



Тетяна ГРЕЗИНА,
майстриня виробничого навчання ЗП(ПТ)О
«Коростишівський професійний коледж»,
ТВСВ м. Андрушівка

**Узагальнений досвід роботи на тему:
«Удосконалення змісту професійної освіти
шляхом підвищення цифрової компетентності
майстра виробничого навчання для
використання інноваційних технологій на
уроках професійно-практичної підготовки»**

Актуальність досвіду

*«Не в кількості знань полягає
освіта, а в повному розумінні й майстерному
застосуванні в житті всього того, що знаєш»*

Сучасний етап розвитку системи освіти в Україні характеризується освітніми інноваціями, спрямованими на збереження досягнень минулого і, водночас, на модернізацію системи освіти відповідно до вимог часу, новітніх надбань науки, культури і соціальної практики.

Характерною особливістю цього періоду розвитку педагогічної освіти є пошук нових форм, методів і засобів навчання; розгортання широкої експериментальної роботи, спрямованої на впровадження освітніх інновацій шляхом підвищення цифрової компетентності педагогів.

У сучасному інформаційному та освітньому середовищі важливо розвивати цифрову компетентність педагогів. Це забезпечить якісну підготовку здобувачів освіти до викликів сучасного світу та підвищить ефективність навчального процесу.

Цифрова компетентність – це знання, уміння та навички, необхідні для ефективного використання цифрових технологій. Вона включає в себе не лише технічні аспекти, а й критичне мислення та етичні питання. Педагоги грають ключову роль у формуванні цифрової компетентності здобувачів освіти. Вони повинні бути мотивованими та підготовленими до інтеграції цифрових технологій у навчальний процес.

Тому майстриня працює над науково-методичною проблемою: «Удосконалення змісту професійної освіти шляхом підвищення цифрової компетентності майстра виробничого навчання для використання інноваційних технологій на уроках професійно-практичної підготовки».

Так як закладам ресторанного господарства потрібні конкурентоспроможні фахівці, здатні адаптуватися до швидких суспільних і економічних змін, а це потребує значного підвищення якості підготовки кваліфікованих робітників, і виховати їх можна лише впроваджуючи у педагогічну практику інноваційні методи навчання з застосуванням цифрових компетентностей.

Основою процесу навчання є діяльність здобувача освіти як суб'єкта навчання у різних видах та формах. Це взаємодія, співробітництво, партнерство майстра і здобувача освіти, у ході якої здійснюється самореалізація, самоствердження здобувача освіти, формується його особистість.

Технологія досвіду

Для реалізації інновацій на уроках виробничого навчання у своїй роботі Грезіна Тетяна Миколаївна використовує різні інноваційні технології та інструменти для навчання. Сучасні технології пропонують безліч інструментів для розвитку цифрових навичок, таких як онлайн-платформи, додатки та ресурси для самоосвіти.

На своїх уроках майстриня застосовує інформаційно-комунікаційні технології, що дають можливість здобувачам освіти удосконалюватися і самоактуалізуватися за рахунок використання таких інструментів для роботи зі здобувачами освіти як: Веб-квести; метод проєктів; LearningApps; Google Classroom; QR-коди; ментальні карти: <https://www.canva.com/design/DAFqTn49r0s/L-bnRCgNllfwmpqr757myg/edit>.

Також в своїй роботі майстер використовує такі інновації, як: уроки з використанням мультимедійних технологій; вирішення проблемних ситуацій; використання інформаційно-комунікаційних технологій; проєктні технології; випереджувальне навчання; ділові та рольові ігри; конкурси; метод «зіткнення з певними реальними ситуаціями».

Використання інформаційно-цифрових технологій на різних етапах уроку працює як:

- форма перевірки домашнього завдання;
- спосіб створення проблемної ситуації;
- спосіб пояснення нового матеріалу;
- форма закріплення вивченого;
- спосіб перевірки знань в процесі уроку.

Тетяна Миколаївна на уроках виробничого навчання ефективно використовує мультимедійні презентації: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdfRTGz962v195qamVTNSTCF5Hdub6S4umoTRCgf21aCUeEhA/viewform>; майстер-класи, навчальні відео-уроки з елементами демонстрації практичних навичок: <https://www.youtube.com/watch?v=9MDJpHoYseQ>. Саме тут ефективним є можливість демонстрування у мультимедійній формі відеоматеріалів, знятих на виробництві. Це дає змогу за короткий проміжок часу познайомити здобувачів освіти з виробництвом, технологічними процесами, новітнім обладнанням, показати унікальні матеріали.

Ефективними та цікавими для здобувачів освіти є нестандартні уроки, які проводить майстер виробничого навчання, серед них:

- уроки-дослідження;
- уроки-мандрівки (урок-екскурсія, урок-подорож, урок-марафон);
- урок-конкурс. Посилання:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdfRTGz962v195qamVTNSTCF5Hdub6S4umoTRCgf21aCUeEhA/viewform>

Результативність досвіду



Під час вивчення теми: «Приготування вареників незвичайних видів формування з різних видів тіста та начинок» використовує метод організації дослідження здобувачів освіти та використовує етапи проєктної діяльності.

При вивченні теми: «Приготування страв із смажених та запечених овочів» урок проводить у вигляді уроку-подорожі, де учні готують страви з овочів в різних куточках України. Майстриня використала метод організації дослідження здобувачів освіти та етапи проєктної діяльності.

Посилання: <https://view.genial.ly/64b718853edcd90018ff2007/interactive-content-mikrosajt-prigotuvannya-vidvarnih-ta-pripushenih-strav-z-ovochiv>

Важливою умовою розвитку пізнавальної активності Тетяна Миколаївна вважає проведення дослідницьких робіт, використовуючи пошукову роботу.



В рамках тижня з провесії майстриня проводить кулінарні батли, виставки, виховні години.
 - **КУЛІНАРНИЙ БАТЛ: «НАЛІСНИКИ ПРОТИ ПИРОГІВ» (2023 рік):**



Відповідно до плану роботи методичної комісії провела відкриті уроки виробничого навчання:
 - **«ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕНИКІВ НЕЗВИЧАЙНИХ ВИДІВ ФОРМУВАННЯ З РІЗНИХ ВИДІВ ТІСТА ТА НАЧИНОК» (2023 рік):**



- «ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ СМАЖЕНИХ ТА ЗАПЕЧЕНИХ ОВОЧІВ» (2023 рік):



- «МАЙСТЕР-КЛАС ПО СЕРВІРУВАННЮ ТЕМАТИЧНИХ СТОЛІВ» (2024 рік):



ПРОВЕДЕННЯ ПЕРЕВІРНИХ ТА ПРОБНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ
З ПРОФЕСІЇ «КУХАР» 4 РОЗРЯДУ (2024 рік):



85% здобувачів освіти Тетяни Миколаївни мають III-IV рівень навчальних досягнень; середній бал успішності становить 9 балів.

Майстриня виробничого навчання постійно працює над удосконаленням комплексно-методичного забезпечення професії. На кожен тему сформовані тематичні папки для

забезпечення якісного освітнього процесу. У папках зібрані роздаткові та дидактичні матеріали з тем у вигляді інструкційно-технологічних карток, карток-завдань, логічних схем, опорних конспектів.

Грезіна Т.М. успішно працює з обдарованими здобувачами освіти, залучаючи їх до роботи. Вони виступають ініціаторами проведення позаурочних заходів, ведуть дослідницьку та пошукову роботу.

Тетяна Миколаївна постійно підвищує свій фаховий рівень:

- у 2022 році пройшла курси підвищення кваліфікації в НАПН УКРАЇНИ ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти;

- 19 березня 2023 року пройшла курс навчання «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти»;

- 17-18 грудня 2024 року пройшла професійно-практичне навчання з професії «Кухар» на стандартному і сучасному обладнанні (в рамках Стратегії реформування системи шкільного харчування до 2027 р.) на базі Навчально-практичного центру готельно-ресторанної справи ДНЗ «Центр сфери обслуговування м. Житомира»;

- 20.12.2024 завершила курс підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання (тренерів) за напрямком «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти» в межах реалізації Швейцарсько-українського проєкту DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти»;

- систематично проходить стажування на виробництві, має 5 робітничий розряд з професії «Кухар» та 4 розряд з професії «Офіціант».

Майстриня виробничого навчання постійно виступає на педагогічних читаннях, на засіданнях фахової методичної комісії; тематика доповідей різна, наприклад:

- «Використання майстер-класів для якісного засвоєння практичних навичок здобувачів освіти на уроках виробничого навчання» 2022 рік;

- «Методика якісного засвоєння практичних навичок здобувачів освіти на уроках виробничого навчання», 2023 рік;

- «Презентація інновацій з упровадження КМЗ предметів і професій, елементів дистанційного навчання в освітній процес» 2022 рік;

- «Впровадження інноваційних технологій в освітній процес під час проведення уроків та позаурочних заходів», 2023 рік;

- «Удосконалення змісту професійної освіти шляхом підвищення цифрової компетентності майстра виробничого навчання», 2024 рік.

Грезіна Т.М. працює за принципом «Навчатися ніколи не пізно!» – цікавиться новітніми технологіями з професії, вивчає сучасні педагогічні технології, постійно бере активну участь у роботі методичної комісії. З 2023 року Тетяна Миколаївна очолює фахову методичну комісію у коледжі, надає методичну допомогу колегам закладу в освоєнні новітніх технологій, реалізації Стратегії реформування системи шкільного харчування на 2024-2027 роки тощо.

В міжтестастійний період Тетяна Миколаївна розробила:

- методична розробка уроку виробничого навчання: ППК РН.1: «Оброблення овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них» (2023): Посилання https://docs.google.com/document/d/1nR-ip7ja7tGxjWY_bK2u2Jkvc1_ShYir/edit?usp=sharing&oid=110028369829333243689&rtpof=true&sd=true

- методичні розробки уроків виробничого навчання: «Приготування салатів» (2023), «Приготування вареників з різними начинками та сучасними формами ліплення» (2023).

Посилання:

https://docs.google.com/document/d/1pAcNVHIn0HX47Cc3oYX5K_XCV_2sm8h1/edit?usp=sharing&oid=110028369829333243689&rtpof=true&sd=true;

- методична розробка позаурочного заходу: «Об'єднані єдиною метою» (2024): https://docs.google.com/document/d/1og%20djoG5ZL0QL4nd5HXZGSobjGl2o_N7/edit?usp=sharing&oid=110028369829333243689&rtpof=true&sd=true.

Логічним продовженням освітнього процесу є організація позаурочної діяльності здобувачів освіти. Майстер бере участь у конкурсах професійної майстерності та залучає до них здобувачів освіти. Одним із своїх найбільших досягнень як майстрині виробничого навчання вважає підготовку до фахових конкурсів здобувачів освіти з професії «Кухар»:

- участь у всеукраїнському проєкті «Гастрономічний код нації» – «Гарбузовий маєток» (дипломи учасників), 2023 рік;
- участь у всеукраїнському відео-конкурсі «Кулінарна спадщина українських козаків» (диплом за 3 призове місце), 2023 рік.



*УЧАСТЬ У КОНКУРСІ ФАХОВОЇ МАЙСТЕРНОСТІ СЕРЕД ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ
КОЛЕДЖУ, 2024 рік :*

«Приготування другої страви та холодної закуски» за участі здобувачів освіти групи кухарів II курсу. За умовами конкурсу учні готували холодну закуску, другу гарячу страву та десерт. Журі оцінювало технологічний процес приготування закуски і страв, а саме: первинну обробку сировини, теплову обробку страв, смакові властивості та оформлення страв. Учні показали хороші вміння та навички з виконання завдань, приємно вразили членів журі оформленням страви та її подачею. Переможницею стала здобувачка освіти Ключенко Любов.



Велику роль у своїй роботі приділяє вихованню здобувачів освіти. Свої стосунки з дітьми намагається будувати на сприйнятті їх як цінностей, на любові до них і виходячи з цього, свою виховну діяльність спрямовує на розвиток унікальної сутності кожної дитини як особистості:

УЧАСТЬ У БЛАГОДІЙНИХ АКЦІЯХ «СМАКОЛИКИ ДЛЯ ЗАХИСНИКІВ, ЯКІ БОРОНЯТЬ НАШУ БАТЬКІВЩИНУ», 2023 рік :

Подібні ініціативи з боку здобувачів освіти сприяють вихованню почуття колективізму, патріотизму, любові до України.



ПРОВЕДЕННЯ ВІДКРИТИХ ВИХОВНИХ ГОДИН:

- Флешмоб: «Одягни вишиванку, підтримай Україну», 2023 рік;
- Відкрита виховна година «1000 днів війни – Нескорені», 2024 рік;
- Відкрита виховна година «Шкідливість тютюнопаління», 2024 рік.



УЧАСТЬ В ПРОФОРІЄНТАЦІЙНІЙ РОБОТІ:

- Дні відкритих дверей, 2023 -2024 р.р.;
- Ярмарки професій, 2023 -2024 р.р.



Якість своєї роботи майстриня виробничого навчання визначає не лише у високому рівні навчальних досягнень, які показують здобувачі освіти на уроках професійно-практичної підготовки, а, насамперед, у тих професійних компетентностях, які здобули здобувачі освіти під час навчання. Головними пріоритетами у своїй педагогічній діяльності майстриня визначає в формуванні у здобувачів освіти навичок, які висуває перед ними ХХІ століття, а саме: креативність, критичне мислення, здатність розв'язання проблемних ситуацій, цифрова обізнаність.

Грезіна Т.М. активна в громадському житті коледжу. Користується авторитетом серед педагогів, здобувачів освіти та батьків закладу. Майстриня завжди перебуває у пошуку нових ідей і технологій.

Узагальнений досвід роботи майстрині Грезіної Тетяни Миколаївни «Удосконалення змісту професійної освіти шляхом підвищення цифрової компетентності майстра виробничого навчання для

використання інноваційних технологій на уроках професійно-практичної підготовки» було розглянуто, схвалено та рекомендовано для поширення серед педагогічних працівників коледжу і області на засіданні методичної комісії педагогічних працівників харчової промисловості, торгівлі, громадського харчування, плодоовочівництва ЗП(ПТ)О «Коростишівський професійний коледж» (протокол № 7 від 10.02.2025) та на засіданні педагогічної ради коледжу (протокол № 5 від 28.01.2025).



Примітка: Портфоліо Тетяни ГРЕЗІНОЇ, майстра виробничого навчання ЗП(ПТ)О «Коростишівський професійний коледж», ТВСМ м. Андрушівка – в електронних додатках.

