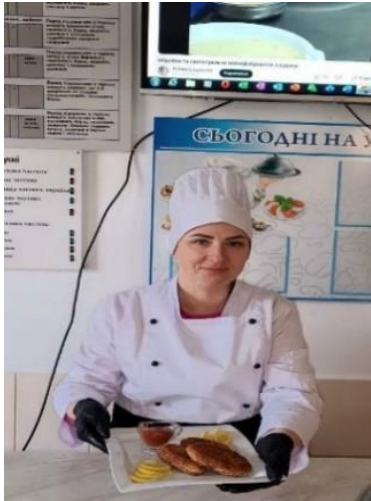




Інна СЕМЧУК,
майстриня виробничого навчання
ДНЗ «Малинський професійний ліцей»

Узагальнений досвід роботи на тему:
«Розвиток та удосконалення умінь та навичок
здобувачів освіти на уроках виробничого навчання як
засіб формування професійної компетентності
майбутніх робітників з професії «Кухар; офіціант».
Сучасні інноваційні підходи до організації
проведення уроку виробничого навчання»

«Добро – це вміння нести у світ свої прагнення і не нав'язувати нікому того, чого бажаєш сам.....»
«Не буває ніколи забагато навчання, а дорога до нього – це учнівське старання»

Актуальність досвіду

Сучасна професійна освіта орієнтована на підготовку висококваліфікованих спеціалістів, які здатні ефективно працювати в умовах динамічного розвитку ринку праці та його зростаючих вимог. У цьому процесі уроки виробничого навчання відіграють важливу роль, оскільки саме під час таких занять формуються практичні навички, розвиваються професійні вміння та закладаються основи компетентності здобувачів освіти з професії «Кухар; офіціант», де практична підготовка є невід'ємною складовою успішної професійної діяльності. Виробниче навчання дозволяє здобувачам освіти набути ключових умінь, які необхідні для виконання професійних навичок, а також сприяє розвитку їхнього творчого потенціалу та самостійності. Удосконалення цих умінь вимагає системного підходу, який передбачає використання сучасних методів і технологій навчання. Зокрема, до них належать інтерактивні методи, такі як: робота в команді, ділові ігри, симуляції виробничих ситуацій, а також впровадження цифрових інструментів, мультимедійних технологій. Це дає змогу зробити процес навчання не лише ефективним, а й цікавим для здобувачів освіти, підвищуючи їхню мотивацію та залученість. Тому перед професійною освітою постає актуальна проблема формування творчих здібностей у майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості, які мають володіти уміннями й навичками відповідно до вимог підприємств-замовників на ринку праці, зорієнтованих на конкурентне середовище.

Теоретична база досвіду

Сьогодні більшість закладів системи професійної (професійно-технічної) освіти в той чи іншій мірі працюють у інноваційному режимі. Найважливіша риса сучасного навчання – його спрямованість на те, щоб навчити здобувачів освіти не лише пристосовуватися, а й активно діяти в ситуаціях, які зазнали соціальних змін. Як відомо, процес оволодіння обраною професією розпочинається з вивчення предметів загальнопрофесійної та професійно-теоретичної підготовки з поступовим переходом до професійно-практичної підготовки. Професійна ж підготовка конкурентоспроможного робітника значною мірою залежить від професійної і педагогічної майстерності викладача та майстра виробничого навчання. Головними ознаками професійної майстерності педагогічного працівника є:

- оволодіння ефективними засобами передачі здобувачам освіти знань і умінь;
- уміння планувати й здійснювати педагогічний вплив;
- уміння встановлювати правильні взаємостосунки із здобувачами освіти;
- організовувати і підтримувати їх;
- спрямовувати їхню діяльність в необхідному напрямку; уміння переконувати.

Отже, набуття високого рівня педагогічної майстерності – процес тривалий і складний. З огляду на це, неабияке значення має відмова від традиційних методів навчання.

Технологія досвіду

Конкуренція на сучасному ринку праці вимагає від працівника не лише глибоких теоретичних знань, практичних умінь та навичок, а й швидкої модернізації, креативності, постійного оновлення власного досвіду у виробничій сфері. Саме тому майстрам виробничого навчання необхідно постійно опановувати нові технології, розвивати власне мислення, удосконалювати вміння та навички, щоб заохочувати до активної виробничої діяльності здобувачів освіти не як виконавців поставлених завдань, а як творчих особистостей, здатних до активного пошуку й втілення інноваційних технологій виробництва.

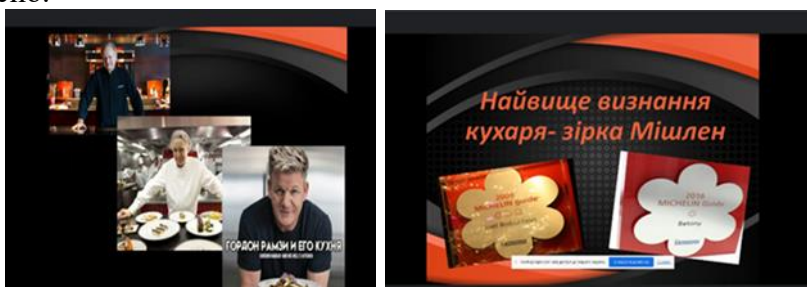
Майстер виробничого навчання переконана, що використання сучасних методів роботи сприяє розвитку інтелектуальної ініціативи, уяви, пізнавальної діяльності, незалежності, самодисципліни, навичок співпраці з іншими здобувачами освіти.

Інна Семчук застосовує на уроках виробничого навчання інтерактивні методи, висуває певні вимоги до структури уроку, яка складається з таких елементів: мотивація, подання теми та очікування навчальних результатів, надання необхідної інформації, інтерактивна вправа, підведення підсумків та оцінювання результатів.

Готуючись до проведення уроків виробничого навчання з використанням інтерактивних методів, майстер виробничого навчання Семчук І.С. напружено, творчо і розумово працює:

- глибоко вивчає і готує навчальний матеріал: основний і додатковий;
- старанно планує заняття: визначає ролі учасників, готує запитання і можливі відповіді, ознайомлює з критеріями оцінювання ефективності заняття;
- передбачає різноманітні шляхи привертання уваги здобувачів освіти на уроці до вивчення матеріалу;
- ретельно готує інтерактивні вправи, які будуть продуктивніші для засвоєння матеріалу.

На уроках виробничого навчання вона завжди віддає перевагу розвитку професійних інтересів здобувачів освіти, формуванню умінь і навичок, професійних здібностей, любові до професії. З перших уроків виробничого навчання намагається розвивати у здобувачів освіти цікавість до майбутньої професії, розповідає про її значення в житті, наводить приклади людей, які захоплюються кулінарним мистецтвом, випускників, які закохані в свою професію.



Розповідає про інновації, найвищі визнання та світові винагороди.

Професійна компетентність – це висока професійно-практична підготовка, спеціальні знання, загальна виробнича культура, які є обов'язковою умовою продуктивної праці будь-якого кваліфікованого робітника.

Саме тому на уроках виробничого навчання майстер забезпечує розвиток та формування знань, умінь та навичок. Уміння практично застосовувати їх у своїй професійній діяльності, оволодіння елементами культури виробничої праці, розвиток професійно важливих та особистих рис фахівця.

Програма виробничого навчання з професії «Кухар; офіціант» передбачає формування у здобувачів освіти навичок та умінь по приготуванню та сучасному оформленню страв, професійну сервіровку столів та повне обслуговування відвідувачів.

При проведенні уроків виробничого навчання Семчук І.С. старається зацікавити здобувачів освіти змістом даної теми з впровадженням сучасних інноваційних технологій. Створює доброзичливу психологічну атмосферу, адже саме це сприяє творчому розвитку особистості здобувача освіти. Вони можуть із задоволенням вносити свої пропозиції щодо приготування та оформлення страв, з технологією яких ознайомлюються під час виробничої практики за попередньо виданим завданням.

Виходячи з цього, неможливо опанувати технологію приготування всіх страв, які є в меню сучасних закладів. Щоб вирішити це завдання, виникає необхідність формування у майбутніх робітників навичок роботи з різними джерелами інформації, використання комп'ютерних технологій, які розкривають кухарські секрети. Тому на уроках виробничого навчання майстер допомагає здобувачам освіти формувати навички, опрацьовувати навчальну та виробничу документацію, різні технології приготування будь-яких страв.

Інна Станіславівна створила таку систему роботи, яка орієнтована на:

- надання здобувачам освіти інструкційних вказівок щодо виконання технологічних операцій та трудових прийомів;
- допомогу у послідовному виконанні вправ та навчально-виробничих завдань;
- концентрації уваги здобувачів освіти на правильному виборі устаткування, інструментів, посуду, організації робочого місця, дотримання охорони праці та безпеки життєдіяльності;
- здійснення здобувачами освіти самоконтролю, попередження можливих помилок, дефектів, усунення виробничих проблем.

Майстер виробничого навчання (надалі – майстер) детально аналізує програму виробничого навчання, виділяє операції, види робіт для складання інструкційно-технологічних карток, карток-завдань, ілюстрованих технологічних схем, буклетів; визначає порядок послідовності виконання кожної вправи навчально-виробничої діяльності, підбирає ілюстрації, фотографії, схеми, електронні презентації, посилання, створює QR-коди, які пояснюють технологію виконання та прийоми роботи, визначає види карток, які краще використати на тому чи іншому уроці.



Інна Станіславівна використовує інструкційно-технологічні картки, схеми технологічної послідовності приготування страв, картки з демонстраціями робочих прийомів, розвивального характеру, кросворди, тести, електронні схеми, електронні презентації, відео матеріали на уроках виробничого навчання, що дозволяє:

- здійснити ефективне інструктування кожного здобувача освіти;
- розвивати навички самостійності, самоконтролю в процесі навчання;
- забезпечити доступне пояснення технологічного процесу приготування страв;
- формувати навички роботи з нормативно-технологічною документацією;
- раціонально використовувати навчальний час;
- розвивати у здобувачів освіти пізнавальний інтерес, творчі здібності;
- формувати стійкі професійні знання, уміння та навички з професій.

Основна мета виробничого навчання – навчити майбутніх робітників правильно і якісно виконувати основні трудові прийоми їх сполучення, що становлять операції у

конкретному технологічному процесі. Значної уваги потребує формування навичок швидкості і точності, а також уміння планувати робочий процес.

Майстер розробляє картки в залежності від:

- періоду навчання (операційний, виконання комплексних робіт);
- змісту навчального матеріалу;
- рівня складності навчально-виробничих робіт, вправ;
- індивідуальних особливостей здобувачів освіти.

Після пояснення теми вона дає можливість повторити складні прийоми певного технологічного процесу сильнішим здобувачам освіти, а потім ще раз на закріплення – слабшим, що дає позитивний результат. До здобувачів освіти, які повільно сприймають технологічні прийоми та для відпрацювання складних прийомів закріплює сильнішого здобувача освіти або бригадира групи. Таким чином проходить робота в парах, або декілька здобувачів – групова форма роботи (бригади); (ланки).

Враховуючи, що здобувачі освіти набагато краще сприймають словесні рекомендації, вказівки в поєднанні із наочними, включає до інструкційно-технологічних карток фотографії послідовності виконання, послідовності дій та операцій.

При виконанні завдань, які вимагають формування первинних умінь і навичок з обробки сировини, техніки нарізання овочів, формування напівфабрикатів, здобувачі освіти працюють із інструкційно-технологічними картками, які містять детальні інструктивні вказівки щодо послідовності виконання вправ, завдань з фотографіями трудових прийомів та технологічних операцій. Практика роботи показує, що використання такого матеріалу полегшує засвоєння у здобувачів освіти навчального матеріалу. Маючи ці картки на своїх робочих місцях, здобувачі освіти у процесі вправ можуть в будь-який момент звернутися до інструкційних карток і продовжувати правильно виконувати завдання без допомоги майстра.

Завершивши набуття первинних умінь та навичок, здобувачі освіти переходять до наступного етапу навчання, а саме – виконання комплексних робіт: приготування страв та закусок, гарячих та холодних напоїв, солодких страв, яке передбачає комплексне застосування набутих знань, умінь та навичок.

На даному етапі майстер виробничого навчання пропонує здобувачам освіти для виконання навчально-виробничих завдань технологічні картки, які розкривають технологію приготування страв у відповідності до нормативно-технічної літератури, правила подачі страв, вимоги до якості готових страв.

З поступовим набуттям умінь та навичок майстер виробничого навчання змінює тип карток, так як немає необхідності у використанні карток з детальним описом технології приготування страв та інформації щодо виконання завдань, а пропонує здобувачам освіти роботу з ілюстрованими технологічними схемами, електронними презентаціями, відео посиланнями, які містять фотографії трудових прийомів та технологічних операцій, що розміщені у чіткій послідовності. Здобувачі, користуючись такою карткою, можуть самостійно продублювати послідовність приготування страв або виробів та здійснити самоконтроль правильності своїх дій.

Необхідно зазначити, що використання планових карток-завдань допомагає здобувачам освіти правильно організувати свою роботу і, тим самим, формувати навички продуктивної праці: карток контролю, самоконтролю, тестів різного рівня. Формувати необхідні навички контролю та самоконтролю своєї виробничої діяльності та необхідну кількість порцій визначеної страви або напівфабрикату, користуючись нормативно-технічною літературою; карток самобракеражу, карток самооцінки – здійснювати бракераж готових страв за органолептичними показниками.

Інна Станіславівна розробляє різноманітні картки-завдання, ілюстровані технологічні електронні схеми, відео матеріали, а також залучає здобувачів освіти до їх складання; здобувачі освіти, в свою чергу, виконують технологічні операції та фотографують, знімають відео, створюють QR-коди в порядку виконання домашнього завдання, працюють з комп'ютером, ноутбуками, нетбуками, сьорфами, а потім разом працюють над створенням ілюстрованих технологічних схем по приготуванню страв. Розроблені матеріали систематизуються у потемних та поурочних папках.

Всі методи виробничого навчання взаємопов'язані, вибір методів залежить від періоду навчання та дидактичних завдань, які в цей час повинен вирішувати майстер.

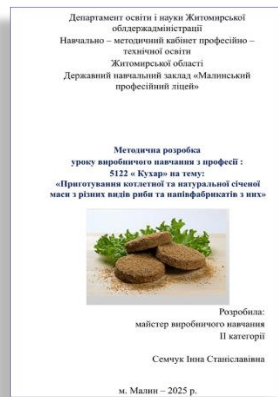
Семчук Інна Станіславівна займається самоосвітньою роботою, постійно вдосконалює свої знання та навички, відвідуючи уроки колег, обласні фахові методичні секції, виставки. Входить у творчу групу методичної комісії по розробці комплексного методичного забезпечення.

З метою активізації розумової діяльності здобувачів освіти та для кращого відтворення в пам'яті технологічних процесів приготування страв створює потемні електронні презентації до уроків: «Впровадження інноваційних елементів по приготуванню гарячих страв з м'яса»; «Приготування страв із смаженого м'яса. Приготування полядвиці; свинини, смаженої порціонними шматочками (ескалоп); котлети натуральної, відбивної; біфштекса натурального; стейку»; «Приготування котлетної та натуральної січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з них»; «Приготування українських національних страв та способи подавання у керамічному посуді».



Підготувала методичні розробки уроків виробничого навчання з професії «Кухар; офіціант» на теми:

- «Приготування страв із смаженого м'яса. Приготування полядвиці; свинини, смаженої порціонними шматочками (ескалоп); котлети натуральної, відбивної; біфштекса натурального; стейку»;
- «Приготування котлетної та натуральної січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з них»;
- «Приготування риби фаршированої цілою та запечені страви з риби».



Інна Станіславівна використовує групові та індивідуальні форми роботи. Вона заохочує здобувачів освіти, використовуючи при цьому різноманітний роздатковий матеріал: мультимедійні презентації, матеріали інтернет-ресурсів, ілюстративний матеріал, ілюстровані технологічні схеми, блок-схеми, технологічні схеми, інструкційно-технологічні картки, інформаційні буклети, QR-коди, посилання на ІКТ. Використовує на уроках ІКТ-інструменти, такі як: навчальні відео, презентації, онлайн-тести та ігри.

Майстер виробничого навчання працює над удосконаленням комплексного методичного забезпечення, постійно розробляє КМЗ та оновлює його.



КАРТКА - ЗАВДАННЯ
Зробити роздруківку свідомості на палату кількість порцій
Свинини і риби (напівфабрикати)

Сировина	3 порції		4 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Із філе промислового виробництва - хвістка	85	80		
Цибуля ріпчаста	10	7		
Хліб пшавський	17	17		
Молоко або вода	24	24		
Яйця	8	8		
Супері пшавський м'ясо	12	12		
Масло напівфабрикату		148		

Майстер постійно підвищує свій фаховий рівень, практичний досвід, працює над самовдосконаленням та удосконаленням якості навчання, умінням встановлювати правильні взаємостосунки із здобувачами освіти, організовувати і спрямовувати їхню діяльність, уміння переконувати. Під час роботи використовує сучасні методи навчання:



<https://youtu.be/LgyddTjd2xY?si=We0b0rCLBTVrV25D>

Використовує на уроках виробничого навчання власний YouTube - канал

<https://www.youtube.com/@inna.semchuk>

https://youtu.be/_Zsw9GB3UrM?si=HO6-TrQZVT6bDpdB

<https://youtu.be/MoRdzell3cQ?si=6Nz0PmJaANHCGxQJ>



Розробила та працює над реалізацією інформаційного проєкту для здобувачів освіти «Перша медична допомога у цифрових застосунках».



Організація навчально-виробничого процесу базується на змісті професійно-технічної освіти та реалізовується в кухні-лабораторії та майстерні офіціантів, відображаючи виробничу діяльність, згідно з Державними освітніми стандартами, відповідно до кваліфікаційної характеристики, навчальних планів і програм.

Інна Станіславівна працює в напрямку розвитку інтересів здобувачів освіти до обраної професії, організовує дослідницьку роботу здобувачів освіти по вивченню сучасних виробничих технологій, технології приготування страв регіону, та страв, що забезпечують здорове харчування. Вивчають сучасну кухню народів світу.



Під керівництвом і за допомогою майстра здобувачі освіти постійно шукають цікаві та сучасні технології:

<https://youtu.be/9VQ4P4H8RyA?si=OpRIvpEc2Ai4Cdjd> та

https://youtu.be/o3_kxiAQarY?si=1CoBRWg0cK4JXJ85



Під час проведення уроків виробничого навчання здобувачі освіти беруть активну участь в освоєнні професії «Офіціант» і показують себе справжніми професіоналами своєї справи, все це сприяє підвищенню інтересу їх до обраної професії та росту професіоналізму.

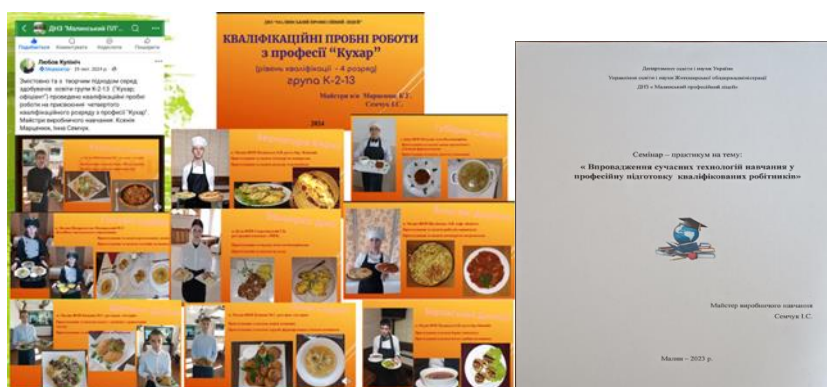


Обов'язковою умовою формування професійної компетентності майбутніх кухарів та офіціантів є впровадження інновацій, взаємодія ліцею і соціальних партнерів у процесі організації і проведення уроків виробничого навчання, а також навчання за дуальною формою, яке здійснюється на обладнанні підприємства.

На виробництві створені належні умови для здобувачів освіти завдяки зміцненню зв'язків між ліцеєм та підприємствами громадського харчування різних форм власності. Керівники підприємств та ліцею узгоджують графіки проходження виробничого навчання та виробничої практики здобувачів освіти. Здобувачі освіти реалізують свої знання, уміння і навички на практиці, працюють на новітньому обладнанні, готують сучасні страви, опрацьовують інноваційні способи декорування та подачі страв та вільно орієнтуються у виробничих ситуаціях. Безумовно, це впливає на якісний показник рівня навчальних досягнень здобувачів освіти з професійно-практичної підготовки, який становить 100%. Більшість здобувачів освіти працевлаштовуються за місцем проходження практики.



Значну роль у формуванні професійної компетентності майбутніх кухарів та офіціантів відіграє виконання випускниками творчих робіт для захисту під час державної кваліфікаційної атестації. Творчі роботи випускників є одним із видів підсумкового контролю.



Семчук Інна Станіславівна бере активну участь у роботі фахової методичної комісії з професії «Кухар; офіціант» та у роботі обласної фахової методичної секції. Виступала з доповідями на теми: «Формування особистості здобувача освіти на уроках виробничого навчання через застосування інноваційних технологій та вдосконалення педагогічної майстерності»; «Впровадження сучасних технологій навчання у професійну підготовку кваліфікованих робітників» (семинар-практикум). Бере активну участь у конкурсах.



У 2024 році на замовлення організації ГО «Елос – Україна» (м. Київ) проводила виробниче навчання з професії «Кухар» для здобувачів освіти дорослого населення. Готова завжди поділитися з колегами своїми напрацюваннями.



Майстер щорічно проходить стажування.

Інна Станіславівна проводить активну виховну роботу щодо згуртування здобувачів освіти. Виховує почуття гордості за обрану професію. Разом зі здобувачами освіти організовує та проводить виставки: «День відкритих дверей», «День міста» тощо. Приймає участь у волонтерській діяльності (приготування імбирного печива для воїнів ЗСУ, для дітей у «День захисту дітей» (2023 р.).



Майстер проводить профорієнтаційну роботу, починаючи вже з перших класів!!! Заохочує та ознайомлює маленьких учнів з професією через виховні заходи: «Кутя з узваром на Різдво!!!» тощо.



Інна Станіславівна систематично працює над підвищенням свого професійного та методичного рівня, займається самоосвітою, відвідує вебінари та проходить курси підвищення кваліфікації. Пройшла курси підвищення кваліфікації з 26 лютого по 14 червня 2024 року при Білоцерківському інституті неперервної професійної освіти ДЗВО «Університет менеджменту освіти» НАПН України. Відвідує виставки та міжнародні форуми харчової промисловості та упаковки (м. Київ, м. Львів).

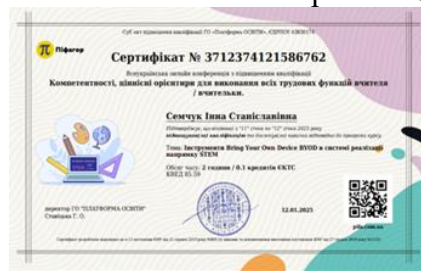


Семчук Інна Станіславівна пройшла навчання і має відповідні свідоцтва та сертифікати:

- 12.12.2024 року – онлайн навчання на тему: «Формування загальнонавчальних умінь і навичок здобувачів освіти під час використання штучного інтелекту. III»;
- 19.12.2024 року – у Інституті модернізації змісту освіти отримала свідоцтво про підвищення кваліфікації для педагогічних працівників та психологів на тему: «Перша медична допомога під час та після війни»;
- 03.12.2024 року – пройшла курси підвищення кваліфікації «Підвищення мотивації учнів через цифрові платформи: як інтегрувати Quizlet, Bamboozle, Bouquet та Factile у сучасне навчання»;



- 08.01.2025 року – пройшла навчання за програмою підвищення кваліфікації (участь у вебінарі) на тему: «Магія цифрового скайбінгу та скетчноутингу, або як навчати цікаво та захоплююче. Онлайн сервіси. ІКТ»;
- 11.01.25-12.01.25 року – Диплом та сертифікат підвищення кваліфікації «Інструменти Bring Your Own Device BYOD в системі реалізації напрямку STEM»;



- 18-19.01.2025 року – брала участь у Всеукраїнській конференції з підвищення кваліфікації: «Сучасні ресурси в роботі педагога» та досягнула навички відповідно до програми курсу «Використання STEM для формування креативності здобувачів закладів освіти»;
- у березні-квітні 2024 року – пройшла базовий, середній та поглиблений рівень курсу «Цифрові інструменти GOOGLE у роботі педагогічного працівника ЗП(ПТ)О».



Має сертифікати інноваційного навчання порталу ВСЕОСВІТА:



Методичні матеріали Інни Станіславівни також були надруковані на методичному порталі:

- методична розробка уроку виробничого навчання з професії «Кухар; офіціант» на тему: «Приготування риби фаршированої цілою та запечені страви з риби»;
- презентація на тему: «Приготування національних українських страв та способи подання у керамічному посуді» (02.02.2025).



ВИСНОВОК

Навчальна діяльність здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти є ключовим фактором, що впливає на якість підготовки кваліфікованих робітників. Високий рівень сприяє кращому засвоєнню знань та навичок, активній участі у навчальному процесі, прагненню до самовдосконалення та професійного зростання. Існує багато методів та підходів, які можна використовувати для підвищення навчальної діяльності майбутніх кваліфікованих робітників. Важливо, щоб педагоги використовували комплексний підхід, який охоплює всі аспекти навчального процесу.

Створення сприятливої навчальної атмосфери відіграє ключову роль у підвищенні мотивації. Атмосфера в групі має бути доброзичливою, ґрунтуватися на взаємоповазі та співпраці.

Використання майстром різноманітних методів та форм навчання робить уроки виробничого навчання більш цікавими та захоплюючими для здобувачів освіти. Це може включати активні та інтерактивні методи, індивідуалізацію та диференціацію навчання, зв'язок навчання з практикою, проектну діяльність та використання ІКТ.

Заохочення до самостійної роботи та творчості здобувачів освіти сприяє їхньому розвитку та самореалізації. Справедлива та прозора система оцінювання навчальних

досягнень мотивує здобувачів освіти до навчання та допомагає їм зрозуміти свої сильні та слабкі сторони.

Підвищення рівня виробничої навчальної діяльності майбутніх кваліфікованих робітників – це спільне завдання педагогів, батьків, роботодавців та держави. Лише спільними зусиллями можна створити умови для того, щоб кожен здобувач освіти ЗП(ПТ)О мав стійке бажання навчатися та здобувати якісну професійну освіту.

Важливо пам'ятати, що це – складний процес, який потребує постійної роботи та уваги з боку педагогів. Використовуючи різноманітні методи та підходи, можна значно підвищити навчальну діяльність здобувачів освіти, що сприятиме кращій підготовці їх до трудової діяльності та успішної кар'єри.

Підвищення навчальної діяльності майбутніх кваліфікованих робітників – це інвестиція в майбутнє країни. Це запорука того, що Україна матиме кваліфіковані кадри, які зможуть забезпечити її економічне зростання та процвітання.

Досвід роботи майстрині виробничого навчання Семчук Інни Станіславівни на тему: «Розвиток та удосконалення умінь та навичок здобувачів освіти на уроках виробничого навчання як засіб формування професійної компетентності майбутніх робітників з професії «Кухар; офіціант». Сучасні інноваційні підходи до організації проведення уроку виробничого навчання» був розглянутий, обговорений та схвалений для поширення серед педагогічних працівників області на засіданні методичної комісії педагогічних працівників з професії «Кухар; офіціант» (Протокол №5 від 24 грудня 2024 р.) та на засіданні педагогічної ради (протокол засідання педагогічної ради ДНЗ «Малинський професійний ліцей» № 2 від 20.02.2025 р.).

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Вайновська М. К. Майстерність організації особистісне орієнтованих технологій у виховному процесі загальноосвітнього навчального закладу. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах : зб. наук. пр. Класич. приват. ун-т. Запоріжжя, 2010. Вип. 6. С. 84–93 : іл. Бібліогр.: 10 назв.
2. Енциклопедія освіти. Акад. пед. наук України; головний ред. В.Г. Кремень. Київ: Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.
3. Лукіяничук А.М. Психологічні основи професійного становлення та розвитку особистості учня ПТНЗ : навчально-методичний посібник. м. Біла Церква : БІНПО, 2016. 159 с.
4. Професійно-педагогічна компетентність викладача вищого навчального закладу: навч. посіб. / За ред. І.Л. Холковської). Вінниця: ТОВ «Нілан АТД», 2017. 144с.
5. Торба Н.Г. Психолого-педагогічні чинники особистісне орієнтованого підходу в навчально-виховному процесі: навчально-методичний посібник. Біла Церква : БІНПО, 2017. 182 с.
6. Торба Н.Г. Тренінг в роботі сучасного педагога ПНЗ : навчально-методичний посібник. м. Біла Церква : БІНПО, 2015. 156 с.
7. Торба Н.Г. «Психологічні аспекти творчого підходу в роботі педагога сучасної професійної школи». Біла Церква : БІНПО, 2020. 120 с.
8. Інтернет ресурси.

Примітка: додатки до узагальненого досвіду роботи на тему: «Розвиток та удосконалення умінь та навичок здобувачів освіти на уроках виробничого навчання як засіб формування професійної компетентності майбутніх робітників з професії «Кухар; офіціант». Сучасні інноваційні підходи до організації проведення уроку виробничого навчання» (Інна СЕМЧУК, майстриня виробничого навчання II категорії ДНЗ «Малинський професійний ліцей») – в електронних додатках.