

Портфолію майстра виробничого навчання з професії: «Кухар, кондитер»

Державного
навчального закладу
«Почаївське вище
професійне училище»



ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО МАЙСТІРА

Мельничук Наталія Василівна

Рік народження – 29.05.1972.

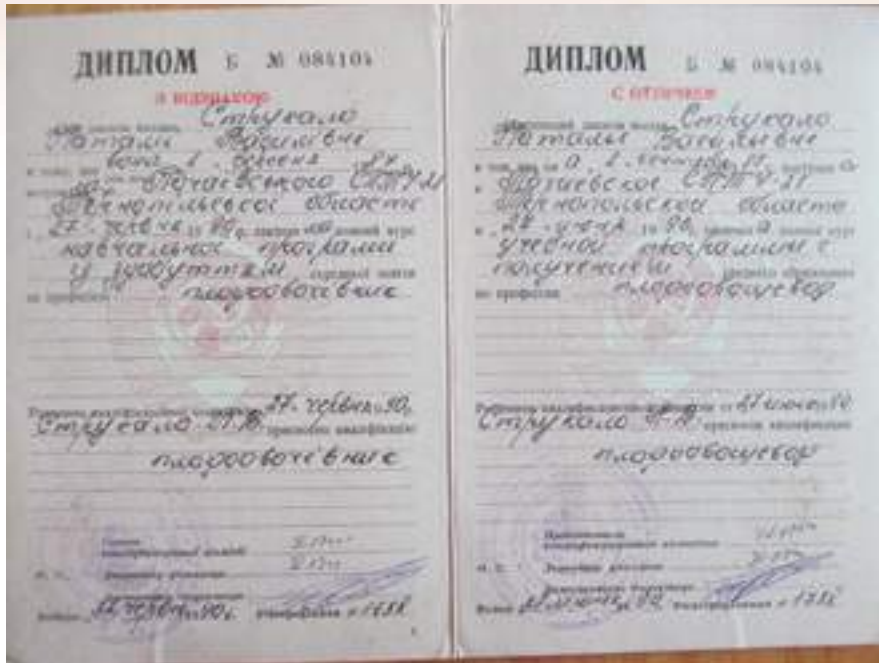
*Спеціальність за дипломом –
“ Технологія приготування
їжі і організація громадського
харчування ”*

*Кваліфікація: технік – технолог
Посада – майстер виробничого
навчання II категорії*

*Загальний стаж роботи - 34 роки
Педагогічний стаж – 28 років*



Освіта



Творче кредо

Те, що я чую, я забуваю.

Те, що я бачу й чую, я трохи пам'ятаю.

Те, що я чую, бачу й обговорюю, я починаю розуміти.

Коли я чую, бачу, обговорюю й роблю, я набуваю знань і навичок.

Коли я передаю знання іншим, я стаю майстром

Суть роботи майстра виробничого навчання полягає - в умінні допомогти застосувати наявні знання під час виконання практичної діяльності. Саме допомогти, вказати правильний шлях, водночас простимулювавши розвиток пізнавальних здібностей.

Виробниче навчання, в цілому, формує в учнів самодисципліну, уміння охопити, усвідомити весь трудовий процес: осмислювати цілі майбутньої роботи; визначити завдання та умови їх вирішення; створити технологічну схему, використовувати новітні методи приготування їжі, здійснювати самоконтроль, самооцінку якості виконання роботи.

НАПРЯМКИ ДІЯЛЬНОСТІ

- Методична діяльність
- Позаурочна діяльність
- Педагогічна діяльність

“Поставте справу так, щоб усе, що підлягало вивченню, вивчалось: легко, швидко, ґрунтовно”.

К. Ушинський



ПЕДАГОГІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ

Методи активізації пізнавальної діяльності



I. Нетрадиційні уроки

Урок-змагання

Урок співпраці

Урок взаємоперевірки знань

Урок-консультація

Урок-ділова гра

II. Традиційні уроки

УРОК ФОРМУВАННЯ ПЕРВИННИХ УМІНЬ:

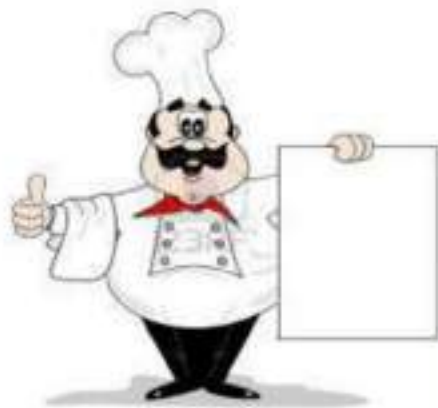
УРОК ФОРМУВАННЯ СКЛАДНИХ УМІНЬ:

УРОК ВДОСКОНАЛЕННЯ ВМІНЬ ТА ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК:

УРОК КОМПЛЕКСНОГО ЗАСТОСУВАННЯ ЗНАТЬ, УМІНЬ І НАВИЧОК ПРИ ВИКОНАННІ НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧОЇ РОБОТИ:

КОНТРОЛЬНО – ПЕРЕВІРОЧНИЙ УРОК:

КОМБІНОВАНИЙ УРОК:



ШЛЯХИ ФОРМУВАННЯ У МАЙБУТНІХ РОБІТНИКІВ ПРОФЕСІЙНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ:

ПРОВЕДЕННЯ УРОКІВ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

УРОК ФОРМУВАННЯ ПЕРВИННИХ УМІНЬ:

інструктаж;

вправа;

відеоматеріали;

УРОК ФОРМУВАННЯ СКЛАДНИХ УМІНЬ:

лабораторно –
практичні заняття;

вправи;

самостійна робота.

УРОК ВДОСКОНАЛЕННЯ ВМІНЬ ТА ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК:

аналіз конкретних
ситуацій;

виконання
індивідуальних робіт;

конкурс;

до слідження.

УРОК КОМПЛЕКСНОГО ЗАСТОСУВАННЯ ЗНАНЬ, УМІНЬ І НАВИЧОК ПРИ ВИКОНАННІ НАВЧАЛЬНО – ВИРОБНИЧОЇ РОБОТИ:

ділова гра;

виконання
індивідуальних робіт;

аналіз конкретних
ситуацій;

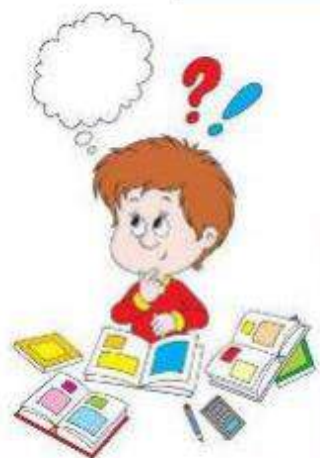
ігрове проєктування.

КОНТРОЛЬНО – ПЕРЕВІРОЧНИЙ УРОК:

залік;

контрольно –
перевірочна робота;

тестування;



КОМБІНОВАНИЙ УРОК:

повторення попереднього навчального матеріалу зливається з введенням нової навчальної інформації та її закріпленням.

II. Самостійна робота учнів

Складання карток-завдань, інструкційно-технологічних карт, таблиць, схем

Учнівський проект: підбір ілюстративного матеріалу, складання кросвордів

Підбір матеріалів, інструментів для практичних робіт



Прийоми активізації пізнавальної діяльності в процесі виробничого навчання

Розвиток
технічного
мислення

Створення
проблемних
ситуацій

Навчання
новітніми
технологіями

Навчання з
комп'ютерною
підтримкою

Активізація
учнів за
допомогою
письмового
інструктування

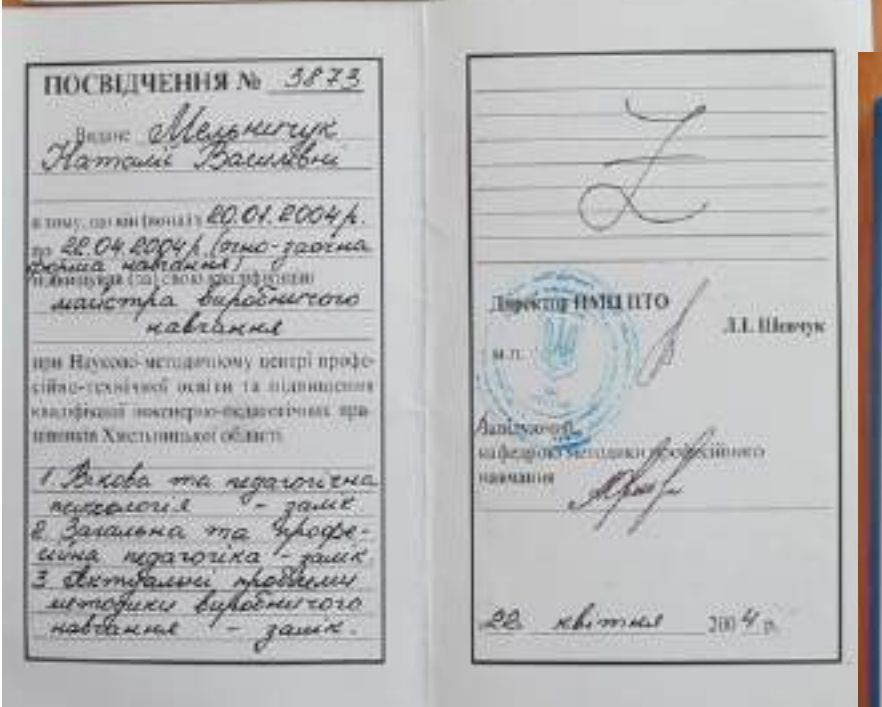
У РЕЗУЛЬТАТІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРОЄКТНИХ ТЕХНОЛОГІЙ:



- учні знають і володіють основними дослідницькими методами;
- наділені комп'ютерною грамотністю;
- уміють самотійно інтегрувати раніше отримані знання з різних предметів для вирішення пізнавальних завдань.

РЕЗУЛЬТАТИ ПЕДАГОГІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ





Державна освітня інституція "Українська Академія Освіти"

СВІДОЦТВО
про підготовлення спеціаліста

ІЗССОД/25/201 - 040353 - 30

Ім'я: Мельничук
Прізвище: Наталія

№ п.п. № 12 - 02 13 50
№ п.п. № 18 - 01 13 50

Місце навчання: Україна
Місце роботи: Україна

М.П. Київ 18.01.2020

Державна освітня інституція "Українська Академія Освіти"

Ім'я: Мельничук
Прізвище: Наталія

№ п.п. № 12 - 02 13 50
№ п.п. № 18 - 01 13 50

Місце навчання: Україна
Місце роботи: Україна

М.П. Київ 18.01.2020

PR METHEUS

СЕРТИФІКАТ

Мельничук Наталія Василівна

Участь у семінарі-практикумі
для педагогічних працівників професійної сфери послуг (громадське харчування)
завідали професійної (професійно-технічної) освіти

на тему:
«Форми організації роботи закладів професійної (професійно-технічної) освіти
для осіб з особливими освітніми потребами»

10 грудня 2019 року
м. Тернопіль

Леся ГОРДІЙЧУК

Кількість годин - 6

Державна освітня інституція "Українська Академія Освіти"

СВІДОЦТВО
про підготовлення спеціаліста

ІЗСПК 683255

Ім'я: Мельничук
Прізвище: Наталія

№ п.п. № 12 - 02 13 50
№ п.п. № 18 - 01 13 50

Місце навчання: Україна
Місце роботи: Україна

М.П. Київ 18.01.2020

Державна освітня інституція "Українська Академія Освіти"

Ім'я: Мельничук
Прізвище: Наталія

№ п.п. № 12 - 02 13 50
№ п.п. № 18 - 01 13 50

Місце навчання: Україна
Місце роботи: Україна

М.П. Київ 18.01.2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти
у Тернопільській області

СЕРТИФІКАТ

Мельничук Наталії Василівні

за участь у семінарі-практикумі
для педагогічних працівників професійної сфери послуг (громадське харчування)
завідали професійної (професійно-технічної) освіти

на тему:
«Форми організації роботи закладів професійної (професійно-технічної) освіти
для осіб з особливими освітніми потребами»

Директор НМЦ ПТО
у Тернопільській області

Серія ПК/№ 100

Леся ГОРДІЙЧУК

Кількість годин - 6

10 грудня 2019 року
м. Тернопіль

НАВЧАЛЬНО-МАТЕРІАЛЬНА БАЗА



Методичні розробки професійно - практичної підготовки :



Тема уроку «Приготування пісочних
тістечок »



ТЕМА УРОКУ

«Приготування котлетної маси з м'яса і напівфабрикатів з неї»



ХАРАКТЕРИСТИКА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З КОТЛЕТНОЇ МАСИ

Назва продукту	Вид м'яса	Значення калорій	Вид напівфабрикату	Вага (г)	Кількість порцій	Калорійність (ккал)
Котлетки	Свинина-порок	120	Котлетки	12	8	202,8
Болонья	Поросеня	120	Болонья	12	8	202,8
Шницел	Свинина	120	Шницел	12	8	202,8
Драж	Поросеня	120	Драж	12	8	202,8
Трофач	Поросеня	120	Трофач	12	8	202,8
Рисот	Поросеня	120	Рисот	12	8	202,8



М'ясо порізане для котлетної маси: свинина - 1 кг, поросеня - 1 кг.
 Калорійність: 202,8 ккал.
 Кількість порцій: 8.
 Ціна: 202,8 грн.
 Прямі витрати: 202,8 грн.



Тема уроку

«Приготування перших страв»



ПОЗАУРОЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ



Робота з учнями з особливими освітніми потребами



ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

