

НМЦ ПТО у Дніпропетровській області, 2023 рік).

У 2023-2024 навчальному році методична комісія ресторанного сервісу була учасником Всеукраїнського STEM-тижня, який проходив у рамках фестивалю «STEM-весна – 2024». Здобувачі освіти під керівництвом педагогів працювали над STEM-проектом «Весільні квіти короваю». Дослідження проводилось з наступних предметів: технологія приготування борошняних кондитерських виробів, устаткування підприємств харчування, облік, калькуляція і звітність (Калужська Валентина), малювання та ліплення (Шкуренко Світлана), інформатика (Бричко Анна), українська література (Галицька Марина), історія України (Панчул Катерина), біологія й екологія (Стариченко Вікторія), виробниче навчання (Цимбаліст Ольга).



Майстер виробничого навчання провела майстер-клас з приготування борошняного кондитерського виробу із дріжджового тіста з оздобленням із прісного тіста - весільного короваю, при цьому були враховані результати досліджень з кожного предмету. Це був продукт STEM-проекту.

Учням дуже цікаво брати участь у підготовці та проведенні таких майстер-класів, тому що тематика їх значно відрізняється від матеріалу, що вивчається на уроках. Вони мають можливість відпрацювати технологію приготування страв та кондитерських виробів, які користуються попитом у закладах ресторанного господарства.

У 2023 році майстер виробничого навчання Цимбаліст Ольга та викладач професійно-теоретичної підготовки Калужська Валентина поділились досвідом роботи під час Всеукраїнського освітнього полігону «STEM-освіта як перспективна форма підготовки кваліфікованих робітників нової генерації». Вони підготували тези з проблеми «Міжпредметна інтеграція як елемент STEM-освіти при підготовці кваліфікованих робітників з професії «Кухар», де презентували свій бінарний урок з



предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» і виробничого навчання. Тема уроку: «Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього». Використання передових виробничих технологій простежується на всіх етапах уроку, а майстер-клас є основною формою подачі навчального матеріалу при формуванні практичних умінь здобувачів освіти. https://drive.google.com/file/d/1LFR4NGXRcljkZkzKm2ROdE25o14c7oIT/view?usp=share_link

Співпраця майстра виробничого навчання з учнями при проведенні заходів сприяє підвищенню їхнього рівня мотивації до навчання, розвитку творчих здібностей.

Під час проведення кваліфікаційних пробних робіт здобувачі освіти кожної групи, де майстром виробничого навчання була Цимбаліст Ольга, демонстрували майже 100 % рівень якості знань та вмінь — це показник роботи педагога.



ного досві-

вника. Як



пускників

не є проблемою, вони швидше адаптуються до умов виробництва.

Здатні працювати творчо і високопродуктивно, уміло використовувати нову техніку, сучасну сировину та інноваційні способи приготування й подачі страв випускники Ольги Володимирівни отримують схвальні відгуки від роботодавців.



Наставник для молодих та малодосвідчених колег не тільки в питаннях організації навчально-виробничого процесу, веденні документації, а й у виборі найсучаснішої виробничої технології, яку слід донести до учнів на уроках при вивченні відповідних тем, при проведенні позаурочних заходів майстер виробничого навчання Цимбаліст Ольга Володимирівна завжди готова надати допомогу.

Досвід схвалений педагогічною радою ДЗП(ПТ)О «Кропивницький професійний ліцей сфери послуг і торгівлі» (протокол від 23.03.2023 № 14) і узагальнений методистом Надією Ткачук (з доповненою інформацією про діяльність педагога протягом 2023-2024, 2024-2025 н. років з означеної проблеми)



ДЗП(ПТ)О «Кропивницький професійний ліцей сфери послуг і торгівлі»

Формування професійних компетентностей здобувачів освіти шляхом впровадження інноваційних виробничих технологій та технології майстер-класу



З досвіду роботи майстра виробничого навчання ЦИМБАЛІСТ ОЛЬГИ

м. Кропивницький 2025

**Вчительська праця – це щоденна творчість і мистецтво.
Василь Сухомлинський**

Сформувати самостійність учнів у професійній діяльності, тобто вміння безпомилково вибирати оптимальну технологію, здатність діагностувати виробничу ситуацію та приймати оптимальне рішення; творче ставлення до праці; розвинути професійно орієнтоване мислення найкраще зможе майстер виробничого навчання, який розпочинав свою трудову діяльність на виробництві і брав активну участь у вирішенні різноманітних виробничих проблем.



Уміння спонукати, а не примушувати — це основне в педагогічному мистецтві майстра виробничого навчання ДЗП(ПТ)О «Кропивницький професійний ліцей сфери послуг і торгівлі» Цимбаліст Ольги, на кожному занятті якої знаходять відображення сучасні технології приготування страв та кондитерських виробів, заохочення творчого підходу здобувачів освіти до вирішення навчально-виробничих завдань.

Щоденна творчість педагога полягає у вирішенні питань: як краще побудувати сучасний, ефективний урок, які методи обирати; як саме формувати пізнавальну активність учнів, прищеплювати прагнення до самостійної пошукової діяльності. І відповідь на них — у змісті індивідуальної методичної проблеми, над якою працює педагог уже кілька років поспіль: «Формування професійних компетентностей здобувачів освіти шляхом впровадження інноваційних виробничих технологій та технології майстер-класу».



Якими новими вміннями озброїти учнів і які з них відпрацювати до перетворення на навички Ольга Володимирівна вирішує з членами методичної комісії ресторанного сервісу при внесенні змін до робочих навчальних програм виробничого навчання з професій «Кухар» та «Кондитер». Оновлення й поповнення комплекту дидактичних засобів навчання проводиться з урахуванням регіональної компоненти, нових технологічних тенденцій підприємств і обов'язково з використанням власного педагогічного та виробничого досвіду.

Ефективною формою передачі здобувачам освіти знань і умінь з технології приготування страв та кондитерських виробів

згідно вимог Освітніх програм з професій і з використанням власного педагогічного й виробничого досвіду є майстер-клас. Його центральна ланка - демонстрація трудових прийомів за активної ролі всіх учнів. Це особлива форма навчального заняття, яка пронизує всі сфери діяльності майстра виробничого навчання Цимбаліст Ольги — майстрині «свої справи». Вона проводить і уроки, і позаурочні заходи за «формулою»: «Я роблю це так...».

Під час проведення майстер-класів з тем за професією «Кухар» Ольга Володимирівна не тільки навчає здобувачів освіти готувати страви, але й майстерності їх подачі, підбору правильного посуду та напоїв, надає інформацію про спеції та історію виникнення страв. Майстер-класи за професією «Кондитер» — це робота художника, в якій надається велика увага не тільки смаковим

якостям кінцевого продукту, а й естетичному вигляду, що створюється за всіма відомими законами композиції. Пильна увага — нюансам технології приготування, про які учні не прочитають у професійній літературі і не побачать у тематичних ТВ-шоу. В рамках традиційних щорічних Творчих тижнів методичної комісії ресторанного сервісу та роботи методичної студії «Місто майстрів» педагогом проведені майстер-класи, які надовго запам'ятались усім присутнім — і здобувачам освіти, і педагогічним працівникам:

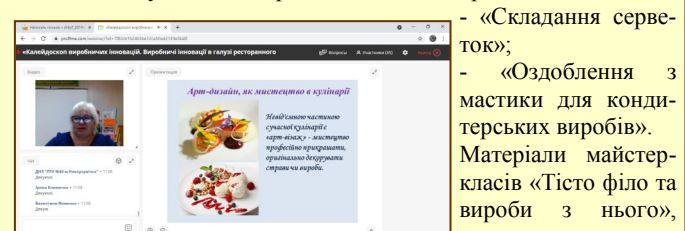


- «Приготування штруделів»;
- «Приготування капкейків»;
- «Тісто філо та вироби з нього»;
- «Різдвяна випічка. Штолен»;
- «Випічка Західної України»;
- «Арт-дизайн як мистецтво в кулінарії»;
- «Арт-дизайн бісквітних рулетів»;
- «Пригости воїна» (приготування смаколиків із пісочного тіста).

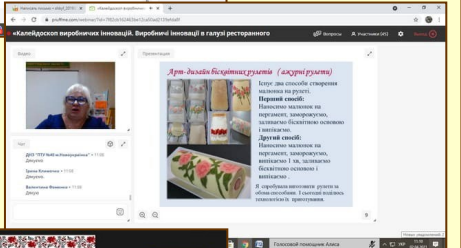
В рамках профорієнтаційної ро-



боти для учнів шкіл проводились майстер-класи:



«Арт-дизайн як мистецтво в кулінарії», «Арт-дизайн бісквітних рулетів» презентувалися автором на обласних методичних



заходах — вебінарах «Калейдоскоп виробничих інновацій. Інновації у галузі ресторанного госпо-

дарства», а під час гастрономічної мандрівки «Страви української кухні в сучасній інтерпретації» - «Стародавні українські страви на сучасний лад».



Майстер-клас є однією з ефективних форм розповсюдження власного досвіду роботи. За такою формою Ольга Володимирівна взяла участь у Всеукраїнському гастрономічному відео-конкурсі «Медово-яблучний ранет» (Громадська організація «Асоціація ресто-



торів та готелів м. Дніпра», Громадська Спілка «GASTRO CLUB», Громадська організація «ТИХА ЇЖА», Всеукраїнська ГО «Українська Горіхова Асоціація»,

