

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО РОБОТИ НАД РЕАЛІЗАЦІЄЮ ПРОЄКТУ З НАВЧАННЯ МАЙСТЕР-ТРЕНЕРІВ

Узагальнення і втілення перспективного педагогічного досвіду – невід’ємна складова управління методичною роботою, збагачення інноваційного освітнього середовища закладу освіти. Особливо значущим для розширення інноваційного середовища закладу професійної (професійно-технічної) освіти є використання методу проєктів.

З липня 2024 року в рамках швейцарсько-українського проєкту **DECIDE «Децентралізація для розвитку демократичної освіти»** розпочалася навчальна програма «Навчання тренерів для майстрів виробничого навчання та проведення просвітницьких профорієнтаційних заходів для учнів закладів загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти», яка реалізується Громадською організацією «Cult Food» в рамках проєкту «Реформа шкільного харчування», що впроваджується в Україні консорціумом у складі DOCCU та PNHZ International Projects in Education за підтримки Embassy of Switzerland in Ukraine/Посольство Швейцарії в Україні. Проєкт з навчання майстер-тренерів розроблено і впроваджується в межах Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027.

В рамках проєкту в період з 10 по 31 липня 2024 року відбувся перший (теоретичний) етап навчання у форматі онлайн, яким було охоплене 15 майстринь виробничого навчання з усіх закладів професійної (професійно-технічної) освіти Житомирської області (список додається), в яких навчають професії «Кухар» (кваліфікації 4-го розряду).

Практичний етап навчання майстрів-тренерів з організації шкільного харчування від Житомирської області на базі ХАБу в ДПТНЗ «Бориспільській професійний ліцей» та з 24 по 26 жовтня 2024 року на базі Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу пройшли **Олена Гребенюк** (ДНЗ «Центр сфери обслуговування м. Житомира») і **Людмила Шевчук** (ДНЗ «Малинський професійний ліцей»). Впродовж листопада 2024 року вони проведуть навчання для інших 13-ти учасників області, які успішно пройшли I етап онлайн-навчання.

Реалізація Швейцарсько-українського проєкту DECIDE стала значущим кроком у підвищенні якості професійної підготовки кухарів. Майстрині виробничого навчання отримали можливість опанувати нові підходи до організації



шкільного харчування, навчитись дотримуватися норм безпеки НАССР та принципам збалансованого харчування під керівництвом відомих кухарів на новітньому обладнанні тощо. У закладах освіти осучаснюється навчально-методичне забезпечення, встановлюється новітнє обладнання, проводяться майстер-класи викладачів та майстрів з приготування страв здорового харчування, семінари-практикуми, тижні професійної майстерності. Позитивні методичні здобутки презентовано на сайтах закладів професійної (професійно-технічної) освіти та Навчально-методичного кабінету ПТО у

Житомирській області, освітніх сайтах «Vseosvita», «Naurok» тощо.

В закладах П(ПТ)О області планується підвищення кваліфікації здобувачів освіти з професії «Кухар» (кваліфікації 4-го розряду) на основі Типової освітньої програми



професійного навчання за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти», яка інтегрована у зміст освітньої програми з професії «Кухар» для **первинної професійної підготовки** здобувачів освіти. Обласною творчою групою була розроблена **Примірна освітня програма** для підготовки здобувачів освіти з професії 5122 «Кухар», рівень кваліфікації – 4 розряд, на основі СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії «Кухар» і Типової освітньої програми професійного навчання для підвищення кваліфікації за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти» відповідно до наказу МОН України № 211 від 20.02.2024 р., яка надрукована у Інформаційно-методичному бюлетені «Вісник ПТО» 09 (245) 2024 р.

<https://docs.google.com/document/d/1flnfyudtowf8EZIEnzrWS1sVE5VAwhPc/edit?usp=sharing&ouid=100994929404383233769&rtpof=true&sd=true>

Координатор проєкту: *Ніна МАЛІНКІНА, методист НМК ПТО у Житомирській області.*