

Державний навчальний заклад
«Мукачівський центр професійно-технічної освіти»



*Педагогічна
діяльність майстра
в/н Гладун Г.М.
у міжзатестаційний
період*

2019-2024

Методична проблема -
**«Удосконалення професійно-
практичної підготовки кухарів,
кондитерів шляхом застосування
активних методів навчання»**

Педагогічне кредо –
«Знай, люби, розумій, поважай»

Відкриті уроки 2019-2023



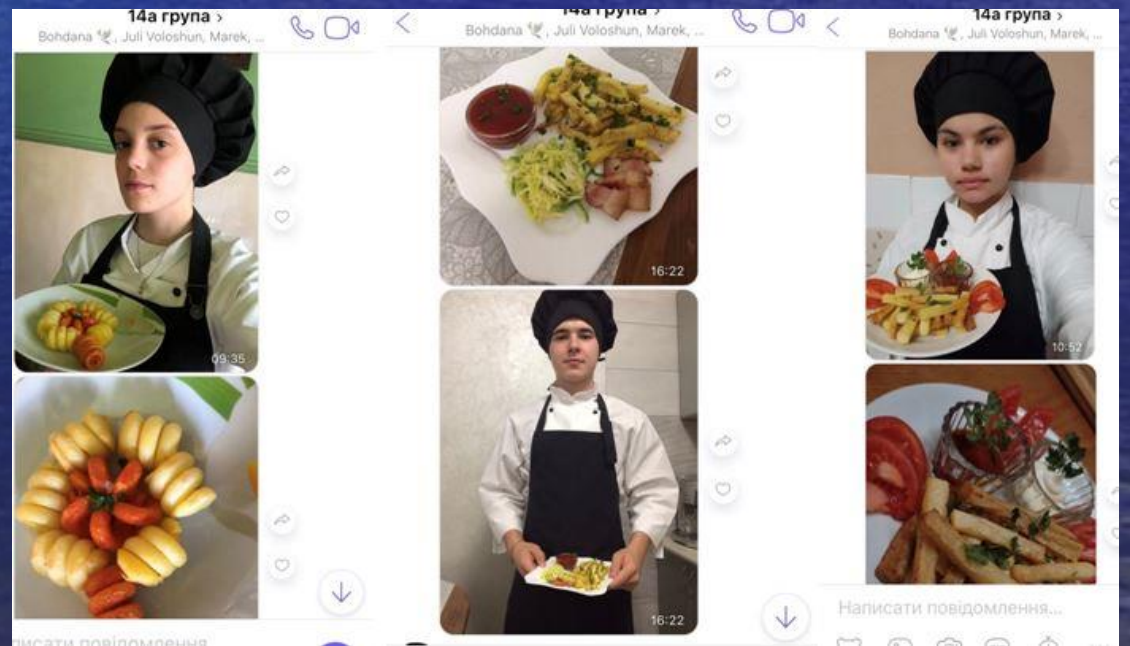
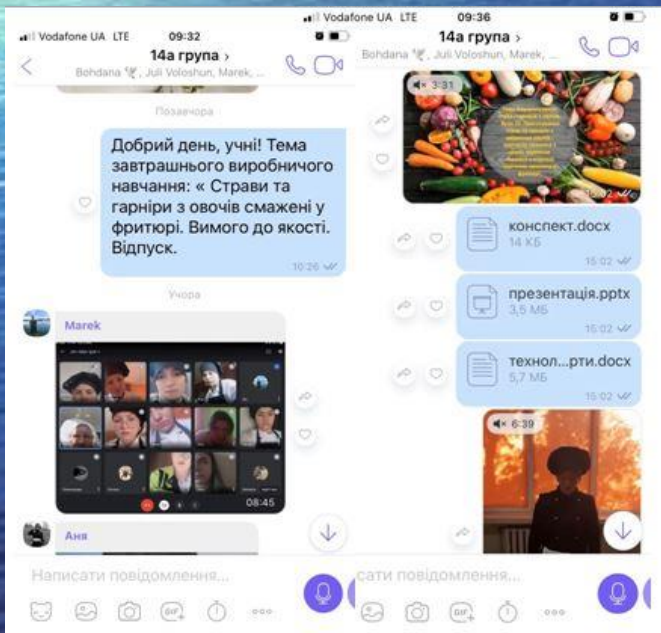
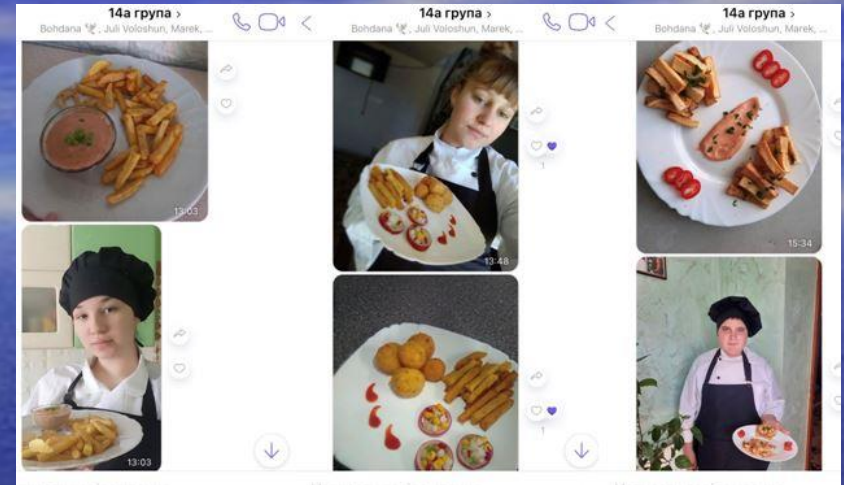
Відкриті уроки 2019-2023



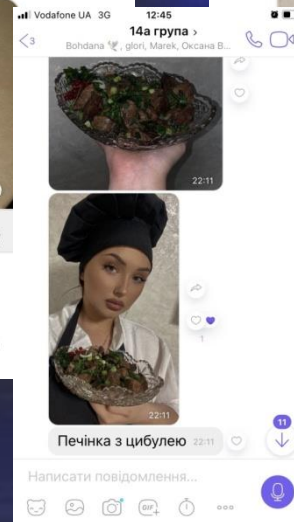
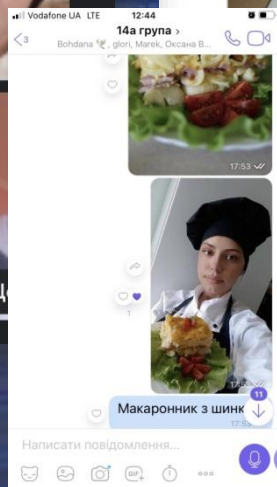
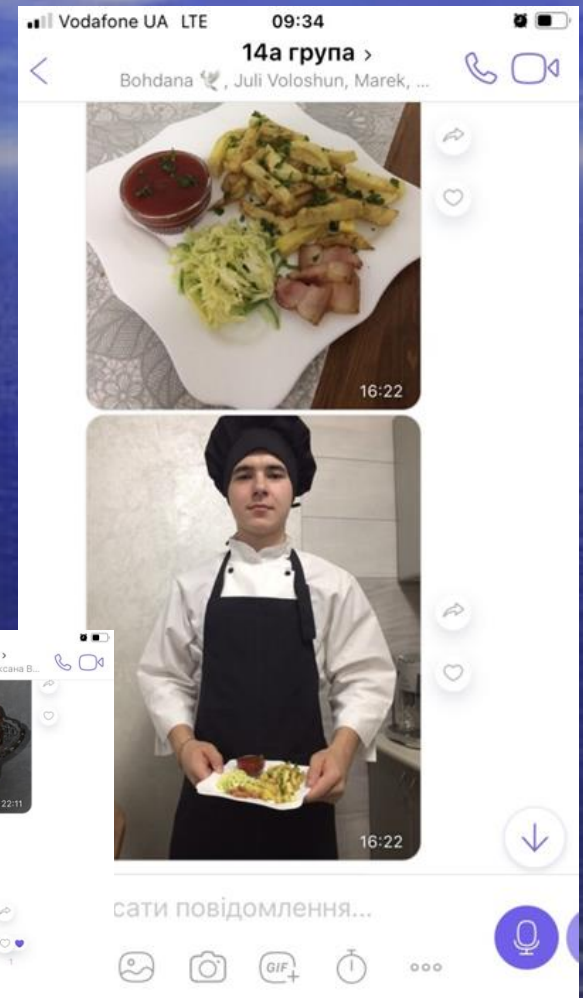
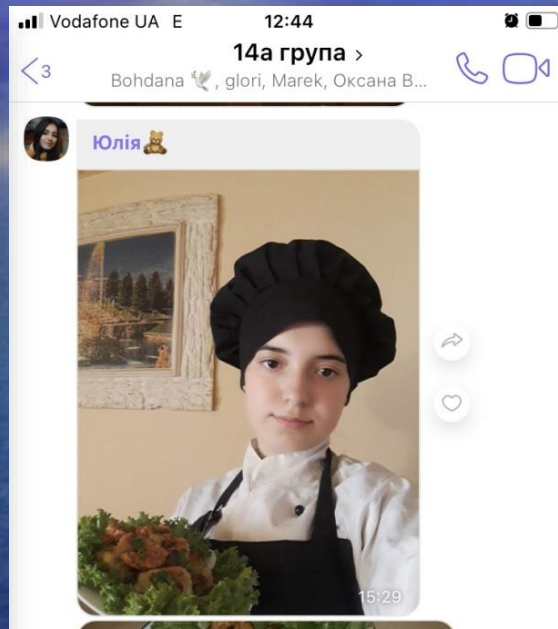
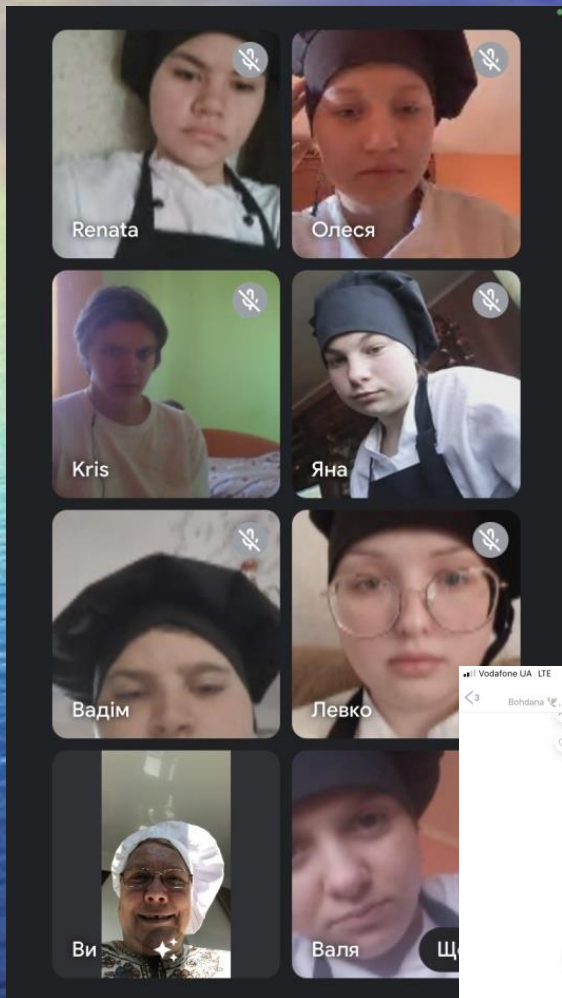
Відкриті уроки 2019-2023



Дистанційне навчання



Дистанційне навчання



Методичні напрацювання

ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«МУКАЧІВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ»

ПРИГОТУВАННЯ СУПІВ КАРТОПЛЯНИХ З КРУПАМИ, БОБОВИМИ, МАКАРОННИМИ ВИРОБАМИ, З РІЗНИХ ОВОЧІВ

Методична розробка уроку з виробничого навчання

з професії: кухар, кондитер

кваліфікація: кухар 3 розряду



Розробила майстер в/н Гладун Г.М.

2021 р.

Державний навчальний заклад
«Мукачівський центр професійно-технічної освіти»

Бутерброди Методична розробка уроку виробничого навчання



Розробила майстер в/н
Гладун Галина Михайлівна

2021

Методичні напрацювання

ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«МУКАЧІВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ»

**Приготування пісочного тіста
та виробів з нього: пирогів (закритих,
відкритих, напіввідкритих)**

Методична розробка
уроку виробничого навчання
з професії кухар, кондитер



Розробила майстер в/н:
Гладун Г.М.

2020 рік

Державний навчальний заклад
«Мукачівський центр професійно-технічної освіти»

***Приготування страв
і гарнірів з смажених овочів***

**Методична розробка уроку
виробничого навчання**



Розробила майстер в/н Гладун Г.М.

2022 р

Методичні напрацювання

Державний навчальний заклад
«Мукачевський центр професійно-технічної освіти»

Збірник технологічних
та інструкційних карток
з виробничого навчання на тему

«Приготування страв з м'яса,
сільськогосподарської птиці та
субпродуктів»
(для кухарів IV розряду)



Виробники: Гладун Г. М., Половизна С. В.,
Берег М. В., Федорова С. С.
2019 р.



Матеріали
на Всеукраїнський
Гастрономічний конкурс
«Сила трьох: юшка, хліб і
сало» - 2023

Назва рецептів:

Юшка з грибів по-львівськи

Бабусин хліб

Сало по-українськи



Грудень 2023 року – підготовлена
розроблена методична розробка уроку
виробничого навчання як «Приготування
пісочного тіста та пирогів з нього (закритих,
відкритих, напіввідкритих)» для публікації у
інформаційно-методичному
збірнику «Вісник» НМЦ ПТО
у Закарпатській області

Державна кваліфікаційна атестація



Державна кваліфікаційна атестація



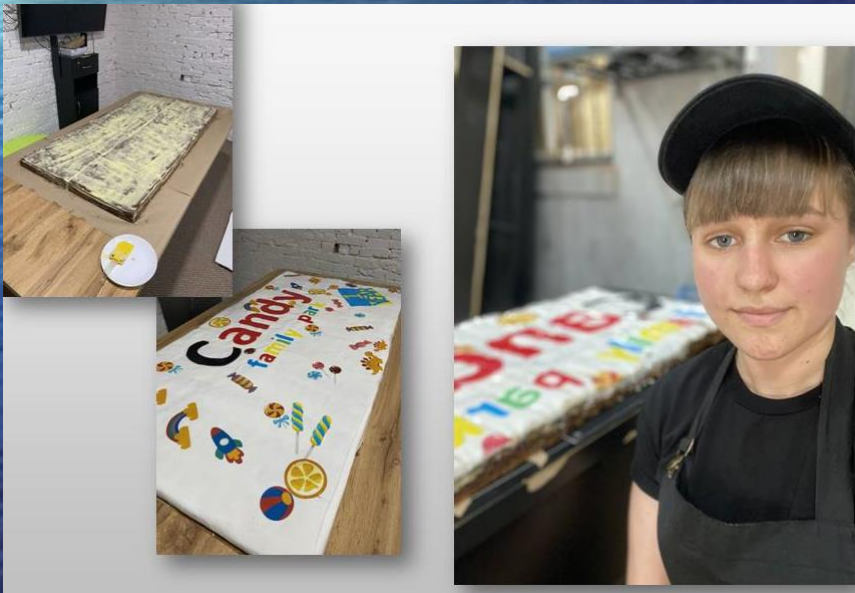
Співпраця з роботодавцями

Виробнича практика у закладах
ресторанно-готельного бізнесу:

- кафе «Vrendi», «Гранд Готель Пилипець»,
«Експрес», «Еспрессо-бар», «Конвалія»,
«Лаундж бар», «Бобовіщанський ЗДО»;

- ресторани «Княжий», «SeaReBro»,
«Таверна», «Подок»;

- комплекс відпочинку «Вольногора»,
етно-корчма «Закарпатський креденс»
тощо



Участь у роботі методичної комісії: (практичні семінари, круглі столи, педчитання)



Online-засідання всеукраїнської робочої групи з розробки СП (ПТ)О (2021 р.)

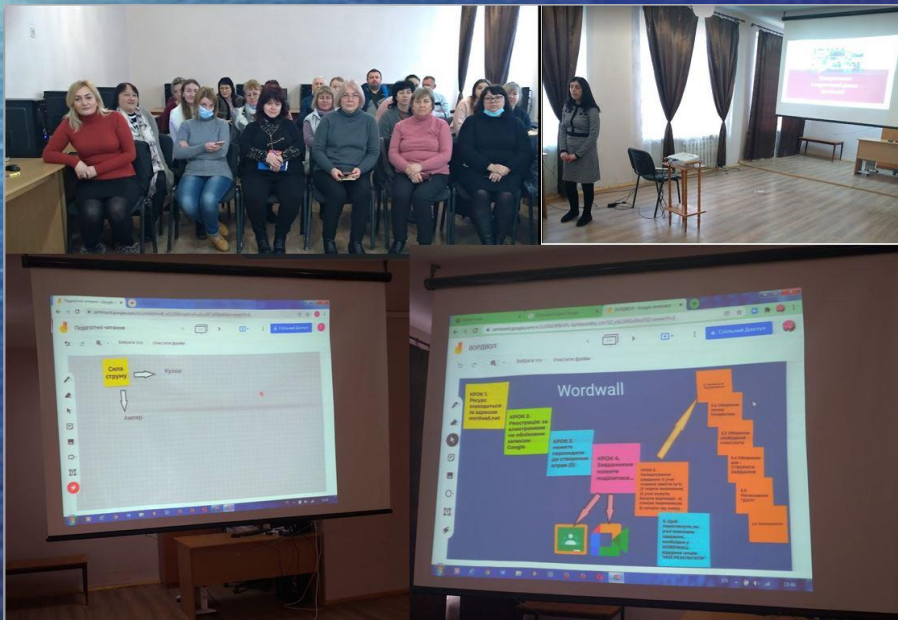
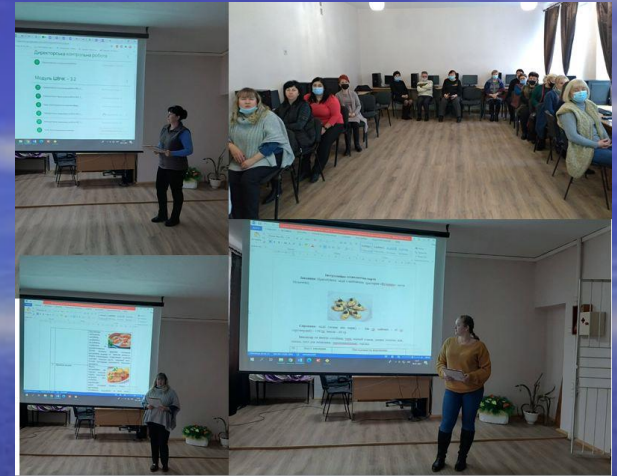
Долучилася до обговорення проєкту стандарту з професії «Кухар» на модульно-компетентній основі



- Навчальний тренінг
«Розробка плану компетентнісного
уроку» (2020 р.);

- Семінар-практикум
«Вернісаж педагогічних ідей: від творчого
педагога – до творчого учня» (2020 р.);

- Педагогічні читання «Методичний арсенал
педагога щодо роботи під час змішаного
навчання» (2022 р.)



Вивчаємо сучасні технології приготування страв

Тиждень професії - перегляд майстер-класу із приготування страви японської кухні з морепродуктів «Креветки темпура» від шеф-кухара ресторану «Фердинанд» Міщенко І.І., учасника шоу «Майстер-шеф» (2021 р.).



Короткострокове підвищення кваліфікації на базі ресторану «Бульвар» (2020 р.)

1. Обговорено вимоги до професійної підготовки здобувачів освіти з урахуванням перспектив розвитку мережі закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Переглянуто майстер-класи: «Приготування каре – новозеландського ягняти з овочами альденте та соусом деміглас», «Тартар з лосося з гуакамолем», «Приготування десерту «Фондан»



Стажування у кондитерському цеху ТОВ «Маркет Рітейл», супер-маркет «Сільверленд», Грудень 2023 рік



Самоосвіта

На Урок
ТОВ «На Урок»
ЄДРПОУ 41991148 (КВЕД 85.59)

СВІДОЦТВО

№ B668-3426477

підтверджує, що
Гладун Галина



дистанційно підвищи(-ла) кваліфікацію під час вебінару «Використання онлайн-тестів «На Урок» для здійснення поточного, підсумкового та формувального оцінювання»

за напрямками «Наскрізні навички», «ІКТ», «Робота закладу освіти» (тривалість 2 години / 0,06 кредиту ЄКТС)

та набув(-ла) таких компетентностей, передбачених стандартами освіти: професійні, інформаційно-комунікаційна, цифрова

веб-адреса сторінки вебінару:
<https://naurok.com.ua/webinar/link/668>

Автор вебінару:
Цукор Любов
Директор ТОВ «На Урок»
Переліпиця Д.О.
14.05.2022



Свідоцтво відповідає вимогам постанови КМУ від 21.08.2019 №806 з змінами, внесеними згідно з Постановою КМУ №1130 від 27.12.2019

Міністерство
національного
освітнього
технологічного
університету


НАДС

Електронний сертифікат

цей сертифікат засвідчує, що

Гладун Галина
успішно завершила(-ла) базовий курс
Базар'герна грамотність
обсягом (0,2 кредиту ЄКТС)

08 лютого 2022



На Урок
ТОВ «На Урок»
ЄДРПОУ 41991148 (КВЕД 85.59)

СВІДОЦТВО

№ B635-3426477

підтверджує, що
Гладун Галина

дистанційно підвищи(-ла) кваліфікацію під час вебінару «Сервіси для створення стильних та сучасних презентацій»

за напрямками «Троєктне навчання», «ІКТ», «Практичне прийоми» (тривалість 2 години / 0,06 кредиту ЄКТС)

та набув(-ла) таких компетентностей, передбачених стандартами освіти: професійні, інноваційність, інформаційно-комунікаційна, цифрова

веб-адреса сторінки вебінару:
<https://naurok.com.ua/webinar/link/635>

Автор вебінару:
Батура Юлія

Директор ТОВ «На Урок»
Переліпиця Д.О.
14.06.2022



Свідоцтво відповідає вимогам постанови КМУ від 21.08.2019 №806 з змінами, внесеними згідно з Постановою КМУ №1130 від 27.12.2019

Навчально-методичний центр
професійно-технічної освіти у Закарпатській області

СЕРТИФІКАТ

№ 606-22-03-2023-НМЦ ПТО

засвідчує, що

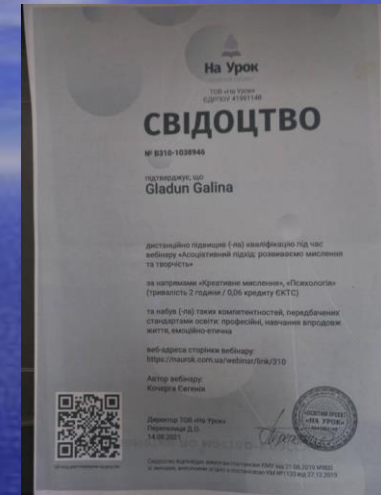
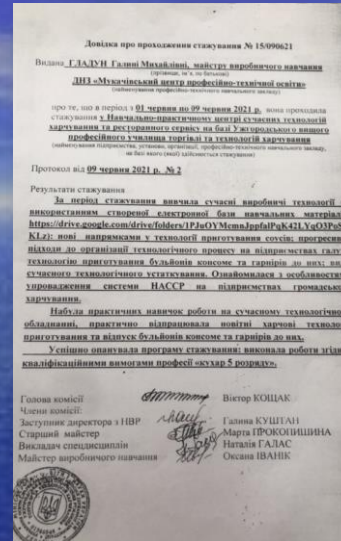
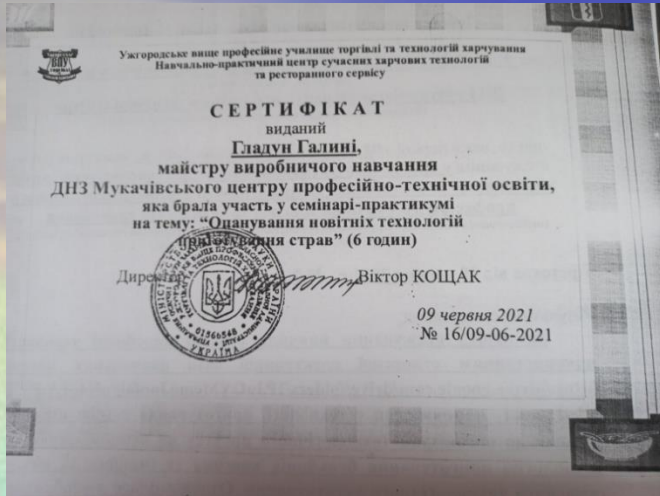
Гладун Галина Михайлівна
успішно пройшла дистанційний курс
із підвищення кваліфікації педагогічних працівників
за темою "Методи та цифрові інструменти формувального оцінювання"

Кількість годин - 6 годин

22 березня 2023 р.

Директор   Ольга СЛЮСАРЕВА 

Самоосвіта



Результативність методичної роботи

2019 р. – участь у Всеукраїнському конкурсі «Панорама творчих уроків 2019»; school connect challenge» видавництва «Шкільний світ» у складі команди «Умілі майстри своєї справи» педпрацівників з професійної підготовки – 6 місце серед 49 команд з усієї України.



2020 р. - переможець обласного конкурсу на кращу авторську методичну розробку з професійної підготовки серед ЗП(ПТ)О (наказ НМЦ ПТО у Закарпатській області від 26.11. 20 р №29



Позаурочна робота

- Тиждень професії «Солодка ярмарка»;
- Профорієнтаційна робота в 9-х та 11-х класах Мукачівської НВК "ЗОШ І-ІІІ ст.-ДНЗ" № 11



Організація та проведення конкурсів з професійної майстерності



День захисту тварин

2023 р. – екскурсія в
«Клініку тварин» МАК

Станція «Юних
натуралістів»



Фестиваль «Дари Карпат - Бренди України - 2023»

Захід організувала ГО «Інститут Доброї Їжі України» серед закладів освіти Західної України



Написання Всеукраїнського диктанту

