру ПТО у Сумській області Темченко О.В. у 2016-2017 навчальному році вивчався передовий педагогічний досвід викладача професійно-теоретичної підготовки ДПТНЗ «Синівський професійний аграрний ліцей» Шастун Н.М. з теми «Застосування міжпредметних зв’язків на уроках професійно-теоретичної підготовки з професії «Кондитер». Вивчення даного питання заплановано на 3 роки.

# З метою ознайомлення з навчально-плануючою документацією, навчально-матеріальною базою, комплексно-методичним забезпеченням предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства» викладача Шастун Н.М. методист Темченко О.В. відвідала ДПТНЗ «Синівський професійний аграрний ліцей».

У ході вивчення досвіду виявлено, що Шастун Н.М. викладає предмети «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Організація виробництва та обслуговування», «Облік, калькуляція і звітність», педагогічний стаж складає 21 рік, на посаді викладача працює 10 років, кваліфікаційна категорія – спеціаліст вищої категорії. У 2016 році викладач пройшла стажування на всеукраїнських курсах підвищення кваліфікації в Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу та отримала сертифікат за професією «Кондитер» 5 розряду.

Учні, яких навчає Наталія Миколаївна, – переможці ІІ етапів конкурсів фахової майстерності, обласних учнівських олімпіад зі спецдисциплін. Викладач нагороджена подяками Департаменту освіти і науки Сумської обласної державної адміністрації, у 2016 році – Грамотою Департаменту освіти і науки Сумської обласної державної адміністрації за сумлінну працю, плідну педагогічну діяльність, значний особистий внесок у справу навчання і виховання підростаючого покоління Сумщини.

Викладач накопичила значний обсяг інформації, дидактичного матеріалу, довідкової літератури, тестових завдань, проектів, презентацій, фрагментів відеофільмів. Навчально-плануюча документація ведеться згідно з Положенням про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічному навчальному закладі зі Змінами. Кабінет обладнаний комп’ютером, приєднаним до мережі Інтернет. Матеріально-технічне забезпечення кабінету складає 90%.

Шастун Н.М. має високу професійну підготовку, знаходиться в постійному творчому пошуку нових форм, методів та засобів навчання. Викладач працює над темою: «Міжпредметні зв’язки – інтегрований потенціал формування професійної компетентності кондитера».

Під час вивчення досвіду методист Темченко О.В. відвідала урок теоретичної підготовки з навчального предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства» за темою «Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом» та гурток «Юний кондитер» за темою «Виробничі технології у підготовці робітників з професії «Кондитер».

Уроки професійно-теоретичної підготовки, факультативні заняття викладача побудовані за принципом формування професійного самовдосконалення особистості, накопичення професійних та загально- професійних знань. Упроваджуючи елементи міжпредметних зв’язків у навчально-виробничий процес, Шастун Н.М. навчає учнів критично мислити, забезпечує безпосередній зв'язок з реальною ситуацією, вирішує актуальні питання професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників.

Протягом поточного року викладач презентувала досвід на VФорумі викладачів професійної підготовки та майстрів виробничого навчання «Перші кроки до майстерності» ( виступ «Педагогічна майстерність – досвід професіоналів»). Питання «Інноваційні підходи у реалізації міжпредметних зв’язків» висвітлено в журналах «Профтехосвіта» (№3, березень 2017 року) та «Освіта Сумщини» ( №4, 2016 рік).

Педагогічна діяльність викладача Шастун Н.М. підтверджує необхідність реалізації міжпредметних зв’язків не лише в умовах інтегрування професійно-теоретичних предметів із виробничим навчанням за окремою професією, а й забезпечення взаємозв’язку з навчальними предметами базового компонента.

2017-2018 навчальний рік передбачає наступні програмно-цільові перспективи реалізації міжпредметних зв’язків: створення програми «Основи спілкування в системі громадського харчування», розроблення програм спецкурсів, індивідуальних траєкторій професійного розвитку майбутніх робітників, бізнес-планів («Ресторан української кухні», «Здорове харчування»), проекту «Новий погляд учня й педагога на оформлення тортів і тістечок», проведення креативних заходів у форматі сет-меню, організація самоосвітньої діяльності педагогічних працівників (тренінги, виставки, майстер-класи).

Методист О.В.Темченко