

Державний навчальний заклад
"Мукачівський центр професійно-технічної освіти"



**Миток
Марії
Михайлівни**

ПОРТФОЛІО
ВИКЛАДАЧА
*професійно-теоретичної
підготовки
у міжтестастаційний період*

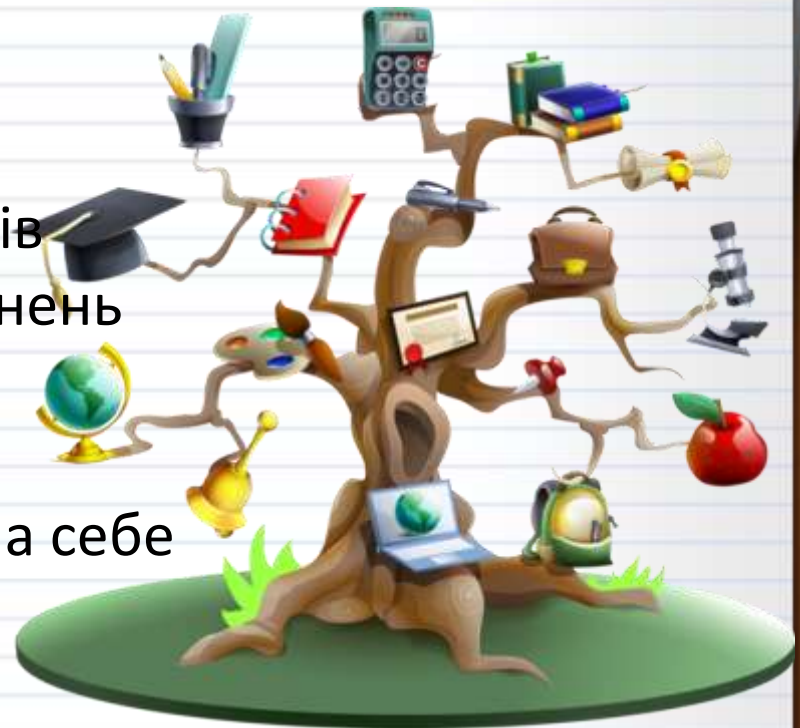


Педагогічне кредо

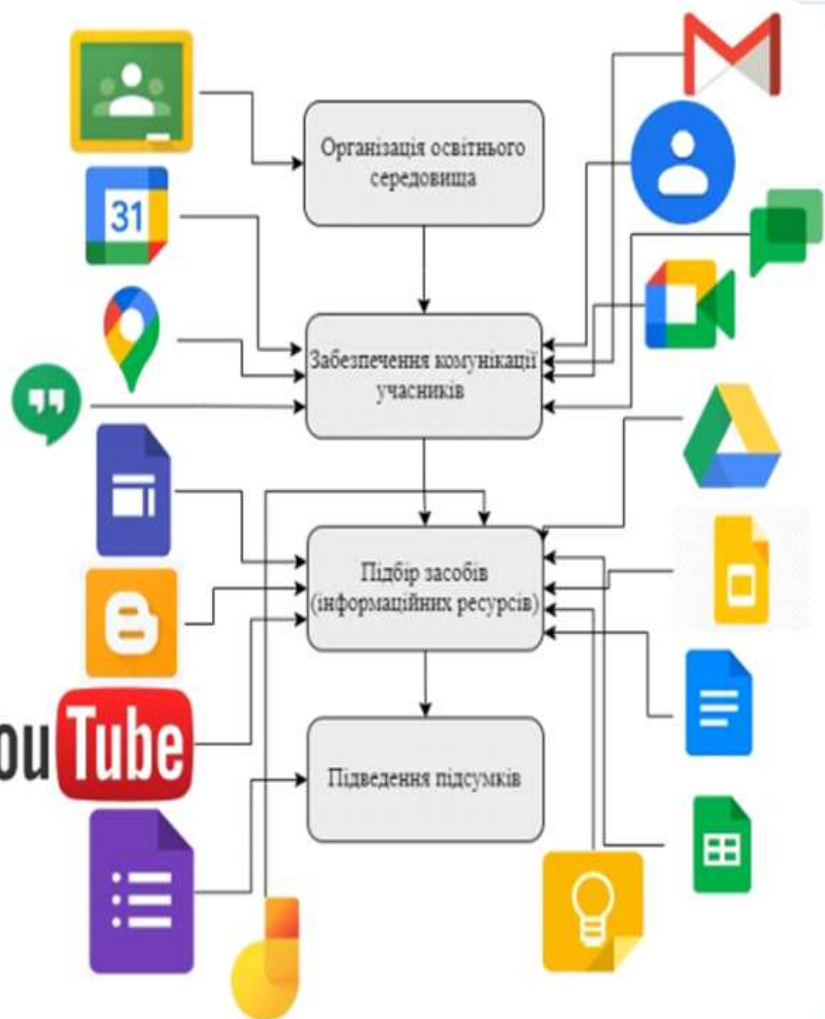
Інноваційна діяльність – це гарно організована, раціональна і систематична робота.

П. Друкер

- П** – педагогічні інновації
- О** – освітні маршрути
- Р** – робота над собою
- Т** – технології навчання
- Ф** – фіксування результатів
- О** – оцінка власних досягнень
- Л** – любов до праці
- І** – імпульс до активності
- О** – об'єктивний погляд на себе



Індивідуальна навчально-методична проблема:



*«Використання
цифрових
інструментів Google
на уроках
професійно-
теоретичних
предметів»*

Методичні напрацювання

Навчальний посібник “Малювання та ліплення”



Марія Миток

МАЛЮВАННЯ ТА ЛІПЛЕННЯ

Професія: 7412 Кондитер

Кваліфікація: кондитер 3 розряду

2022

Навчальний посібник “Товарознавство харчових продуктів”

Державний навчальний заклад
«Мукачівський центр професійно-технічної освіти»



ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

Професія: 5122 Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду



Автори -
викладачі професійно-теоретичної
підготовки:
Елек Н.В., Миток М.М.

Мукачєво - 2023

Відкриті уроки

Тема уроку:
**«Машини для
збивання
продуктів»**



Гра «Відкрий коробку»

<https://wordwall.net/uk/resource/71522610>



Відкриті уроки

Тема уроку:
«М'ясорубка:
призначення,
будова, правила
експлуатації»



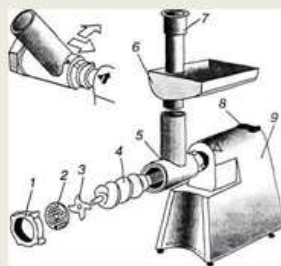
Завдання «Будова м'ясорубки»
<https://learningapps.org/watch?v=p97oe6axk24>



САМОСТІЙНА РОБОТА

Завдання «Будова м'ясорубки»

<https://learningapps.org/watch?v=p97oe6axk24>



Круглий стіл

на тему:

«Цифрові інструменти Google для викладачів професійного спрямування та майстрів виробничого навчання»



Круглий стіл
на тему:

«Цифрові інструменти Google для викладачів професійного спрямування та майстрів виробничого навчання»

Центр
«...»



Змішане навчання

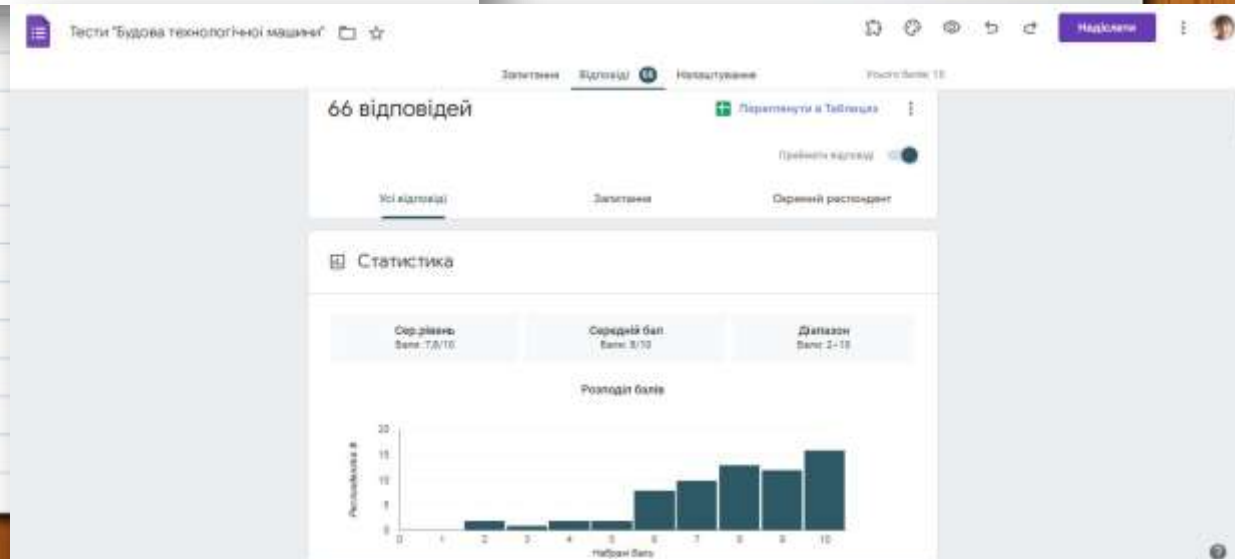
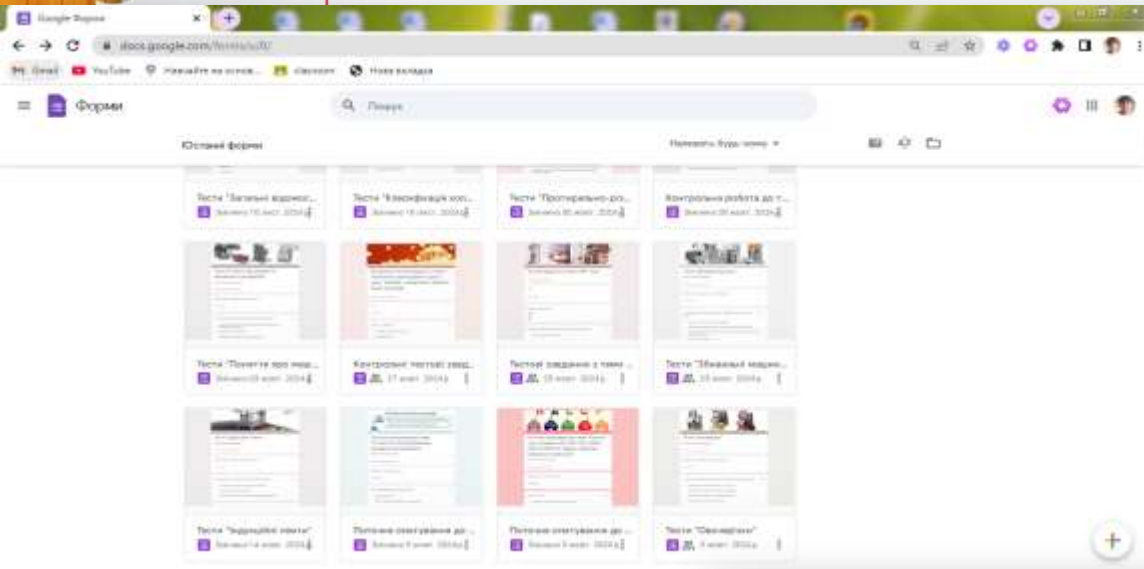
В додатку Google Classroom створено класи з усіх предметів, які я викладаю, відповідно до професії «Кухар, кондитер»

The screenshot displays the Google Classroom interface. On the left, a sidebar lists various classes under the heading "Клас". The main area shows a grid of class cards, each representing a different course. The cards are organized into three rows and five columns. Each card includes a title, a subject, and a grade level. The classes are as follows:

Row	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5
1	34а Облік, калькуляц... Кондитер 4 розряд	34а, б Малювання та... Кондитер 4 розряд	34а,б Устаткування... Кондитер 4 розряд	34а Технологія приго... Кондитер 4 розряд	34а (Кондитерська) ... Кондитер 4 розряд
2	24т Облік, калькуляц... Кондитер 3 розряд	24 (24т) Малювання ... Кондитер 3 розряд	Організація виробни... Кондитер 3 розряд	24 Устаткування під... Кондитер 3 розряд	24 (Кондитерська) Т... Кондитер 3 розряд
3	ОЛІМПІАДА + КОНКУРС Кухар 4 розряд	Професійна етика та... Кухар 4 розряд	14, 14т Облік, кальку... Кухар 4 розряд	14, 14т Санітарія та гі... Кухар 4 розряд	14т Організація виро... Кухар 4 розряд

Змішане навчання

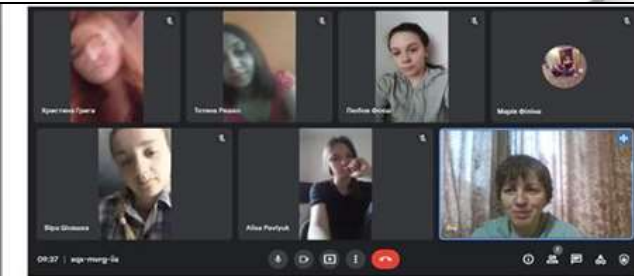
Розроблено завдання для контрольного тестування
здобувачів освіти у додатку **Google Forms**



Дистанційне навчання

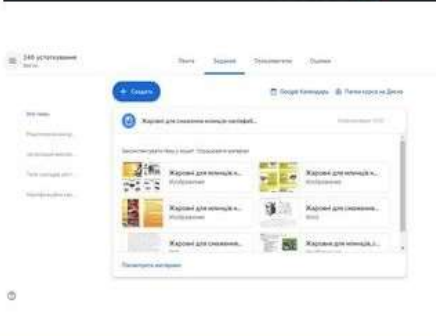


Тема уроку:
Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів

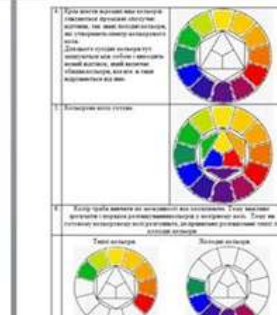
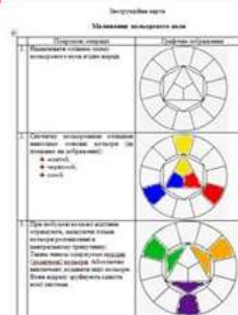
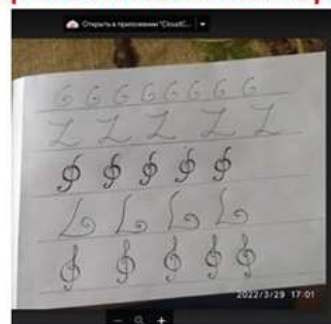


Тема уроку:
Поняття про колір

Завдання:
Намалювати колірне коло згідно інструкційної картки



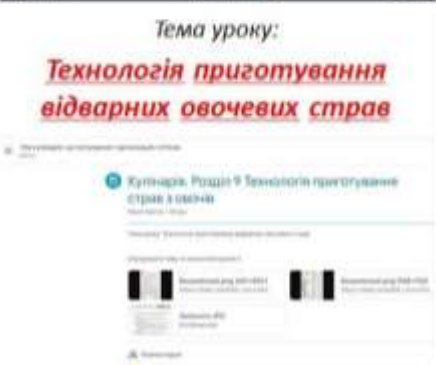
Оцінювання виконаних робіт



14а – технологія приготування їжі



СТРАВИ І ВІДВАРНИХ ОВОЧІВ			
Найменування страви	Обсяг роботи	Вимоги до роботи	Вимоги до результату
Картопляний суп	Варити у воді картоплю в бульйоні 15 хв., додати порізані моркву, цибулю, картоплю, сіль, перець, спеції за смаком. Випарувати на повільному вогні.	Витримувати картоплю та моркву в бульйоні до м'якоти. Потім додати порізану цибулю, перець, спеції та сіль за смаком. Випарувати на повільному вогні.	Підготувати у відповідній кількості картоплю, моркву, цибулю, перець, спеції та сіль за смаком. Випарувати на повільному вогні.
Картопляний суп	Варити до розм'якшення картоплю, моркву, цибулю, перець, спеції за смаком. Випарувати на повільному вогні.	Витримувати картоплю та моркву в бульйоні до м'якоти. Потім додати порізану цибулю, перець, спеції та сіль за смаком. Випарувати на повільному вогні.	Підготувати у відповідній кількості картоплю, моркву, цибулю, перець, спеції та сіль за смаком. Випарувати на повільному вогні.
Картопляний суп	Варити до розм'якшення картоплю, моркву, цибулю, перець, спеції за смаком. Випарувати на повільному вогні.	Витримувати картоплю та моркву в бульйоні до м'якоти. Потім додати порізану цибулю, перець, спеції та сіль за смаком. Випарувати на повільному вогні.	Підготувати у відповідній кількості картоплю, моркву, цибулю, перець, спеції та сіль за смаком. Випарувати на повільному вогні.
Картопляний суп	Варити до розм'якшення картоплю, моркву, цибулю, перець, спеції за смаком. Випарувати на повільному вогні.	Витримувати картоплю та моркву в бульйоні до м'якоти. Потім додати порізану цибулю, перець, спеції та сіль за смаком. Випарувати на повільному вогні.	Підготувати у відповідній кількості картоплю, моркву, цибулю, перець, спеції та сіль за смаком. Випарувати на повільному вогні.
Картопляний суп	Варити до розм'якшення картоплю, моркву, цибулю, перець, спеції за смаком. Випарувати на повільному вогні.	Витримувати картоплю та моркву в бульйоні до м'якоти. Потім додати порізану цибулю, перець, спеції та сіль за смаком. Випарувати на повільному вогні.	Підготувати у відповідній кількості картоплю, моркву, цибулю, перець, спеції та сіль за смаком. Випарувати на повільному вогні.



Тема уроку:
Машина для розкачування тіста



Інструкційна картка №12
Машини МНРП-128300 для розкачування тіста

№	Марка машини	Назва машини	Опис роботи
1	Примельована машина	Примельована машина	Призначена для розкачування листкового, пісочного і дрожкового тіста, а також тіста для печива і лаваша. Машина може працювати з двома частотами обертів 750 і 1500, зміною частоти здійснюється перемикачем перед початком роботи.
2	Система лущина	Система лущина	Робочий орган слугує для ретельного валка, Нижній шаровий вал працює швидше, який дає змогу змінювати ширину тіста. Для уникнення жорсткого тіста на валли в машині перекачане два шара, а для збільшення напівваги тіста на валли - борнопропускналість містяться.
3	Оклюдні машини	Оклюдні машини	1 – лущина; 2 – корпус; 3 – руми регулювання; 4 – механізм регулювання ширини; 5 – борнопропускналість містяться; 6 – шибобіна ролівка; 7 – валок; 8 – ковшор.
4	Робочі органи	Робочі органи	Робочий орган слугує для ретельного валка, Нижній шаровий вал працює швидше, який дає змогу змінювати ширину тіста. Для уникнення жорсткого тіста на валли в машині перекачане два шара, а для збільшення напівваги тіста на валли - борнопропускналість містяться.
5	Принцип роботи	Принцип роботи	Підготовлене тісто масою не більш як 10 кг і розкачується вручну до товщини 70 мм укладають на лійку ковшор і спрямовують до обертального маля, які заповнюють тісто і розкачують його. Після цього тісто потрапляє на лійку ковшор. Розкачує тісто в 2-3 прийом, змінюючи ширину тіста.

Проведення олімпіад та конкурсів



Участь у методичних заходах



Участь у методичних заходах



Участь в інноваційній діяльності

Обласний конкурс



Всеукраїнський конкурс

ШОКОЛАД

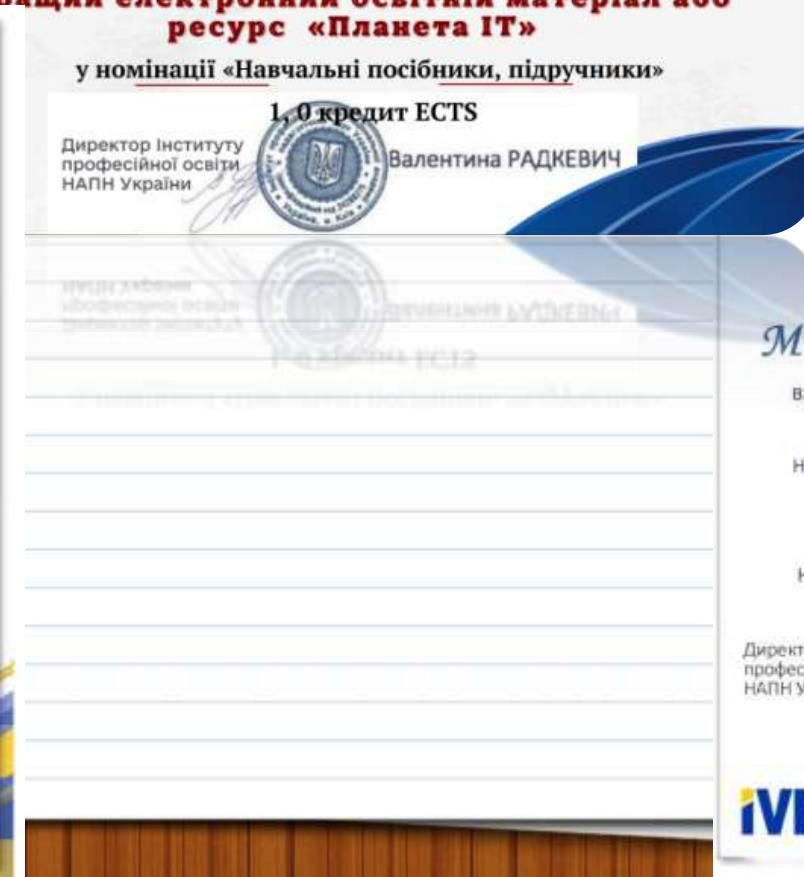
**ДИПЛОМ
КОНКУРСА
ШОКОЛАД**

учасник, майстер виробничого навчання, викладач

МИТОК МАРІЯ

Дякуємо Вам за активну суспільну позицію, за кулінарні досягнення щодо збереження гастрономічної спадщини України та її кулінарно-гастрономічного коду. Слава Україні!!!

Конкурс «Планета ІТ»



Майстер-клас для професіоналів – це крок вперед у своїй справі



Підвищення кваліфікації

Тренди кондитерського мистецтва: сучасні торти та декор



СЕРТИФІКАТ

№ 351\2024

підтверджує, що

Миток Марія Михайлівна

пройшла навчання за освітньою програмою

«Тренди кондитерського мистецтва: Сучасні торти та декор»
з 24 жовтня по 18 листопада 2024 року в обсязі 60 годин (2 кредити ЕКТС).

Програмні результати навчання (на прикладі авторських тортів: "Снікерс", "Полуночний пломбір", "Червоний оксамит", "Чорний ліс", "Орео", "Шоколадний медовик", "Наполеон", "Тирамісу"):

- ПРН 1: Розуміння технологічних процесів приготування сучасних тортів.
- ПРН 2: Вмінь складати технологічні карти для сучасних тортів.
- ПРН 3: Знання вимог щодо збереження та транспортування готових високих тортів зі складним декором.
- ПРН 4: Розуміння сучасних технологічних процесів приготування бенто-тортів.
- ПРН 5: Підбір інгредієнтів та необхідного інвентарю для приготування і декорування сучасних бісквітних та медових тортів.
- ПРН 6: Використання сучасних технік оздоблення та декорування бісквітних та медових тортів, зокрема оздоблення та декорування бісквітних та медових тортів в техніці «Амбре», «Ламбет», а також робота з ізомальтом та мастикою, декорування ягодами та фруктами.

Тренерка

Олександра Савва

Голова правління

Громадської спілки «Соціальне підприємство
«Центр освіти дорослих «Перший»



Тетяна Однорог



Рейнтрація ветеранів
та ветеранок війни
через створення
освітніх можливостей



Самоосвіта – шлях до самовдосконалення



**БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ ІНСТИТУТ
НЕПЕРЕРВНОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ**

ДІТВО «УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ ОСВІТИ» НАПН УКРАЇНИ

СВІДОЦТВО

про підвищення кваліфікації

ПК – 35946459 / 000893-24

МИТОК Марія Михайлівна

(Підписи, ІМ, по Підписі)

з « 04 » березня 2024 р.

по « 21 » червня 2024 р.

підписує(ля) кваліфікацію за програмою / напрямом:

Викладачі професійно-теоретичної підготовки

(категорія)

закладів професійної (професійно-технічної) освіти

За час навчання отримав(ла): 150 год. / 5 ЄКТС-кредитів

Назва модуля	Єдиниць / кредитів ЄКТС	Результати навчання: Розкриття компетенцій, інтегровані, загальнопрофесійних (Фактори компетентності)
Модуль 1. Трудові відносини та акорна праця в ЗПНПТЮ	30 / 1	інтерактивно-практивна, практичноорієнтована, здоров'язбережувальна
Модуль 2. Педагогічний менеджмент і психологія професійної діяльності. Основи андрагогіки	30 / 1	соціально-психологічна, андрагогічна, когнітивно-лінійна, ціннісно-орієнтована
Модуль 3. Дидактика професійної освіти	30 / 1	інтегративна, науково-методична, фактова, самонавчальна
Модуль 4. Освіта: інновації в професійній діяльності викладача. Особливості індивідуального навчання	30 / 1	навчальна, інтегративна, індивідуальна, компетентнісна, інформаційно-комунікативна та професійно-особистісного розвитку
Модуль 5. Інноваційні екологія в професійній діяльності викладача ЗПНПТЮ	30 / 1	фактова, практична, екологічна

виконав(ла) випускні роботи на тему:

Практичні і лабораторні завдання системи професійної підготовки

з оцінкою: **відмінно**

кваліфікаційних робітників

« 21 » червня 2024 р.

Директор

Регістраційний № 0893

Вікторія СИДОРЕНКО

Початок роботи МПН від 17.02.2004, протестил №3 (затверд), наказ Міністерства освіти і науки України від 11.10.2018 №10/17.02.2004

Навчально-методичний центр
професійно-технічної освіти у Закарпатській області

СЕРТИФІКАТ

№ 565-09-03-2023-НМЦ ПТО

засвідчує, що

Миток Марія Михайлівна

успішно пройшла дистанційний курс

із підвищення кваліфікації педагогічних працівників

за темою: "Методи та цифрові інструменти формувального оцінювання"

Кількість годин - 6 годин

09 березня 2023 р.

Директор



Ольга СЛЮСАРСЬКА



СЕРТИФІКАТ

№ GDSFEC2-3918

ПРО УСПІШНЕ ЗАВЕРШЕННЯ КУРСУ

Миток
Марія
Михайлівна

ВИКОНАВ (-ЛА) НЕОБХІДНИЙ ОБСЯГ ЗАВДАНЬ В МЕЖАХ КУРСУ

**«ЦИФРОВІ НАВИЧКИ
ДЛЯ ОСВІТИ З GOOGLE:
ЧАСТИНА 2»**

НАВЧАННЯ ВІДУЛОСЯ ЗА ДИСТАНЦІЙНОЮ ФОРМОЮ
В ПЕРІОД З 09 ДО 29 ЖОВТНЯ 2024 РОКУ

ОПИС ДОСЯГНИТИХ РЕЗУЛЬТАТІВ:

- ЗАСВОЄНО ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНИХ І НАУКОВО-МЕТОДИЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ «ЦИФРОВІ НАВИЧКИ ДЛЯ ОСВІТИ З GOOGLE: ЧАСТИНА №2»;
- ВИКОНАНО 100% ЗАДАЇНОГО ОБСЯГУ ЗАВДАНЬ КУРСУ;
- РЕЗУЛЬТАТ ПІДСУМОВОГО ТЕСТУВАННЯ ПОНАД 80% МАКСИМАЛЬНО МОЖЛИВОЇ КІЛЬКОСТІ БАЛІВ;
- УДОСКОНАЛЕНА ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ ЦИФРОВОГО КОМПОНЕНТУ В ОСВІТІ В АКАДЕМІЧНИХ ГОДИН ІЗВА КРЕДИТУ ЄСТЗ.



29 ЖОВТНЯ 2024 РОКУ

Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Закарпатській області

Самоосвіта

СЕРТИФІКАТ

№GDTPE-01-10366

ПРО УСПІШНЕ ЗАВЕРШЕННЯ КУРСУ

Миток Марія Михайлівна

ВИКОНАВ(ЛА) НЕОБОВ'ЯЗКОВИХ ЗАВДАНЬ В МЕЖАХ КУРСУ

"ЦИФРОВІ ІНСТРУМЕНТИ GOOGLE ДЛЯ ОСВІТИ" БАЗОВИЙ РІВЕНЬ

НАВЧАННЯ ВІДУЛОСЯ ЗА ДИСТАНЦІЙНОЮ ФОРМОЮ В ПЕРІОД З 25 Листопада до 07 СЕРПНЯ 2022 РОКУ

ОПИС ДОСЯГНУТИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

- ЗАКОННА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНИХ, НАУКОВО-МЕТОДИЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДІВ ДОСВІДЯНОЇ, ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ, ПОЧАТКОВОЇ, ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ, ФАХОВОЇ ПЕРЕКВАЛІФІКАЦІЇ ТА ВИЩОЇ ОСВІТИ "ЦИФРОВІ ІНСТРУМЕНТИ GOOGLE ДЛЯ ОСВІТИ".
- ВИКОНАНО ПОНАД 80% ЗАДАВАНЬ КУРСУ ЗАДАЧА КЕРУВАННЯ
- РЕЗУЛЬТАТ ПІДСУМОВОГО ТЕСТУВАННЯ ПОНАД 80% МАКСИМАЛЬНО МОЖЛИВОЇ КІЛЬКОСТІ БАЛІВ.
- УДОСКОНАЛЕНА ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТІСТЬ (ЦИФРОВОЇ КОМПЕТЕНТІ) В ОБСЯГІ ЗА АКАДЕМИЧНОЇ ГОДИНИ (60 КРЕДИТІВ ЕСТ).

09 СЕРПНЯ 2022 РОКУ

ДАТА

ТОВ "АКАДЕМІЯ ЦИФРОВОГО РОЗВИТКУ"
САМООНАУЧЕННЯ І НАВЧАННЯ В СФЕРІ ОСВІТИ І НАУКИ



ДИРЕКТОР

СЕРТИФІКАТ

ПРО УСПІШНУ УЧАСТЬ У ВЕБІНАРІ

ЦІРАОПД-00488

Миток Марія Михайлівна

ВИКОНАВ(ЛА) НЕОБОВ'ЯЗКОВИХ ЗАВДАНЬ ВЕБІНАРА

ДЛЯ ПЕДАГОГІЧНИХ, НАУКОВО-МЕТОДИЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДІВ ДОСВІДЯНОЇ, ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ, ПОЧАТКОВОЇ, ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ, ФАХОВОЇ ПЕРЕКВАЛІФІКАЦІЇ ТА ВИЩОЇ ОСВІТИ

"РІШЕННЯ GOOGLE FOR EDUCATION ДЛЯ АВТОМАТИЗАЦІЇ ОЦІНЮВАННЯ ТА ФОРМУВАННЯ ПІДСУМКОВИХ ДОКУМЕНТІВ І ЗВІГІВ" ОПИС ДОСЯГНУТИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

- РЕЗУЛЬТАТ ПІДСУМОВОГО ТЕСТУВАННЯ ПОНАД 80% МАКСИМАЛЬНО МОЖЛИВОЇ КІЛЬКОСТІ БАЛІВ.
- УДОСКОНАЛЕНА ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТІСТЬ (ЦИФРОВОЇ КОМПЕТЕНТІ) В ОБСЯГІ ЗА АКАДЕМИЧНОЇ ГОДИНИ (60 КРЕДИТІВ ЕСТ).

28 Листопада 2022 року

ДАТА

ТОВ "АКАДЕМІЯ ЦИФРОВОГО РОЗВИТКУ"
САМООНАУЧЕННЯ І НАВЧАННЯ В СФЕРІ ОСВІТИ І НАУКИ



ДИРЕКТОР ТОВ "АКАДЕМІЯ ЦИФРОВОГО РОЗВИТКУ"
АНТОНІНА БУКАЧ

СЕРТИФІКАТ

№GDTPE-03-C-01256

ПРО УСПІШНЕ ЗАВЕРШЕННЯ КУРСУ

Миток Марія Михайлівна

ВИКОНАВ(ЛА) НЕОБОВ'ЯЗКОВИХ ЗАВДАНЬ В МЕЖАХ КУРСУ

"ЦИФРОВІ ІНСТРУМЕНТИ GOOGLE ДЛЯ ОСВІТИ" СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ

НАВЧАННЯ ВІДУЛОСЯ ЗА ДИСТАНЦІЙНОЮ ФОРМОЮ В ПЕРІОД З 17 ДО 23 ЖОВТНЯ 2022 РОКУ

ОПИС ДОСЯГНУТИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

- ЗАКОННА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНИХ, НАУКОВО-МЕТОДИЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДІВ ДОСВІДЯНОЇ, ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ, ПОЧАТКОВОЇ, ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ, ФАХОВОЇ ПЕРЕКВАЛІФІКАЦІЇ ТА ВИЩОЇ ОСВІТИ "ЦИФРОВІ ІНСТРУМЕНТИ GOOGLE ДЛЯ ОСВІТИ".
- ВИКОНАНО ПОНАД 80% ЗАДАВАНЬ КУРСУ ЗАДАЧА КЕРУВАННЯ
- РЕЗУЛЬТАТ ПІДСУМОВОГО ТЕСТУВАННЯ ПОНАД 80% МАКСИМАЛЬНО МОЖЛИВОЇ КІЛЬКОСТІ БАЛІВ.
- УДОСКОНАЛЕНА ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТІСТЬ (ЦИФРОВОЇ КОМПЕТЕНТІ) В ОБСЯГІ ЗА АКАДЕМИЧНОЇ ГОДИНИ

17 ЖОВТНЯ 2022 РОКУ

ДАТА

ТОВ "АКАДЕМІЯ ЦИФРОВОГО РОЗВИТКУ"
САМООНАУЧЕННЯ І НАВЧАННЯ В СФЕРІ ОСВІТИ І НАУКИ



ДИРЕКТОР ТОВ "АКАДЕМІЯ ЦИФРОВОГО РОЗВИТКУ"
АНТОНІНА БУКАЧ

СЕРТИФІКАТ

ПРО УСПІШНУ УЧАСТЬ У ФОРМАТІ-КОНФЕРЕНЦІЇ

№ K-GPE-01066

Миток Марія Михайлівна

ВИКОНАВ(ЛА) НЕОБОВ'ЯЗКОВИХ ЗАВДАНЬ ФОРМАТІ-КОНФЕРЕНЦІЇ

ДЛЯ ПЕДАГОГІЧНИХ, НАУКОВО-МЕТОДИЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДІВ ДОСВІДЯНОЇ, ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ, ПОЧАТКОВОЇ, ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ, ФАХОВОЇ ПЕРЕКВАЛІФІКАЦІЇ ТА ВИЩОЇ ОСВІТИ

"ЦИФРОВІ ІНСТРУМЕНТИ GOOGLE ДЛЯ ОСВІТИ. ПЕРЕВАГИ ОБ'ЄДНАНОЇ СИСТЕМИ WORKSPACE ДЛЯ УКРАЇНСЬКОЇ ОСВІТИ"

ОПИС ДОСЯГНУТИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

- ЗАКОННА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНИХ, НАУКОВО-МЕТОДИЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДІВ ДОСВІДЯНОЇ, ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ, ПОЧАТКОВОЇ, ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ, ФАХОВОЇ ПЕРЕКВАЛІФІКАЦІЇ ТА ВИЩОЇ ОСВІТИ "ЦИФРОВІ ІНСТРУМЕНТИ GOOGLE ДЛЯ ОСВІТИ ПЕРЕВАГИ ОБ'ЄДНАНОЇ СИСТЕМИ WORKSPACE ДЛЯ УКРАЇНСЬКОЇ ОСВІТИ".
- РЕЗУЛЬТАТ ПІДСУМОВОГО ТЕСТУВАННЯ ПОНАД 80% МАКСИМАЛЬНО МОЖЛИВОЇ КІЛЬКОСТІ БАЛІВ.
- УДОСКОНАЛЕНА ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТІСТЬ (ЦИФРОВОЇ КОМПЕТЕНТІ) В ОБСЯГІ ЗА АКАДЕМИЧНОЇ ГОДИНИ (60 КРЕДИТІВ ЕСТ).

10 Листопада 2022 року

ДАТА

ТОВ "АКАДЕМІЯ ЦИФРОВОГО РОЗВИТКУ"
САМООНАУЧЕННЯ І НАВЧАННЯ В СФЕРІ ОСВІТИ І НАУКИ



ДИРЕКТОР ТОВ "АКАДЕМІЯ ЦИФРОВОГО РОЗВИТКУ"
АНТОНІНА БУКАЧ

СЕРТИФІКАТ

ПРО УСПІШНУ УЧАСТЬ У ВЕБІНАРІ

№GDTPE-ВПП-05106

Миток Марія Михайлівна

ВИКОНАВ(ЛА) НЕОБОВ'ЯЗКОВИХ ЗАВДАНЬ ВЕБІНАРА

ДЛЯ ПЕДАГОГІЧНИХ, НАУКОВО-МЕТОДИЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДІВ ДОСВІДЯНОЇ, ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ, ПОЧАТКОВОЇ, ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ, ФАХОВОЇ ПЕРЕКВАЛІФІКАЦІЇ ТА ВИЩОЇ ОСВІТИ

"ЦИФРОВІ ІНСТРУМЕНТИ GOOGLE ДЛЯ ОСВІТИ"

ОПИС ДОСЯГНУТИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

- РЕЗУЛЬТАТ ПІДСУМОВОГО ТЕСТУВАННЯ ПОНАД 80% МАКСИМАЛЬНО МОЖЛИВОЇ КІЛЬКОСТІ БАЛІВ.
- УДОСКОНАЛЕНА ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТІСТЬ (ЦИФРОВОЇ КОМПЕТЕНТІ) В ОБСЯГІ ЗА АКАДЕМИЧНОЇ ГОДИНИ (60 КРЕДИТІВ ЕСТ).

17 ЖОВТНЯ 2022 РОКУ

ДАТА

ТОВ "АКАДЕМІЯ ЦИФРОВОГО РОЗВИТКУ"
САМООНАУЧЕННЯ І НАВЧАННЯ В СФЕРІ ОСВІТИ І НАУКИ



ДИРЕКТОР ТОВ "АКАДЕМІЯ ЦИФРОВОГО РОЗВИТКУ"
АНТОНІНА БУКАЧ

Самоосвіта



Взаємовідвідування уроків



Участь у фестивалі доброї їжі «Дари Карпат – Бренди України»



Україна починається з тебе...



На майбутнє...

Будьте самі
шукачами,
дослідниками.
Якщо не буде
вогника у вас, вам
ніколи не досягнути
бажаного...

Google
Services



Використання цифрових
інструментів Google
дозволяє зробити
навчальний процес
більш сучасним,
ефективним та цікавим,
відповідаючи вимогам
сучасного освітнього
середовища

