

ПРОТОКОЛ № 3
засідання навчально-методичної ради
Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти
у Сумській області

26.09.2022

м. Суми

ГОЛОВУЄ: директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області, кандидат педагогічних наук Самойленко Н.Ю.

ПРИСУТНІ: члени навчально-методичної наради Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області (22 особи).

ВІДСУТНІ: Лубинець В.О.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Вступне слово голови навчально-методичної наради Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області.

2. Про виконання Плану заходів щодо підвищення якості навчання та підготовки учнів до ДПА у формі ЗНО у 2021/2022 навчальному році. План заходів на 2022/2023 навчальний рік.

3. Про організаційно-методичний супровід діяльності НПЦ із підготовки кваліфікованих робітників за професіями «Кухар», «Кондитер», «Офіціант» на базі ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище», НПЦ із підготовки кваліфікованих робітників за професіями «Верстатник широкого профілю», «Оператор верстатів з програмним керування» на базі ДПТНЗ «Сумський центр професійно-технічної освіти».

4. Про розгляд методичних напрацювань педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти:

- Регіональна навчальна програма «Здорове харчування здобувачів освіти у закладах професійної (професійно-технічної) освіти» (укладачі: Мосенцева Ольга Олександрівна, старший майстер виробничого навчання відділення харчових технологій та ресторанного сервісу ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище»; Темченко Олена Всеволодівна, методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області; Блажева Ніна Володимирівна, шеф-кухар їдальні ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище»);

- Регіональна навчальна програма «Технологія приготування страв з равлика Helix Asprsa Muller» (укладачі: Грицай Алла Войтеховна, викладач професійно-теоретичної підготовки за професіями «Кухар», «Кондитер», «Продавець продовольчих товарів» ДПТНЗ «Лебединське вище професійне училище лісового господарства»; Темченко Олена Всеволодівна, методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області; Богатиренко Ярина Петрівна, керівник фермерського господарства «ФЕРМА ЕКО»).

1. СЛУХАЛИ:

1.1. Смоленко О.П., методиста НМЦ ПТО у Сумській області, яка проінформувала присутніх про виконання Плану заходів щодо підвищення якості навчання та підготовки учнів до ДПА у формі ЗНО у 2021/2022 навчальному році.

Навчально-методичним центром професійно-технічної освіти у Сумській області було здійснено моніторинг участі закладів професійної (професійно-технічної) освіти у національному мультипредметному тесті. Так, у 2022 році 1499 учнів завершили здобуття повної загальної середньої освіти в закладах професійної (професійно-технічної) освіти. Для участі у національному мультипредметному тесті було зареєстровано 164 учнів. Виявили бажання скласти національний мультипредметний тест (комп'ютерний онлайн-тест) 103 учні із 18 закладів професійної (професійно-технічної) освіти. Національний мультипредметний тест складався з трьох блоків: «Українська мова», «Математика», «Історія України». Найвищі бали отримали учні закладів професійної (професійно-технічної) освіти:

з української мови: 161-180 балів – 8 здобувачів освіти (по 1 учню - Конотопське ВПУ, Білопільське ВПУ, Охтирський центр ПТО, Синівський ПАЛ, по 2 учні – Сумське ВПУ будівництва і дизайну, Недригайлівське ВПУ); 181-200 балів – Сумське ВПУ будівництва та автотранспорту (1 учень);

з математики: 161-180 балів – 2 здобувача освіти (по 1 учню – Синівський ПАЛ, Недригайлівське ВПУ); 181-200 балів – 2 здобувача освіти (по 1 учню – Білопільське ВПУ, Синівський ПАЛ);

з історії України: 161-180 балів – 7 здобувачів освіти (по 1 учню – Сумський хіміко-технологічний центр ПТО, Сумське ВПУ будівництва і дизайну, Сумське ВПУ будівництва та автотранспорту, Шосткинський центр ПТО, Синівський ПАЛ, 2 учні – Недригайлівське ВПУ); 181-200 балів – Білопільське ВПУ (1 учень).

Лабудько В.С., методиста НМЦ ПТО у Сумській області, яка повідомила присутнім, що у вересні 2022 року НМЦ ПТО у Сумській області було затверджено План заходів щодо підвищення якості навчання та підготовки учнів до ДПА у формі ЗНО, заплановано проведення спільно із Харківським регіональним центром оцінювання якості освіти, Сумським обласним інститутом післядипломної педагогічної освіти, СУМДУ інформаційно-роз'яснювальну роботу серед здобувачів освіти, педагогічних працівників через різноманітні форми організації (олімпіади для учнів, семінари, вебінари, майстер-класи, практичні заняття, тренінги для викладачів тощо; онлайн-консультації для заступників директорів з НМР, методистів щодо роз'яснення процедури організації та проведення ЗНО/НМТ), інформація з вищезазначеного питання постійно висвітлюється на сайті Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області, сайтах закладів освіти).

ВИРІШИЛИ:

1.1. Інформацію взяти до відома.

1.2. Презентувати роботу творчої групи в рамках вивчення ППД «Організаційні аспекти підготовки до ДПА у формі ЗНО через колективні та індивідуальні форми методичної роботи» на навчально-методичній раді НМЦ ПТО у Сумській області

Виконавці: Лабудько В.С.,
Смоленко О.П., методисти
НМЦ ПТО у Сумській області,
члени творчої групи
Термін виконання:
грудень 2022 року

1.3. Сформувати методичний дайджест для викладачів «Тестові технології як засіб формування ключових компетентностей учнів»

Виконавці: Лабудько В.С.,
Смоленко О.П., методисти
НМЦ ПТО у Сумській області
Термін виконання:
до 10.03.2022 року

1.4. Провести онлайн-практичні кейси для викладачів загальноосвітньої підготовки з питань підготовки учнів до ДПА у формі ЗНО спільно із Харківським регіональним центром оцінювання якості освіти, Сумським державним університетом

Виконавці: Лабудько В.С.,
Смоленко О.П., методисти
НМЦ ПТО у Сумській області
Термін виконання:
до 10.03.2023 року

1.5. Здійснити моніторинг організації та підготовки учнів до ЗНО-2023 в закладах професійної (професійно-технічної) освіти

Виконавці: Лабудько В.С.,
Смоленко О.П., методисти
НМЦ ПТО у Сумській області
Термін виконання:
січень - липень 2023 року

ГОЛОСУВАЛИ:

«за» - 22; «проти» - 0; «утримались» - 0.

2. СЛУХАЛИ:

2.1. Темченко О.В., методиста НМЦ ПТО у Сумській області, яка повідомила присутнім про організаційно-методичний супровід діяльності

НПЦ із підготовки кваліфікованих робітників за професіями «Кухар», «Кондитер», «Офіціант» на базі ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище».

Створення НПЦ на базі ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище» розпочалось відповідно до наказу Департаменту освіти і науки Сумської обласної державної адміністрації від 11.08.2021 № 401-ОД «Про створення навчально-практичного центру». Навчально-практичний центр має кабінет професійно-теоретичної підготовки та три навчально-виробничі лабораторії, які оснащено новітнім сертифікованим обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом придбаним за кошти державного бюджету на суму 3622,9 тис. грн., а також за додатковим спів фінансуванням на суму 38807 грн. Підготовку фахівців у навчально-практичному центрі здійснюють: за професією «Кухар, кондитер» – 3 викладачі та 7 майстрів виробничого навчання; за професією «Кухар, бармен» – 3 викладачі, 4 майстри виробничого навчання. Усі педагогічні працівники мають відповідну фахову освіту та робітничу кваліфікацію та своєчасно проходять стажування.

Методичний супровід діяльності НПЦ здійснюється шляхом оновлення змісту підготовки кваліфікованих робітників відповідно до вимог регіонального ринку праці та стандартів професійної (професійно-технічної) освіти, орієнтованих на результати навчання. З метою здійснення первинної професійної підготовки кваліфікованих робітників за професіями «Кухар, кондитер», «Кухар, бармен» на 2022-2023 н.р. розроблено освітні програми, робочі навчальні плани, що погоджені з роботодавцями, розглянуті на засіданнях циклової комісії та схвалені педагогічною радою і затверджені керівником закладу, розроблено навчально-плануючу документацію, комплексні кваліфікаційні завдання, паспорта комплексно-методичного забезпечення кабінету та лабораторій. Створюється контент для здійснення елементів дистанційного навчання за відповідними професіями. Зокрема, засвоєння необхідних професійних компетентностей здійснюється за допомогою інтернет ресурсів: сайту навчально-практичного центру, блогів; інструментів для створення навчальних матеріалів: Learning apps, Lino It, Padlet, відеоредакторів Movavi Video, Editor Plus та інструментів для опитування і тестування: Kahoot, Google форми, Master-test, Online Test Pad, Генератора ребусів та пазлів. Педагоги розміщують навчальний матеріал за допомогою онлайн платформи Google Classroom. На платформах Google Meet, Zoom, Skype організуються відеоконференції для ефективної взаємодії під час дистанційного уроку із здобувачами освіти та їх батьками.

У 2022 році з професії «Кухар» здійснено навчання 12 осіб з числа незайнятого населення. Педагогічними працівниками проведено заходи регіонального рівня, а саме: 11 майстер-класів для учнів шкіл міста до різдвяних свят «Казкова майстерня» на базі кухні-лабораторії з професії «Кондитер», учасниками яких стало понад 200 осіб; на базі кухні-лабораторії з професії «Кухар» з метою популяризації робітничих професій «Кухар», «Кондитер», «Офіціант» проведено конкурс-фестиваль млинців «Масляна»

серед мешканців міста із залученням місцевого телебачення; здійснено апробацію навчального посібника із залученням 4 закладів професійної (професійно – технічної) освіти області та загальноосвітньої школи I-III ступенів № 9 м. Шостка; проведено засідання круглого столу за результатами апробації з теми «Використання в кулінарії мікро-грину».

Надходження від виробництва кулінарної та кондитерської продукції за 2022 рік становлять 22795,29 грн. Волонтерської продукції вироблено на суму 1850 грн. Отримано матеріальної спонсорської допомоги на суму 87660 грн. Надходження від виробничої практики - 10005 грн. Інформація основних подій та матеріалів про роботу НПЦ висвітлюється на сайті закладу, у соціальній мережі Facebook та НМЦ ПТО у Сумській області.

ВИСТУПИЛИ:

Ковтун С.В., директор ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище» презентувала членам навчально-методичної ради НМЦ ПТО у Сумській області навчально-матеріальну базу навчально-практичного центру ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище», а саме: лабораторію з організації обслуговування за професією «Офіціант», кухню-лабораторію з професії «Кухар», кабінет спеціальних дисциплін, кухню-лабораторію з професії «Кондитер».

Темченко О.В., методист НМЦ ПТО у Сумській області, повідомила присутнім, що на базі ДПТНЗ «Сумський центр професійно-технічної освіти» у січні 2022 року створено та працює НПЦ з підготовки кваліфікованих робітників за професіями «Верстатник широкого профілю», «Оператор верстатів з програмним керуванням». Так, аудиторії та лабораторії центру оснащені сучасними засобами навчання та обладнанням, що дає можливість надавати якісні освітні послуги здобувачам освіти, проводити стажування, підвищення кваліфікації викладачів та майстрів виробничого навчання закладів професійної (професійно-технічної) освіти області, перекваліфікацію незанятого населення, навчання представників підприємств тощо. НПЦ має окремий кабінет професійно-теоретичної підготовки, обладнаний мультимедійною дошкою, меблями. Комплексно-методичне забезпечення є в достатньому обсязі (тематичні папки, конспекти уроків, матеріали для самостійної роботи з технології верстатних робіт за відповідними розрядами, лабораторно-практичні та контрольні роботи).

Одним із основних напрямів роботи НПЦ є навчально-виробнича діяльність. З майстрами виробничого навчання центру обговорюються питання щодо планування роботи центру з метою упровадження в освітній процес новітніх матеріалів, інноваційних технологій підприємств - замовників кадрів. Робота ведеться у напрямку розробки програм для курсової підготовки, визначаються теми для опанування певними професійними компетентностями, розробляються короткострокові програми з підготовки, перепідготовки кваліфікованих робітників.

Педагогічні працівники НПЦ постійно проводять профорієнтаційну роботу - працюють із випускниками загальноосвітніх шкіл міста з метою залучення їх до навчання за професіями «Верстатник широкого профілю», «Оператор верстатів з програмним керуванням».

ВИРІШИЛИ:

2.1. Інформацію взяти до відома.

2.2. Розробити програму стажування педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти на базі НПЦ ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище» за професіями «Кухар», «Кондитер», «Офіціант»

Виконавці:

Темченко О.В., методист

НМЦ ПТО у Сумській області

Термін виконання:

13.10.2022 року

2.3. Розробити програму стажування педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти на базі НПЦ ДПТНЗ «Сумський центр професійно-технічної освіти» за професіями «Верстатник широкого профілю», «Оператор верстатів з програмним керуванням»

Виконавці:

Лубинець В.О., методист

НМЦ ПТО у Сумській області

Термін виконання:

грудень 2022 року

2.4. Створити електронний контент за професіями: «Кухар», «Кондитер», «Офіціант» із підготовки кваліфікованих робітників на базі НПЦ ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище», «Верстатник широкого профілю», «Оператор верстатів з програмним керуванням» із підготовки кваліфікованих робітників на базі НПЦ ДПТНЗ «Сумський центр професійно-технічної освіти»

Виконавці:

Темченко О.В., Лубинець В.О.,

методисти НМЦ ПТО

у Сумській області

Термін виконання:

до 15.05.2023 року

2.5. Розробити регіональні навчальні, модульні програми та короткострокові курси для набуття додаткових професійних компетентностей з професій «Кухар» на базі НПЦ ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище», «Верстатник широкого профілю» на базі НПЦ ДПТНЗ «Сумський центр професійно-технічної освіти»

Виконавці:
Темченко О.В., Лубинець В.О.,
методисти НМЦ ПТО
у Сумській області
Термін виконання:
грудень 2022 року

2.6. Розробити регіональні навчальні, модульні програми та короткострокові курси для набуття додаткових професійних компетентностей з професій «Кондитер» на базі НПЦ ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище», «Оператор верстатів з програмним керування» на базі НПЦ ДПТНЗ «Сумський центр професійно-технічної освіти»

Виконавці:
Темченко О.В., Лубинець В.О.,
методисти НМЦ ПТО
у Сумській області
Термін виконання:
березень 2023 року

2.7. Розробити регіональні навчальні, модульні програми та короткострокові курси для набуття додаткових професійних компетентностей з професії «Офіціант» на базі НПЦ ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище»

Виконавці:
Темченко О.В., методист
НМЦ ПТО у Сумській області
Термін виконання:
червень 2023 року

ГОЛОСУВАЛИ:

«за» - 22; «проти» - 0; «утримались» - 0.

3. СЛУХАЛИ:

Висоцьку Ю.М., методиста НМЦ ПТО у Сумській області, яка повідомила присутнім, що педагогічними працівниками області підготовлено та подано на навчально-методичну раду НМЦ ПТО у Сумській області 2 регіональні навчальні програми.

3.1. Регіональна навчальна програма «Здорове харчування здобувачів освіти у закладах професійної (професійно-технічної) освіти» (укладачі: Мосенцева Ольга Олександрівна, старший майстер виробничого навчання відділення харчових технологій та ресторанного сервісу ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище»; Темченко Олена Всеволодівна, методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області; Блажева

Ніна Володимирівна, шеф-кухар їдальні ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище»).

Програма розрахована на 35 години (з них 12 - на лабораторно-практичні роботи), складається з чотирьох тем. Під час теоретичного навчання вивчаються правила організації раціонального та безпечного харчування, розробки технологічної документації для виробництва нових видів продукції здорового харчування, ведення технологічного процесу виробництва продукції та її реалізації у закладах професійної (професійно-технічної) освіти. Темі № 3, 4 містять лабораторно-практичні роботи, де передбачається оволодіння професійними компетентностями зі складання меню для різних прийомів їжі з урахуванням норм споживання основних видів продуктів, приготування страв здорового харчування та розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страв.

ВИРІШИЛИ:

3.1.1. Інформацію взяти до відома.

3.1.2. Схвалити та рекомендувати для використання у закладах професійної (професійно-технічної) освіти регіональну навчальну програму «Здорове харчування здобувачів освіти у закладах професійної (професійно-технічної) освіти» (укладачі: Мосенцева Ольга Олександрівна, старший майстер виробничого навчання відділення харчових технологій та ресторанного сервісу ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище»; Темченко Олена Всеволодівна, методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області; Блажева Ніна Володимирівна, шеф-кухар їдальні ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище»).

ГОЛОСУВАЛИ:

«за» - 22; «проти» - 0; «утримались» - 0.

3.2. Регіональна навчальна програма «Технологія приготування страв з равлика *Helix Asprsa Muller*» (укладачі: Грицай Алла Войтеховна, викладач професійно-теоретичної підготовки за професіями «Кухар», «Кондитер», «Продавець продовольчих товарів» ДПТНЗ «Лебединське вище професійне училище лісового господарства»; Темченко Олена Всеволодівна, методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області; Богатиренко Ярина Петрівна, керівник фермерського господарства «ФЕРМА ЕКО»).

Регіональна програма «Технологія приготування страв з равлика *Helix Asprsa Muller*» розрахована на 35 годин, складається з 6 тем. Під час теоретичного навчання вивчаються асортимент страв і кулінарних виробів з равлика *Helix Asprsa Muller*, технологія їх приготування та правила подавання. Для відпрацювання практичних навичок теми містять лабораторно-практичні роботи, де передбачається оволодіння професійними компетентностями з

розрахунку сировини на задану кількість порцій, технології приготування страв та кулінарних виробів з равлика Helix Asprsa Muller.

ВИРІШИЛИ:

3.2.1. Інформацію взяти до відома.

3.2.2. Схвалити та рекомендувати для використання у закладах професійної (професійно-технічної) освіти регіональну навчальну програму «Технологія приготування страв з равлика Helix Asprsa Muller» (укладачі: Грицай Алла Войтеховна, викладач професійно-теоретичної підготовки за професіями «Кухар», «Кондитер», «Продавець продовольчих товарів» ДПТНЗ «Лебединське вище професійне училище лісового господарства»; Темченко Олена Всеволодівна, методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області; Богатиренко Ярина Петрівна, керівник фермерського господарства «ФЕРМА ЕКО»).

ГОЛОСУВАЛИ:

«за» - 22; «проти» - 0; «утримались» - 0.

**Голова навчально-методичної
ради Навчально-методичного
центру ПТО у Сумській області**



Наталія САМОЙЛЕНКО

**Секретар навчально-методичної
ради Навчально-методичного
центру ПТО у Сумській області**



Юлія ВИСОЦЬКА