

Протокол № 1

засідання творчої групи з експерименту за темою
«Вдосконалення професійної підготовки кухарів на основі
компетентнісного підходу»

від 18 червня 2021 року

м. Київ

Присутні: науковий консультант, науковий керівник, члени творчої групи (додаток 1)

Порядок денний:

1. Вступне слово

Наталія Горбатюк – директор Київського вищого професійного училища швейного та перукарського мистецтва

2. Вивчення стану дослідженості проблеми «Вдосконалення професійної підготовки кухарів на основі компетентнісного підходу» в педагогічній теорії та практиці

Наталя Кулалаєва – заступник директора з наукової роботи Інституту професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України, доктор педагогічних наук, доцент

3. Аналіз нормативно-правового та навчально-методичного забезпечення, вітчизняного та зарубіжного досвіду, створення організаційно-педагогічних умов професійної підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар»

Світлана Кравець – старший науковий співробітник Інституту професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України, кандидат педагогічних наук

4. Оновлення структури та змісту освітніх програм професійної підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар»

Вікторія Сіренко – представник ТОВ «Клопотенко»

5. Про хід розроблення проєкту стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Кухар»

Катерина Хайрова – викладач професійно-теоретичної підготовки Київського вищого професійного училища швейного та перукарського мистецтва

6. Обговорення підходів та шляхів вирішення поставлених завдань констатувального етапу експерименту, обмін думками

Члени творчої групи

1. СЛУХАЛИ: *Наталію Горбатюк*, яка ознайомила присутніх зі змістом ініціативи та ходом підготовки документів щодо експерименту на базі Київського вищого професійного училища швейного та перукарського мистецтва і Вищого професійного училища № 33 м. Києва. Експеримент всеукраїнського рівня за темою «Вдосконалення професійної підготовки кухарів на основі компетентнісного підходу». Колективи закладів П(ПТ)О м. Києва мають потенціал, щоб оновити і забезпечити підготовку

кваліфікованих робітників з професії «Кухар», вивчаючи вітчизняний та зарубіжний досвід. Для цього підключені наукові співробітники, педагогічні працівники та виробничники. Потрібно порівнювати результати роботи в ході експерименту, пропонувати їх колегам споріднених закладів.

2. СЛУХАЛИ: *Наталю Кулалаєву*, яка запропонувала обговорити I-й констатувальний етап експерименту згідно з програмою. Маємо дослідити організаційно-педагогічні умови професійної підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар». Зараз проходить оновлення змісту стандарту з професії. Налагоджено співпрацю з роботодавцями-замовниками кадрів. Проведемо опитування роботодавців, які нові технології приготування їжі необхідно запроваджувати в професію. Будемо визначати через інструментарій анкетування ступінь готовності педагогів до роботи в нових умовах. Підсумком роботи буде створення науково-методичних матеріалів.

3. СЛУХАЛИ: *Світлану Кравець*, яка зазначила, що ця тема є актуальною для покращення підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар». У науковців є достатньо досвіду, у педагогів – практичних знань. Будемо використовувати ресурс нових виробничих технологій, в чому нам допоможуть роботодавці і навчально-практичні центри. Окреслимо питання, які є на часі.

На сьогодні проаналізовані існуючі матеріали, які можна використовувати в експерименті. Перш за все це нормативно-правове забезпечення: «Закон України про професійно-технічну освіту», наказ Міністерства освіти і науки «Про організацію навчально-виробничого поцесу у ЗП(ПТ)О (№419), Національна рамка кваліфікацій. На сьогодні уже затверджений професійний стандарт.

В Інституті ПТО НАПН України є дисертаційні дослідження, методологічні напрацювання з цього напрямку, а саме: Т. Лазаревої, І. Дрозіч, М. Лобура, А. Козака, О. Яковчук. Допоможе зарубіжний досвід та співпраця з роботодавцями, зокрема й з представниками ТОВ «Клопотенко», які пропонують внести докорінні зміни в технологію приготування страв. В контексті оновлення освітнього стандарту є рамкова програма ключових компетентностей для навчання впродовж життя. Зараз є нові Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти за компетентнісним підходом (Наказ Міністерства освіти і науки України від 17 лютого 2021 р. № 216. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/prozatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-profesijnoyi-profesijno-tehnicnoyi-osviti-za-kompetentnishim-pidhodom>), у яких визначаються результати навчання та ключові компетентності.

Виходячи із наявної нормативно-правової бази та навчально-методичного забезпечення, є необхідність створення чи оновлення організаційно-педагогічних умов для досконалення професійної підготовки кухарів на основі компетентнісного підходу.

4. СЛУХАЛИ: *Вікторію Сіренко*, яка зазначила, що на часі триває робота над оновленням структури та змісту освітніх програм професійної підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар». Для цього разом з представниками училища аналізуємо навчальні плани та програми щодо внесення змін в послідовність вивчення окремих тем для того, щоб учень,

прийшовши на першу виробничу практику (кухар 3-го розряду) зміг готувати найбільш поширені страви, знав іноземну термінологію страв тощо. Пропонуємо спочатку відпрацювати кухаря 3-го розряду, а потім протягом року вноситимемо зміни до послідовності вивчення страв на 4-ий розряд.

5. СЛУХАЛИ: Катерина Хайрову, яка зазначила, що разом із майстром виробничого навчання Людмилою Волинець є учасниками всеукраїнської творчої групи з розробки освітнього стандарту з професії «Кухар», брали участь в онлайн-обговоренні проєкту стандарту тричі. Внесли пропозиції, але на часі триває процес обговорення, проєкт стандарту потребує удосконалення. Планується завершення роботи над стандартом до 01 вересня 2021 року.

УХВАЛИЛИ:

1. Підготувати аналітичні матеріали про стан дослідженості проблем в педагогічній теорії та практиці професійної підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар».

Відповідальні: Світлана Кравець, ВПУ № 33 м. Києва.

2. Підготувати інформацію про перспективи дуального навчання та неформальної освіти з професії «Кухар».

Відповідальні: Наталя Кулалаєва, ВПУ № 33 м. Києва.

3. Створити на сайті Київського вищого професійного училища швейного та перукарського мистецтва блог з контактів учасників та підтримки експериментальної роботи.

Відповідальні: КВПУ ШПМ.

4. Розробити інструментарій для опитування педагогів.

Відповідальні: Наталя Кулалаєва, КВПУ ШПМ.

5. Підготувати аналітичну довідку про результати опитування.

Відповідальні: КВПУ ШПМ, ВПУ № 33 м. Києва.

6. Узагальнити пропозиції роботодавців щодо коригування освітніх програм підготовки кухарів, внести зміни в програми.

Відповідальні: Вікторія Сіренко, КВПУ ШПМ.

7. Провести порівняльний аналіз рівня знань учнів випускних груп за результатами навчання та ДКА у формі онлайн-тестування.

Відповідальні: КВПУ ШПМ, ВПУ № 33 м. Києва.

8. Створити програму тренінгів та стажування педагогічних працівників.

Відповідальні: Вікторія Сіренко, КВПУ ШПМ.

9. Підготувати публікації з питань вдосконалення професійної підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар».

Відповідальні: Наталя Кулалаєва, Світлана Кравець, КВПУ ШПМ.

10. Підготувати звіт про результати констатувального етапу дослідно-експериментальної роботи.

Відповідальні: Наталя Кулалаєва, Світлана Кравець, КВПУ ШПМ, ВПУ № 33 м. Києва.

Голова засідання

Світлана КРАВЕЦЬ

Секретар засідання

Катерина ВОРОБЕЙ

Члени творчої групи:

Вище професійне училище № 33 м. Києва:

1. Павловська Олена – заступник директора з НВР;
2. Клюковська Людмила – старший майстер;
3. Ілюшко Світлана – голова методичної комісії;
4. Никифоренко Валентина – методист;
5. Гончар Олена – майстер виробничого навчання, голова методичної комісії.

Київське вище професійне училище швейного та перукарського мистецтва:

1. Горбатюк Наталія – директор КВПУ ШПМ;
2. Воробей Катерина – заступник директора з МР;
3. Петренко Тетяна – завідувач відділення;
4. Рандюк Наталія – старший майстер;
5. Кудерська Лілія – методист;
6. Волинець Людмила – майстер виробничого навчання;
7. Хайрова Катерина – майстер виробничого навчання.

Інституту професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України, кандидат педагогічних наук:

1. Кулалаєва Наталя - заступник директора з наукової роботи;
2. Кравець Світлана – старший науковий співробітник.

ТОВ «Клопотенко»:

1. Сіренко Вікторія – представник ТОВ «Клопотенко».