

План
роботи методичної комісії з професій «кухар, офіціант, бармен»,
«кухар, офіціант, бармен, майстер ресторанного обслуговування»,
із спеціальності «організація обслуговування в закладах ресторанного
обслуговування і торгівлі»

№ з/п	Дата проведення	Перелік питань, які розглядаються на засіданні методичної комісії	Відповідальний за проведення
1	2	3	4
1.	Серпень 2021 р.	1. Вибори голови методичної комісії.	Бартіш Т.С. члени методкомісії
		2. Розгляд плану роботи методичної комісії з професії на 2020-2021 н. р.	Бартіш Т.С. Голова методкомісії
		3. Розгляд і погодження робочих навчальних програм, тематичних планів, тематично-поурочних планів і переліків навчально-виробничих робіт для викладачів та майстрів виробничого навчання.	Голова методкомісії, викладачі, майстри в/н
		4. Розгляд та обговорення планів роботи кабінетів №5, №10, №15, №18, №19 на 2020-2021 н. р.	Комендат Н.Р., Кошак Н.В., Скочиляс Т.Л., Бурбан М.В., Шамро Ю.В.
2.	Жовтень 2021р.	1. Методичне забезпечення уроку з предмета «Основи калькуляції і облік» з теми: «Нормативні документи в закладах ресторанного господарства».	Шамро Ю.В.
		2. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Приготування і подавання оригінальних коктейлів».	Заяць Т.Л.
		3. Сучасні технології навчання у професійній підготовці кваліфікованих робітників (доповідь).	Вовчак Л.М.
		4. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Приготування і подавання страв з макаронних виробів».	Пясечна Н.Т.

		5. Методика застосування мультимедійних засобів на уроках виробничого навчання в ПТНЗ (доповідь).	Стрембіцька Л.С.
		6. Розгляд та погодження тем дипломних робіт для учнів групи № 3Р.	Скочиляс Т.Л., Комендат Н.Р., Попович Г.О.
		7. Розгляд та погодження тем курсових робіт для студентів групи № 51 з предмета «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства».	Скочиляс Т.Л.
3.	Листопад 2021 р.	1. Методичне забезпечення уроку з предмета «Організація обслуговування в ресторанах» з теми: «Способи подавання страв».	Комендат Н.Р.
		2. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Приготування страв і гарнірів із запечених овочів».	Щербан М.Р.
		3. Інформаційно-комунікаційні технології (ІКТ) у дистанційному навчанні (доповідь)	Кошак Н.В.
		4. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Приготування і подавання заправних супів».	
		5. Кейтерінг – новий напрямок ресторанного бізнесу та індустрії розваг (доповідь).	Рудакевич М.М.
		6. Розгляд та погодження детальної програми виробничої практики з професій «офіціант» і «бармен» для учнів групи № 2Р; з професії «майстер ресторанного обслуговування» для учнів групи № 3Р.	Рудакевич М.М. Вовчак Л.М.
		7. Розгляд та погодження переліків пробних кваліфікаційних робіт з професій «офіціант» і «бармен» для учнів групи № 2Р; з професії «майстер ресторанного обслуговування» для учнів групи № 3Р.	Рудакевич М.М. Вовчак Л.М.
4.	Грудень 2021 р.	1. Методичне забезпечення уроку з предмета «Організація обслуговування в підприємствах торгівлі» з теми:	Кошак Н.В.

		«Дизайн та імідж магазину».	
		2. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Особливості обслуговування іноземних туристів».	Вовчак Л.М.
		3. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Приготування січеної натуральної та котлетної мас з риби, напівфабрикатів з них».	Лотоцька І.І.
		4. Виховна діяльність майстра виробничого навчання (доповідь).	Гайдук Г.М.
		5. Круглий стіл на тему: «Професійна компетентність майстра виробничого навчання, шляхи її формування».	Попович Г.О. члени методкомісії
		6. Розгляд та погодження екзаменаційних білетів з предметів для груп: № 41 – «Устаткування закладів ресторанного господарства і торгівлі»; «Гігієна і санітарія»; № 51 – «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства».	Дума Н.А., Бурбан М.В., Скочиляс Т.Л.
5.	Лютий 2022 р.	1. Організація та проведення декади з професій на тему: «Традиційні страви і методи обслуговування на новий лад».	Скочиляс Т.Л., Настин М.Р., члени методкомісії
		2. Проведення майстер-класу майстром в/н Попович Г.О. на тему: «Етикет як основа під час обслуговування відвідувачів».	Попович Г.О. Скочиляс Т.Л.
		3. Формування креативно-емпатичних здібностей учнів – шлях до розвитку самоосвітньої компетентності (доповідь).	Комендат Н.Р.
		4. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії».	Стрембіцька Л.С.
		5. Розгляд та погодження тем курсових робіт для студентів групи № 51 з предмета «Організація обслуговування	Кошак Н.В.

		в підприємствах торгівлі».	
		6. Розгляд та погодження тем дипломних робіт для учнів груп № 34, № 48.	Скочиляс Т. Л., Комендат Н. Р., Попович Г. О.
		7. Розгляд та погодження екзаменаційних білетів з предметів для груп: № 41 – «Барна справа»; № 51 – «Організація обслуговування в підприємствах торгівлі»; «Охорона праці».	Скочиляс Т.Л., Кошак Н.В., Марціяш М.Я.
		8. Розгляд та погодження детальної програми виробничої практики з професії «кухар» для учнів груп № 1Р, № 24, № 25; з професій «офіціант» і «бармен» для учнів груп № 34, № 35; з професії «майстер ресторанного обслуговування» для учнів групи № 48.	Щербан М.Р., Фурсик Л.А., Гайдук Г.М., Попович Г.О., Лотоцька І.І., Малюта Н.П., Заяць Т.Л., Патрика О.А., Стрембіцька Л.С.
6.	Березень 2022 р.	1. Відкритий урок з предмета «Технологія приготування закусок, страв і напоїв з основами товарознавства» з теми: «Технологія приготування і правила подачі десертних коктейлів».	Скочиляс Т.Л.
		2. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Формування вареників».	Гайдук Г.М.
		3. Роль облікових дисциплін в навчально-виховному процесі (доповідь).	Шамро Ю.В.
		4. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Характеристика і призначення столової білизни».	Фурсик Л.А.
		5. Розвиток професійних інтересів учнів професійно-технічних училищ (доповідь).	Заяць Т.Л.
		6. Розгляд та погодження переліків пробних кваліфікаційних робіт з професії «кухар» для учнів груп № 1Р, № 24, № 28; з професій «офіціант» і «бармен» для учнів груп № 34, № 38;	Щербан М.Р., Фурсик Л.А., Гайдук Г.М., Попович Г.О., Лотоцька І.І., Малюта Н.П.,

		з професії «майстер ресторанного обслуговування» для учнів групи № 48.	Зяць Т.Л., Патрика О.А., Стрембіцька Л.С.
7.	Квітень 2022 р.	1. Проведення конкурсу професійної майстерності серед учнів з професії «кухар».	Настин М. Р., Скочиляс Т. Л., майстри в/н
		2. Круглий стіл на тему: «Правильне харчування».	Малюта Н.П., члени методкомісії
		3. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Обробка сільськогосподарської птиці та дичини».	Кінах І.І.
		4. Проблеми підлітків і як мотивувати на навчання (доповідь).	Фурсик Л.А.
8.	Травень 2022 р.	1. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Подавання холодних м&арos;ясних страв та закусок».	Малюта Н.П.
		2. Використання методів навчання у розвитку особистісної активності учнів на уроках виробничого навчання (доповідь).	Лотоцька І.І.
		3. Методичне забезпечення уроку виробничого навчання з теми: «Історія виникнення та технологія приготування фондю».	Рудакевич М.М.
		4. Шляхи підвищення ефективності виробничого навчання (доповідь).	Щербан М.Р.
9.	Червень 2022 р.	1. Аналіз написання дипломних робіт учнями груп № 3Р, № 34, № 48.	Скочиляс Т.Л., Кошак Н.В., Комендат Н.Р., Попович Г.О., майстри в/н
		2. Підсумки роботи членів методичної комісії зі зміцнення матеріально-технічної і навчально-методичної бази проведення уроків теоретично-професійного циклу і уроків виробничого навчання.	Члени методкомісії
		3. Підведення підсумків роботи методичної комісії за поточний навчальний рік.	Скочиляс Т. Л.

