



«HARD SKILLS» - важливі навички для будь-якої професії

Лариса ЗАЙЦЕВА,
методист НМЦ ПТО у Харківській області

ПЕРШОЧЕРГОВЕ ЗАВДАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ



полягає в тому, щоб

різноманіття видів навчальних занять і виховних заходів було орієнтоване на підвищення особистих конкурентних переваг майбутнього кваліфікованого робітника на ринку праці, що досягається шляхом формування і накопичення професійної компетентності.

ВИКОРИСТАННЯ КОМПЕТЕНТНІСНОГО ПІДХОДУ

01

- вимагає оновлення змісту навчальних дисциплін відповідно до запланованого результату навчання;

02

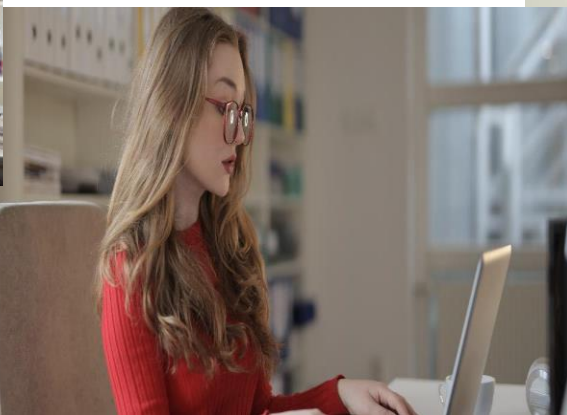
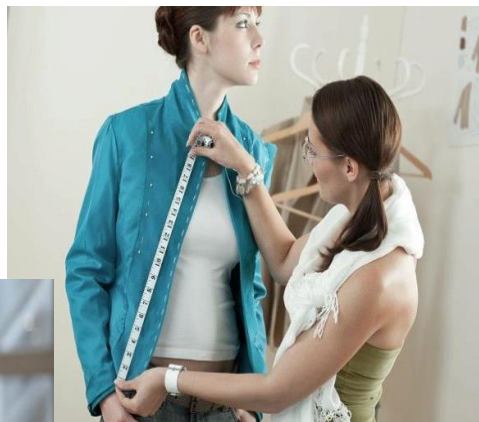
- варіативності освітніх програм, форм і технологій навчання;

03

- висуває певні вимоги використання методів навчання та організації навчальної і виробничої діяльності здобувачів професійної освіти.



СУЧАСНІ НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ



01 відео-лекції,

02 презентації,

03 кейси для розбору
практичних
ситуацій,

04 проблемні та
творчі завдання.

ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНЦІЇ ПЕРУКАРЯ-МОДЕЛЬЄРА

- ✓ - виконувати послуги з миття голови; прості, класичні та базові модельні чоловічі, жіночі та дитячі стрижки;
- ✓ - виконувати укладання волосся феном способом “бомбаж”, “брашинг”, гарячу завивку волосся локонами різних видів, прості та базові модельні зачіски із застосуванням бігуді;
- ✓ - виконувати послуги з хімічної завивки волосся із застосуванням звичайних та спіральних коклюшок;
- ✓ - фарбувати волосся барвниками різних груп, зафарбовувати сивину, знебарвлювати волосся, здійснювати часткове фарбування волосся сучасними способами;
- ✓ - виконувати зачіски концентрованого типу з довгого волосся.



ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНЦІЇ КРАВЦЯ

- ✓ - виготовляти швейні вироби;
- ✓ - виконувати всі види ручних робіт;
- ✓ - виконувати всі види волого-теплових робіт з використанням сучасного обладнання;
- ✓ - з'єднувати машинними строчками деталі виробу (на універсальному та спеціальному швейному обладнанні);
- ✓ - обробляти крайовими швами зрізи деталей; оздоблювати вироби строчками, додатковими деталями та фурнітурою;
- ✓ - обробляти петлі ручним або машинним способами, пришивати ґудзики;
- ✓ - готувати вироби до примірок індивідуально; проводити лагодження швейних виробів середньої складності з використанням машинних та ручних робіт;
- ✓ - виконувати та читати ескіз моделі.



ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНЦІЇ КУХАРЯ

- ✓ *- проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини;*
- ✓ *- здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів;*
- ✓ *- формувати та панірувати напівфабрикати;*
- ✓ *- готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби;*
- ✓ *- виготовляти страви з концентратів;*
- ✓ *- порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.*



ЗАХОДИ, ЯКІ СПРИЯЮТЬ ЕФЕКТИВНОМУ ФОРМУВАННЮ ПРОФЕСІЙНИХ ЯКОСТЕЙ



- 01 конкурси;
- 02 методичні тижні з професій;
- 03 майстер-класи;
- 04 гурткова робота;

ЗАХОДИ, ЯКІ СПРИЯЮТЬ ЕФЕКТИВНОМУ ФОРМУВАННЮ ПРОФЕСІЙНИХ ЯКОСТЕЙ



05 олімпіади;

06 виставки;

07 зустрічі з професіоналами;

08 фестивалі та ярмарки;

ЗАХОДИ, ЯКІ СПРИЯЮТЬ ЕФЕКТИВНОМУ ФОРМУВАННЮ ПРОФЕСІЙНИХ ЯКОСТЕЙ



09

семінари;

10

покази моделей;

11

виховні заходи;

12

інтерактивні методи
навчання при
викладанні фахових
дисциплін.

ЯКІСТЬ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ ЗА ДЕРЖАВНИМИ СТАНДАРТАМИ НА КОМПЕТЕНТІСНІЙ ОСНОВІ ЗАЛЕЖИТЬ ВІД:

- ☑ - розуміння педагогічного колективу вимог сучасного ринку праці до кваліфікованих робітників,
- ☑ - здатності педагогів до постійного пошуку форм, методів та способів навчання,
- ☑ - вміння постійно оновлюватись та відповідати потребам сучасності, перебувати у стані постійного навчання.



ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВИПУСКНИКА ЗП(ПТ)О МІСТИТЬ:

01

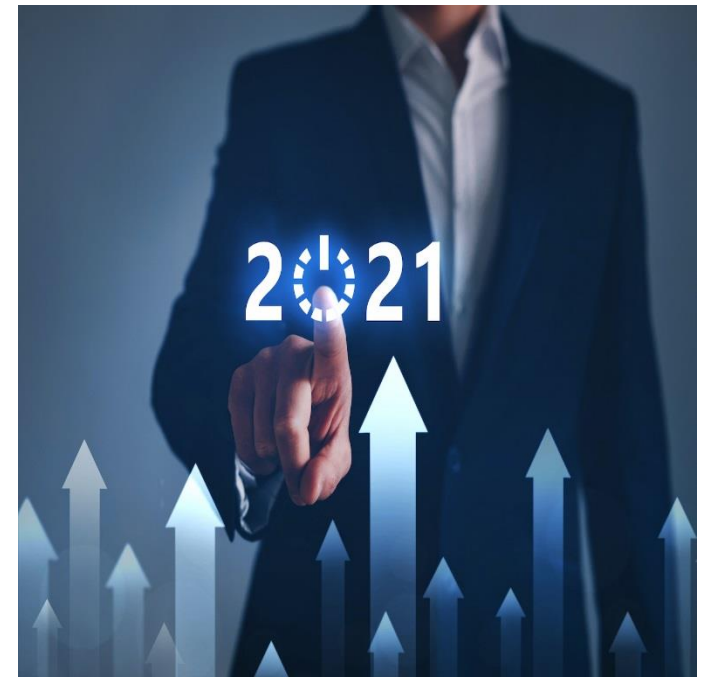
перелік завдань й обов'язків фахівця;

02

перелік методів, прийомів, технологій виконання виробничих операцій, про які фахівець повинен знати;

03

перелік вимог до його кваліфікації; приклади робіт, що необхідно засвоїти.





НАВЧАННЯ НА РОБОЧОМУ МІСЦІ

01

- стимулює пізнавальну активність
здобувачів професійної освіти;

02

- забезпечує наочність і
зрозумілість процесу
формування професійної
компетентності.



ПЕРЕВАГИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА:



- здобувачі професійної освіти ознайомлюються з технологічним процесом приготування їжі, засвоюють уміння та навички роботи на виробничих процесах підприємств ресторанного господарства;
- навчання майбутніх кухарів в умовах виробництва створює високу мотивацію для отримання знань, набуття вмінь і навичок, оскільки їхня діяльність безпосередньо пов'язана з виконанням посадових обов'язків кухаря;
- виробниче середовище позитивно впливає на формування фахової компетентності майбутнього кухаря;
- на підприємствах ресторанного господарства учні мають змогу долучитися до роботи на сучасному устаткуванні та опанувати інноваційні виробничі технології.

НАВЧАЛЬНО-ПРАКТИЧНІ ЦЕНТРИ ЗА ГАЛУЗЕВИМ СПРЯМУВАННЯМ



ЩО ДАЛО НАМ СТВОРЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ПРАКТИЧНИХ ЦЕНТРІВ

- ✓ Підвищення іміджу професій;
- ✓ Підвищення якості підготовки кваліфікованого робітника;
- ✓ Навчання дорослого населення;
- ✓ Підвищення кваліфікації педагогічних працівників шляхом стажування;
- ✓ Розвиток матеріально-технічної бази;
- ✓ Активізація співпраці з роботодавцями.

«МАЙБУТНЄ ВЖЕ НЕ ТЕ,
ЯКИМ БУЛО РАНІШЕ»

Йоги Бера