



**Державний професійно-технічний
навчальний заклад**

*“Тернопільське вище професійне училище
ресторанного сервісу і торгівлі”*





**Методична комісія з професій:
“Пекар; тістороб; машиніст тістообробних
машин; кондитер” та “Пекар; кухар; продавець
продовольчих товарів”**





**Щоб реалізувати свої мрії в реальний успіх,
ми повинні працювати. Працювати багато,
наполегливо, постійно - це шлях до
вдосконалення і максимального результату.**





Методична проблема, над якою працює методична комісія:

- ✓ *Ефективне використання інформаційно - комунікаційних технологій в освітньому процесі у контексті реформування професійної освіти.*
- ✓ *Формування і розвиток в учнівській молоді системи цінностей свідомої особистості з громадянською позицією, готовності до конкурентного вибору свого місця у житті.*





Головні напрями діяльності методичної комісії:

- *організація роботи з вивчення, узагальнення й поширення досвіду;*
- *організація підвищення кваліфікації педагогів;*
- *вивчення нормативно – правових і методичних документів щодо організації навчально-виховного процесу;*
- *удосконалення методики проведення різних видів занять, їх навчально-методичного та матеріально-технічного забезпечення.*



Головні напрями діяльності методичної комісії



- *забезпечення засвоєння і впровадження найбільш ефективних технологій, методик і техніки навчання та виховання учнів;*
- *самовдосконалення та розвиток індивідуальної творчості педагогів;*
- *проведення обміну досвідом успішної педагогічної діяльності;*
- *виявлення, пропагування та здійснення нових підходів до організації навчання й виховання, забезпечення постійного засвоєння сучасної педагогічної теорії та практики;*
- *створення умов для самоосвіти педагогічних працівників і здійснення керівництва їх творчою діяльністю.*





Форми роботи методичної комісії:

- ✓ доповіді, лекції, повідомлення;
- ✓ виступи - демонстрації із застосуванням мультимедійних засобів навчання;
- ✓ проведення відкритих уроків, їх аналіз та самоаналіз;
- ✓ створення методичних посібників;
- ✓ поширення власного педагогічного досвіду серед педагогів.





Форми роботи методичної комісії:

- ✓ впровадження в практичну роботу елементів передового педагогічного досвіду колег;
- ✓ опрацювання методичної літератури, сучасної інтернет – інформації;
- ✓ звіти викладачів, методичні консультації досвідчених педпрацівників з певних тем;
- ✓ ділові та рольові ігри;
- ✓ тренінги;
- ✓ виставки, методичні фестивалі, мозкові штурми.





Мета та завдання комісії:

- підготовка конкурентоспроможного фахівця, здатного до швидкої адаптації в умовах сучасного виробництва;
- синхронізація освітнього процесу з актуальними запитами локального та міжнародного ринків праці;
- формування цілісної особистості, яка поєднує високу професійну майстерність із розвиненими соціальними навичками;
- інтеграція Soft Skills в освітній процес;
- впровадження цифрових та інноваційних рішень;
- забезпечення високої якості освіти;
- стимулювання професійного саморозвитку.







Члени методичної комісії:



- ❖ *Дума Ніна Андріївна - голова методичної комісії, старший викладач.*
- ❖ *Марчук Раїса Дмитрівна - голова циклової комісії, майстер виробничого навчання I категорії, старший викладач.*
- ❖ *Прендота Лариса Іванівна - майстер виробничого навчання I категорії.*
- ❖ *Чубик Віра Іванівна – майстер виробничого навчання.*
- ❖ *Кулинич Оксана Ярославівна – майстер виробничого навчання II категорії.*
- ❖ *Паламарчук Людмила Михайлівна - майстер виробничого навчання II категорії.*
- ❖ *Зборовська Леся Євстахіївна - майстер виробничого навчання I категорії.*
- ❖ *Ляцинська Оксана Володимирівна – старший викладач.*
- ❖ *Складанюк Ольга Іванівна - майстер виробничого навчання I категорії.*

Дума Ніна Андріївна



Освіта - вища, магістр.

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя.

Спеціальність: технологія зберігання, консервування та переробки плодів та овочів.

Посада: викладач технологічного устаткування галузі.

Кваліфікаційна категорія: спеціаліст вищої категорії.

Педагогічне звання: старший викладач.

Стаж роботи: 26р.

Курси підвищення кваліфікації: 2025р.



Освітня діяльність





Брейн - ринг з предмету устаткування





Позаурочна робота



Методична робота





Марчук Раїса Дмитрівна

**Освіта – вища,
Кам'янець - Подільський технікум харчової
промисловості;
Одеський технологічний інститут харчової
промисловості.**

Професія: інженер – технолог.

**Посада: майстер виробничого навчання,
викладач.**

Стаж роботи: 38р.

Тарифний розряд: 14.

Педагогічне звання: старший викладач.

Курси підвищення кваліфікації: 2025р.



Майстер-класи









Прендота Лариса Іванівна

**Освіта – вища,
ПТУ №1 м. Тернополя;**

**Тернопільський державний технічний університет
ім. І. Пулюя.**

Професія: інженер – механік.

Посада: майстер виробничого навчання.

Стаж роботи: 21р.

Тарифний розряд – 14, майстер в/н I категорії.

Курси підвищення кваліфікації – 2024р.



Майстер-класи





Майстер-класи









Чубик Віра Іванівна

Освіта: вища,

**Тернопільський національний технічний
університет ім. Івана Пулюя.**

Спеціальність: «Харчові технології».

Посада: майстер виробничого навчання.

Стаж роботи: 1р.9м.

Тарифний розряд: 11.









Здобувачі освіти під керівництвом Віри Чубик взяли участь у шостій національній хвилі програми UPSHIFT, що реалізовувалась за підтримки ЮНІСЕФ Україна та ГО СКЦ «Задзеркалля».

В рамках цієї програми командою під керівництвом наставника Віри Чубик було розроблено власний проєкт задля вирішення проблеми популяризації професійно – технічної освіти серед молоді, отримали фінансування на його реалізацію.



Кулинич Оксана Яровлавівна

**Освіта – вища,
ПТУ №1 м. Тернополя;
Тернопільський державний педагогічний
університет ім. В. Гнатюка.**

**Професія: пекар, тістоміс, машиніст
тістороздільних машин;
вчитель біології, валеології та основ екології.**

**Стаж роботи: 17р.
Посада: майстер в\н II-категорії.
Тарифний розряд: 14.
Курси підвищення кваліфікації: 2024р.**





Майстер-класи







Паламарчук Людмила Михайлівна

**Освіта – вища,
Тернопільський педагогічний інститут
ім.В.Гнатюка;**

**Професія: вчитель трудового
навчання зовнішньо-економічної
діяльності.**

Стаж роботи: 20р.

**Посада: майстер виробничого навчання.
Тарифний розряд: 14, II-категорія.**

Курси підвищення кваліфікації: 2024р.







Складанюк Ольга Іванівна

**Освіта – вища,
Київський технологічний інститут харчової
промисловості.**

**Професія: інженер – технолог хлібопекарського,
кондитерського і макаронного виробництва.**

Стаж роботи: 15р.

**Посада: майстер виробничого навчання,
викладач.**

Тарифний розряд –14, майстер в\н I категорії.

Курси підвищення кваліфікації – 2024р.







Зборовська Леся Євстахіївна

**Освіта – вища,
Львівський технікум харчової промисловості;
Одеський технологічний інститут харчової
промисловості ім. М. Ломоносова.**

**Професія: інженер – технолог
хлібопекарського, кондитерського
і макаронного виробництва.**

Стаж роботи: 39р.

**Тарифний розряд: 14, I категорія майстра
в/н.**

**Кваліфікаційна категорія: спеціаліст вищої
категорії.**

Курси підвищення кваліфікації: 2024р.









Лящинська Оксана Володимирівна

**Освіта – вища,
Одеський технологічний інститут харчової
промисловості ім. М. Ломоносова.**

**Професія: інженер – технолог
хлібопекарського, кондитерського
і макаронного виробництва і
харчоконцентратів.**

Стаж роботи: 29 р.

**Кваліфікаційна категорія: спеціаліст вищої
категорії.**

Педагогічне звання: старший викладач.

Курси підвищення кваліфікації: 2025р.



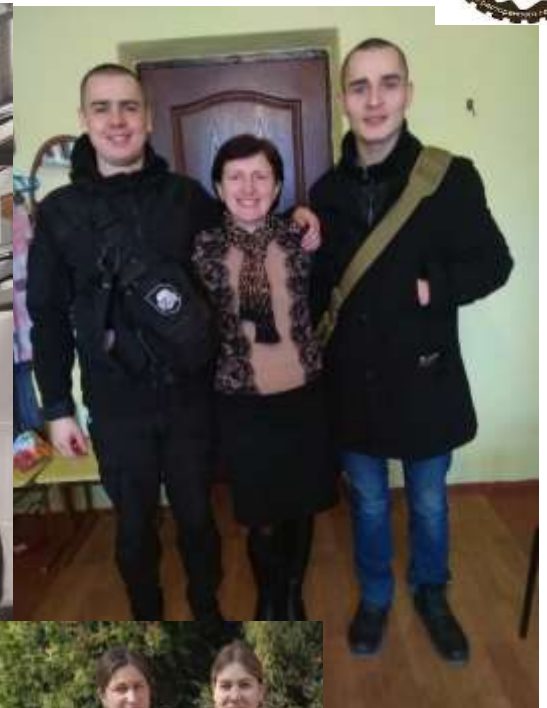
Конкурси професійної майстерності



Освітня діяльність



Робота куратора





Навчально-практичний центр з професії «Пекар; тістороб; машиніст тістообробних машин; кондитер»

Навчальний клас



Хлібобулочний цех



Навчально-практичний центр



Кондитерський цех

Піцерійне відділення
хлібобулочного цеху



Навчально-практичний центр



Мийне відділення



Гардеробна



Кабінет технологічного устаткування галузі





Кабінет технології хлібопекарського та кондитерського виробництва





Участь в благодійних ярмарках





*Якщо Ви по-справжньому вірите в те, що робите, не дозволяйте ніяким обставинам стримувати Вас. Кращі в світі досягнення стали можливими не «ЗАВДЯКИ», а «ВСУПЕРЕЧ».
Головне – робити свою справу.*

(Дейл Карнегі)





Плідна робота методкомісії, належний методичний супровід – запорука підвищення ефективності навчально – виховного процесу в освітньому закладі.





Якісна підготовка фахівців - це не лише показник діяльності училища, але і його престиж.

Нехай ніколи не вичерпуються сили і натхнення, а здобутки множаться й утверджуються.





Якщо ви вдало оберете професію і докладете до неї душу, то щастя саме знайде вас.

