



Проблема формування професійної компетентності та інноваційної культури педагогічних працівників завжди актуальна, тому у Регіональному центрі професійної освіти ім. О.С. Єгорова працює школа молодого майстра виробничого навчання «Шлях до майстерності», у якій доброю традицією стало підвищувати рівень фахової майстерності педагогічних працівників через наставництво.



Протягом жовтня-листопада, майстер виробничого навчання - наставник Світлана

Катана, в рамках роботи школи, провела ряд заходів. Спочатку запросила молодих фахівців на свій урок, який потім разом проаналізували та обговорили кожний елемент уроку. Катана поділилась досвідом роботи з електронними засобами навчання та використанням інформаційно-комунікаційних технологій, які розширюють кругозір учнів, заохочують їх до творчості та здатності до креативного мислення.



Провела семінар –практикум з теми: «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього. Приготування пиріжків», в якому брали участь педагогічні працівники професій за напрямком «Громадське харчування».



Світлана Федорівна продемонструвала технологічну послідовність приготування тіста та виробів з нього, звернула увагу на вимоги до якості та культуру праці. На такому заході завжди надається можливість навчитися та попрактикуватися під чуйним і доброзичливим спостереженням колеги, який майстерно володіє знаннями, уміннями та навичками в досліджуваній області.



Пиріжки були з вишнями, капустою, м'ясом, сиром, картоплею та яблуками. Колеги їх готували, дегустували, контролювали норми виходу, оцінювали якість, ділились досвідом та критично висловлювали свою думку.



Саме така співпраця є корисною і результативною, а форма роботи сприяє професійному зростанню та самовдосконаленню, поєднанню теоретичних знань, індивідуальній роботі, спрямованій на набуття, удосконалення й закріплення практичної майстерності.