**Інноваційна діяльність**

**у ДНЗ «Київське обласне вище професійне училище**

**харчових технологій та ресторанного сервісу»**

Серед інновацій у формах, методах і технологіях навчання, які застосовуються у навчальному закладі, найбільш ефективним є регулярне проведення фахових майстер-класів за участю випускників нашого навчального закладу, які вже встигли досягти певних висот у професії.

Майстер-клас – це сучасна форма проведення навчального тренінгу-семінару для відпрацювання практичних навичок за різними методиками і технологіями з метою підвищення професійного рівня та обміну передовим досвідом учасників, розширення кругозору та залучення до новітніх галузей знання.

Під час майстер-класу Майстер (спеціаліст) розповідає і показує, як застосовувати на практиці нову технологію або метод, ділиться власним досвідом. Учень, в свою чергу, може сам проявити ініціативу щодо участі у заході. Це свідчить про достатній рівень його психолого-емоційної підготовки, професійну зрілість та відкритість до експерименту, зацікавленість в індивідуальному творчому зростанні.

Сприйняття широким колом учнів та викладачів такої форми роботи, як майстер-клас, виходить за межі звичного педагогічного методу.

Тематика майстер-класів може бути різною, проте включати в себе:

* огляд актуальних проблем і технологій;
* різні аспекти і прийоми використання технологій;
* авторські методи застосування технологій на практиці тощо.

**Мета майстер-класу** – створення умов для повноцінного прояву і розвитку професійної майстерності його учасників на основі організації простору для професійного спілкування з обміну досвідом роботи.

**Завдання**:

• поєднання теоретичного та практичного навчання шляхом спільної творчої праці над реалізацією тематичного завдання:

• надання певних знань та інформації від Майстра до Учня;

• демонстрація послідовності дій, методів та прийомів;

• коментар та коригування в процесі реалізації завдання;

• опанування слухачами нового власного професійного досвіду для самовдосконалення своєї майстерності:

• отримання ексклюзивної інформації;

• перейняття нових та альтернативних методів і прийомів;

• самостійне виконання завдання під наглядом і коригуванням Майстра;

• отримання задоволення від власного досягнення.

**Найважливіші особливості майстер-класу**

* Передача та обмін досвідом;
* Діяльнісний підхід (активна діяльність учасників);
* Глибоке поєднання теорії та практики;
* Зміна діяльності;
* Наочність;
* Образність;
* Осягнення через співучасть (тісна взаємодія з учасниками);
* Отримання негайного результату (задоволення від отриманих результатів);
* Мінімум повчальності;
* Викликає бажання рівнятися на Майстра, зробити краще;
* Простота;
* Доступність;
* Творчість;
* Ініціативність;
* Креативна, високоінформативна, діяльнісна навчальна форма, яка об'єднує небайдужих людей;
* Можливість отримати «поштовх» до творчої діяльності;
* Рефлексивна діяльність.

Проведення майстер-класів саме випускниками навчального закладу дозволяє учням не тільки запозичити досвід професіоналів, але й підсвідомо побачити себе у майбутньому таким же професіоналом, а це в свою чергу стимулює до самовдосконалення.

**Графік проведення майстер-класів у 2014/2015 н.р.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема | Місце проведення | Час проведення | Викладач |
| 28.09.2014  17.10.2014  23.10.2014  24.10.2014  12.11.2014  20.11.2014.  11.12.2014.  15.01.2015  27.01.2015  3.02.2015  25.02.2015  18.03. 2015  25.03.2015  16.04.2015  28.04.2015  15.05.2015 | «Вироби з дріжджового тіста»  «Приготування салату Сицілійського та стейку під смородиновим соусом»  «Страви із м’яса та риби»  «Холодні закуски та десерти»  «Оздоблюючі напівфабрикати для тістечок та тортів із  маршмеллоу»  «Оздоблюючі напівфабрикати для тістечок та тортів із маршмеллоу»  «Приготування виробів з прісного тіста»  «Приготування обрядової випічки»  «Приготування страв з риби»  «Приготування вареників з картоплею (різні форми защипування)»  «Приготування суші»  «Приготування перших страв»  «Приготування страв із птиці»  «Приготуванняоздоблюючих напівфабрикатів із шоколаду та айсінгу»  «Оздоблення ювілейних тортів»  «Приготування української обрядової випічки» | Лабораторія № 2 (кулінарного та кондитерського виробництва)  Лабораторія № 2  Лабораторія № 1  Лабораторія № 1  Лабораторія № 2  Лабораторія № 2  Лабораторія № 1  Лабораторія № 2  Лабораторія № 1  Лабораторія № 2  Лабораторія № 1  Лабораторія № 1  Лабораторія № 1  Лабораторія № 2  Лабораторія № 2  Лабораторія № 2 | 16:00-18:00  16:00-18:00  16:00-19:00  16:00-19:00  16:00-18:00  16:00-18:00  16:00-18:00  16:00-18:00  16:00-19:00  16:00-18:00  16:00-18:00  16:00-18:00  16:00-18:00  16:00-18:00  16:00-18:00  16:00-19:00 | Ситник Л.Б.  ШаталоваА.С.і шеф-кухар ресторану «Гранат» Маслов Олег  (випускник)  Гончар Л.В. і шеф-кухар кафе «Франц» Задорожний Тарас (випускник)  Ворона О.М.  ВереничМ.А.  Рева Л.Г.  Ситник Л.Б.  Гончар Л.В.  Рева Л.Г.і су-шеф кафе «Ласка» «Удовиченко А.  (випускник)  Рева Л.Г.  Гончар Л.В. і су-шеф р-н «Япона Хата»  Дзевіцин Микола (випускник)  Рева Л.Г.  Шаталова А.С.  Веренич М.А.  Рева Л.Г.  Гончар Л.В. і Панасюк Г.І. |

У навчальному закладі працюють методичні комісії суспільно-гуманітарного та соціально-економічного циклу, м’ясного виробництва та методичне об’єднання сфери громадського харчування. Творчі групи у навчальному закладі працюють над вдосконаленням методичної бази, інформаційного забезпечення, а також проводять науково-дослідницьку роботу, застосовуючи проектні технології.

Дослідницькі проекти за своєю структурою найбільш наближені до реальних наукових досліджень, оскільки передбачають наявність таких складових, як висвітлення актуальності обраної теми, визначення об’єкту та предмету дослідження, конкретизація мети, висунення гіпотези, узагальнення результатів дослідницької роботи, формулювання висновків, передбачення нових проблем для дослідження. В умовах професійно-технічних навчальних закладів такі проекти поки що є скоріше винятком, ніж правилом.

Реалізацією творчих проектів не передбачено чіткого визначення та прописування етапів здійснення дослідницької роботи, оскільки явною є підпорядкованість кінцевому результату: газеті, презентації, фільму, виховному заходу тощо.

Метою інформаційних проектів є збір необхідних даних, ознайомлення з їх змістом зацікавлених осіб, аналіз та узагальнення наявних матеріалів. Відповідно впровадженням інформаційного проекту передбачено планування діяльності учителя й діяльності учнів на кожному з етапів здійснення самостійної дослідницької роботи учнів та презентації ними кінцевих результатів.

Використання дослідницьких підходів у проекті є свого роду наріжним каменем технології. Причому послідовність цих методів можна поставити у такий ряд: визначення проблеми (визначення завдань, які випливають із дослідження) — висунення гіпотези вирішення завдань —обговорення методів дослідження — оформлення кінцевих результатів — аналіз одержаних даних — підбиття підсумків — коригування — висновки.

Для наших учнів характерними є невисокий загальний освітній рівень, несформованість світогляду, нерозвиненість здібностей до самостійного аналізу, слабка концентрація уваги. Надмірний об'єм роботи може тільки завдати шкоди, тому далеко не кожне дослідницьке завдання придатне для реалізації у професійно-технічних навчальних закладах.

Але якщо учень зможе впоратися з роботою над навчальним проектом, можна сподіватися, що в справжньому дорослому житті він виявиться більш пристосованим: зуміє планувати власну діяльність, орієнтуватися в різноманітних ситуаціях, спільно працювати з різними людьми.

Для учнів участь у проектній діяльності – це можливість максимального розкриття свого творчого потенціалу. Вона дозволить проявити себе індивідуально або в групі, спробувати свої сили, показати публічно досягнутий результат.

Для викладача проектна діяльність – це інтеграційний дидактичний засіб розвитку, навчання і виховання, який дозволяє виробляти і розвивати специфічні уміння і навички проектування і дослідження, а саме вчити учнів:

- плануванню власної діяльності;

- пошуку і відбору актуальної інформації і засвоєнню необхідних знань;

- проведенню дослідження (аналізу, синтезу, висуненню гіпотези, деталізації і узагальненню);

- практичному застосуванню знань у різних, у тому числі й нетипових, ситуаціях;

- вибору, освоєнню і використанню відповідної технології виготовлення продукту проектування;

- представлення результатів своєї діяльності й ходу роботи;

- презентації в різних формах спеціально підготовленого продукту проектування (макету, плаката, комп'ютерної презентації, креслень, моделей, театралізації, відео, аудіо і сценічних уявлень та ін.);

- самоаналізу і рефлексії (результативності і успішності вирішення проблеми проекту).

Готові проекти використовуються під час проведення теоретичних та практичних занять, тижнів спецтехнологій та Днів відкритих дверей.

**Методичні розробки ДНЗ «Київське ОВПУХТРС», які були репрезентовані на Методичному тижні**

1. Методична розробка уроку теоретичного навчання «Вивчення вимірювання електричних величин та електричних параметрів» з предмету основи електротехніки (автор: *Криворученко М.П.).*
2. Методична розробка уроку виробничого навчання «Розбирально-складальні роботи механізмів зчеплення легкових автомобілів і приводів його керування» з професії «Слюсар з ремонту автомобілів» (автор: *Дворніков І.В.).*
3. Збірник лабораторно-практичних робіт з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» (професія «Кухар» - 3 розряду) (колектив авторів: *Рева Л.Г., Ситник Л.Б., Шаталова А.С., Веренич М.А.).*
4. Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт з предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства». (автори: *Ситник Л.Б., Веренич М.А.).*
5. Методична розробка уроку теоретичного навчання «Підготовка овочів до фарширування» (автор: *Рева Л.Г.)*
6. Тестові завдання з предмету «Охорона праці» (автор: *Дольна В.О.)*
7. Методична розробка уроку виробничого навчання «Страви зі смажених овочів» з професії «Кухар» (автор: *Мороз І. А.).*
8. Методична розробка уроку виробничого навчання «Обробка риби до фарширування» з професії «Кухар» (автор: *Дем’янова О.О.).*