

**ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«МУКАЧІВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ РОБОТИ»**



Педагогічна діяльність
майстра в/н Бойко І.І.
у міжтестастійний період
2020 -2025 рр.





**Індивідуальна навчально-методична
проблема:**

**«Інноваційні підходи у професійній
підготовці – запорука професійної
компетентності майстра виробничого
навчання»**

**ПЕДАГОГІЧНЕ КРЕДО:
«ТІЛЬКИ ТВОРЧИЙ МАЙСТЕР
ВИХОВУЄ ТВОРЧОГО УЧНЯ»**

Відкриті уроки 2020-2024



Відкриті уроки 2020-2024



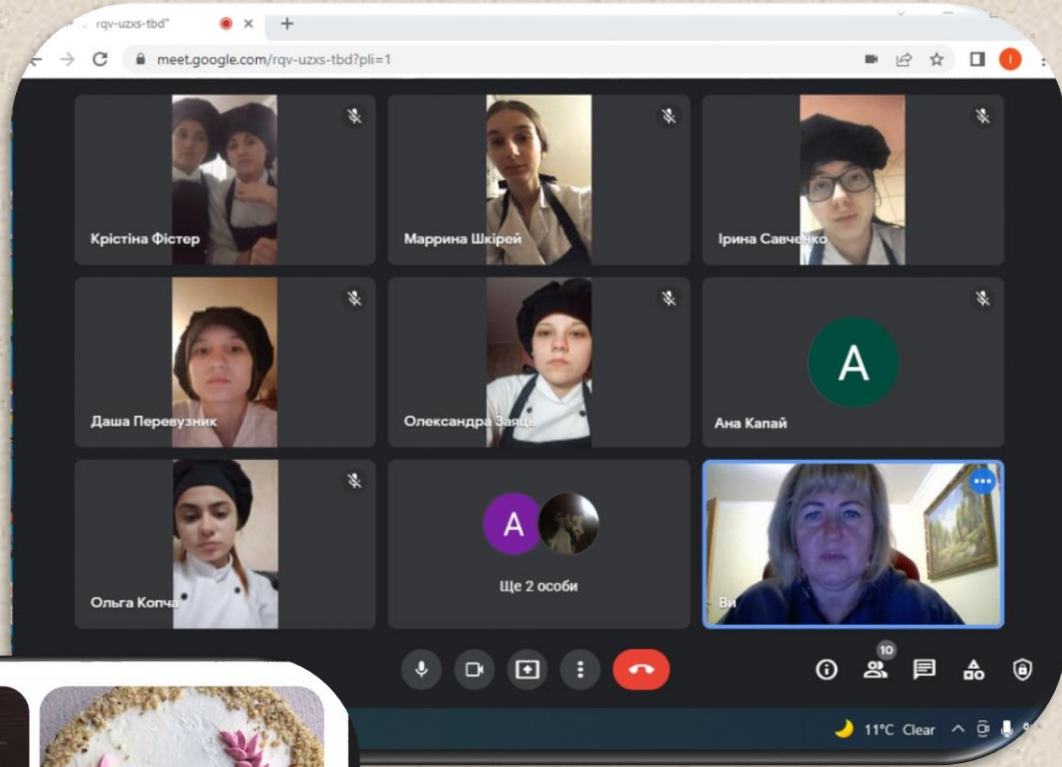
Відкриті уроки 2020-2024



Відкриті уроки 2020-2024



Дистанційне навчання



Кудашева Марія 24-а

Підвищення кваліфікації, стажування ТОВ «Маркет Рітейл», супер-маркет «Сільверленд», грудень 2023 рік

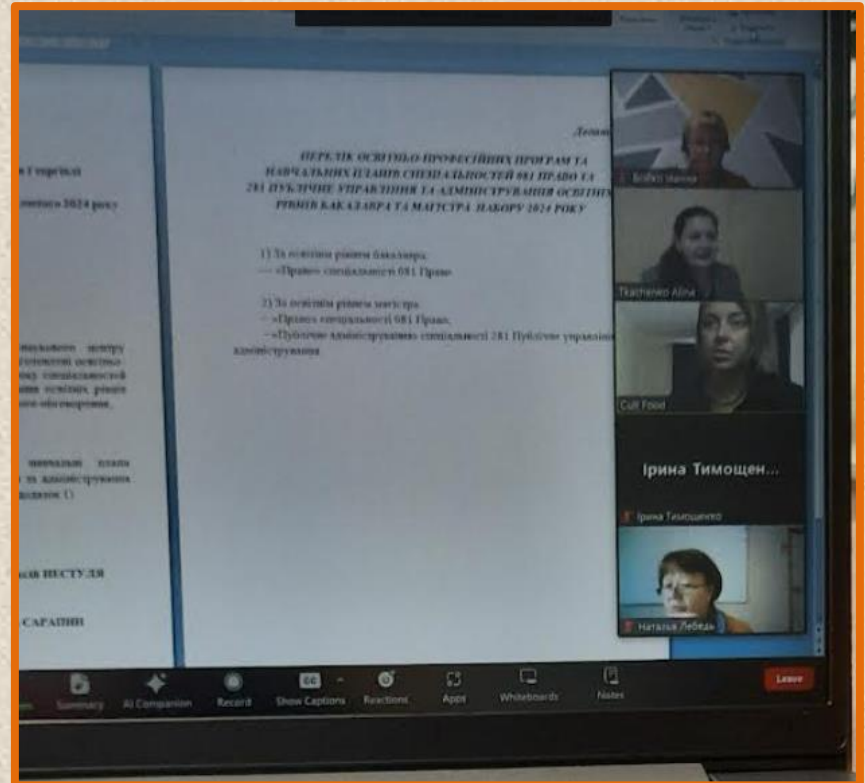


Короткострокове підвищення кваліфікації на базі ресторану «Бульвар» -2020р.

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 гуакамоле», «Приготування десерту «Фондан»

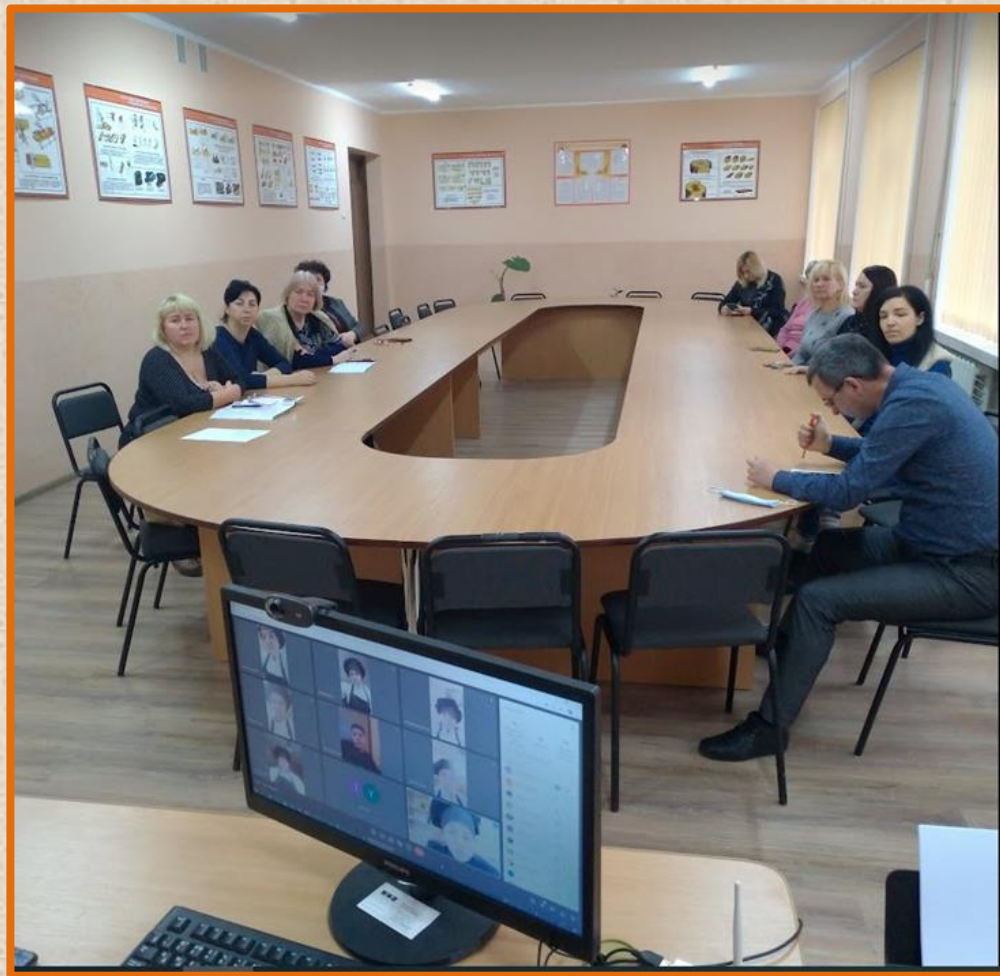


**Опанування закономірностей і механізмів за програмою
«Підвищення кваліфікації майстрів виробничого
навчання в сфері організації роботи та підвищення
кваліфікації кадрів для шкільних їдалень»
Програма реалізується Громадською організацією «Cult Food» в рамках
Стратегії реформування шкільного харчування.**



Онлайн-засідання Всеукраїнської робочої групи з розробки стандартів П(ПТ)О -2021 р.

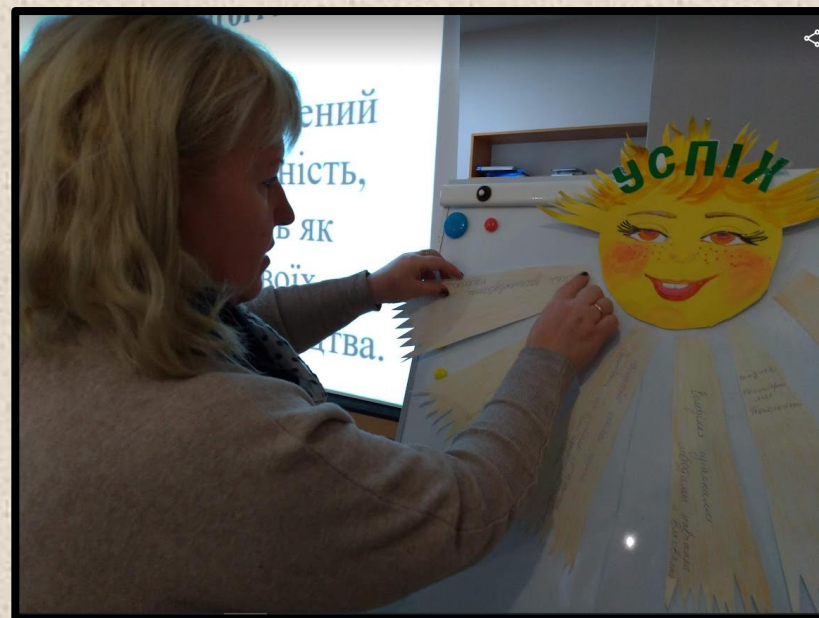
Долучилася до обговорення проєкту стандарту з професії кухар на модульно-компетентній основі



Самоосвіта - необхідна умова моєї професійної діяльності



Участь у роботі методичної комісії: (вебінари, практичні семінари, педагогічні читання)



Участь у семінарі «Створення сучасного навчального відеоконтенту: п'ять дієвих кроків»



Обмін досвідом на засіданні методичної комісії



Фестиваль «Дари Карпат-Бренди України-2023»

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



Вивчаємо сучасні технології приготування страв

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



Організація та проведення конкурсів професійної майстерності





Організація та участь у тижнях професійної майстерності



Державна кваліфікаційна атестація



Участь у обласних та Всеукраїнських конкурсах

Представлені матеріали на конкурс Планета ІТ за номінацією – електронні демонстраційні матеріали, відео-уроки

Назва розробки – майстер-класи: «Приготування здобного дріжджового тіста опарним способом». «Формування виробів з дріжджового тіста».

Навчально-методичний центр
професійно-технічної освіти у Закарпатській області

СЕРТИФІКАТ

№ 660-14-11-2023-НМЦ ПТО

засвідчує, що

Іванна Бойко

переможець ІІ обласного конкурсу
на кращу авторську методичну розробку з професійної підготовки
серед закладів професійної (професійно-технічної) освіти області
у номінації «Електронні ресурси навчання» з професій харчування

14 листопада 2023 р.

Директор



Ольга СЛЮСАРЕВА

Контроль якості знань учнів першого курсу 2024 р



Позаурочна робота



Працюючи із здобувачами освіти,
роблю висновок, що всі форми роботи
мають кінцеву мету сформувати
у здобувачів освіти уміння
і практичні навички,
щоб в подальшому реалізувати
себе кваліфікованими робітниками
професії кухар, кондитер

