

Маріупольське вище металургійне професійне училище

ДОСВІД РОБОТИ
майстра

виробничого навчання

II категорії

Чушир Тетяни Іванівни



Майстер виробничого навчання II категорії

Чупир Тетяна Іванівна

Педагогічний стаж – 26 рік
В МВМПУ працюю з 2008 року

- Проблема над якою я працюю :

«Формування професіоналізму шляхом

**розвитку творчих здібностей учнів, розвиток обдарованої
особистості»**

- Моє педагогічне кредо:
 - "ЩОБ МАТИ ПРАВО УЧИТИ, ПОТРІБНО ПОСТІЙНО ВЧИТИСЯ САМОМУ"
 - "РОЗУМ, СЕРЦЕ, РУКИ ЛЮДИНИ ВИМАГАЮТЬ ПРАЦІ, Тому що ПРАЦЯ Є САМЕ ЖИТТЯ"



Освіта

У 1987 році закінчила Донецький інститут радянської торгівлі, за спеціальністю «Інженер технолог по приготуванню їжі»



Додаткова освіта

Курси в системі післядипломної педагогічної освіти за програмою «Intel® навчання для майбутнього», 30 грудня 2011 року.



Підвищення кваліфікації

У 2009 році підвищувала кваліфікацію в Університеті менеджменту освіти за програмою майстрів виробничого навчання ПТНЗ



Стажування

Пройшла курси підтвердження робочого розряду «Кухар 5 розряду» у кафе «На Георгіївській» базового підприємства ПАО «ММК ім. Ілліча»



ПОДАЛЬШЕ ПРОФЕСІЙНО-ЕКОНОМІЧНЕ НАВЧАННЯ

Майстер Чупир Т.І. (прізвище, ім'я, по-батькові)

Вид навчання	Професія, розряд після навчання	Кількість годин	Місяць, рік проведення	Підпис голови кваліфікаційної комісії та печатка
1	2	3	4	5
ПТЗ	Кухар 5р.	80	12/2009	[Stamp]

Директору МВМПУ
Дегуренко О.І.

Чупир Тетяна Іванівна проходила стажування в УІХТ ПАТ «ММК ім. Ілліча» у кафе «На Георгіївській», з 21.03.2011 по 1.04.2011 за професією «Кухар».

Під час стажування зарекомендувала себе досвідченим, знающим спеціалістом. Вивчила технологію приготування нових колбасних та сирних страв, нові методи оформлення банкетних страв, засвоила сучасне устаткування та роботу на ньому.

Успішно пройшла курс стажування у повному обсязі, підтвердила свою кваліфікацію – кухар 5 розряду.

Керівник стажування
Узгоджено:
керівник кафе «На Георгіївській» Щербань Н.С.
Начальник ПАО [Signature]

УІХТ ПАТ «ММК ім. Ілліча»
КАФЕ
«На Георгіївській, Львівський»

МАРИУПОЛЬСЬКЕ ВИЩЕ МЕТАЛУРГІЙНЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ

Стажування у кафе «На Георгіївській»

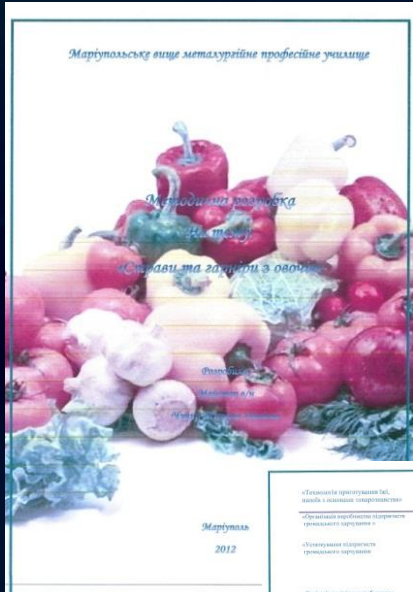
Стажувалася Майстер в/м Чупир Т.І.



Розроблені методичні розробки відкритих уроків:

- «Приготування страв із смажених овочів»
- «Приготування омлету натурального»

Мартуальське вище металургійне професійне училище



Методична розробка
На тему: «Смажені та гарячі з овочів»

МЕТА МЕТОДРОБОК:

Оскільки заняття надіру виробничою діяльністю при професійній групі виробничої діяльності за темою:

«Страви та гарячі з овочів»

Тема уроку: «Приготування страв зі смажених овочів»

Очікувані результати навчання:
Виконають технологію приготування страв зі смажених овочів. Висловлять власні висновки щодо значення овочів у раціоні людини.

Очікувані результати навчання:
Сформулюють висновки щодо значення овочів у раціоні людини.

Очікувані результати навчання:
Виконають технологію приготування страв зі смажених овочів.

Очікувані результати навчання:
Сформулюють висновки щодо значення овочів у раціоні людини.

Очікувані результати навчання:
Виконають технологію приготування страв зі смажених овочів.

Очікувані результати навчання:
Сформулюють висновки щодо значення овочів у раціоні людини.

Очікувані результати навчання:
Виконають технологію приготування страв зі смажених овочів.

Очікувані результати навчання:
Сформулюють висновки щодо значення овочів у раціоні людини.

Очікувані результати навчання:
Виконають технологію приготування страв зі смажених овочів.

Очікувані результати навчання:
Сформулюють висновки щодо значення овочів у раціоні людини.

Очікувані результати навчання:
Виконають технологію приготування страв зі смажених овочів.

Очікувані результати навчання:
Сформулюють висновки щодо значення овочів у раціоні людини.

Очікувані результати навчання:
Виконають технологію приготування страв зі смажених овочів.

Очікувані результати навчання:
Сформулюють висновки щодо значення овочів у раціоні людини.

Очікувані результати навчання:
Виконають технологію приготування страв зі смажених овочів.

Очікувані результати навчання:
Сформулюють висновки щодо значення овочів у раціоні людини.

Очікувані результати навчання:
Виконають технологію приготування страв зі смажених овочів.

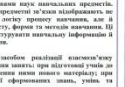
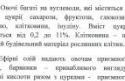
Очікувані результати навчання:
Сформулюють висновки щодо значення овочів у раціоні людини.

Очікувані результати навчання:
Виконають технологію приготування страв зі смажених овочів.

Очікувані результати навчання:
Сформулюють висновки щодо значення овочів у раціоні людини.

Очікувані результати навчання:
Виконають технологію приготування страв зі смажених овочів.

Очікувані результати навчання:
Сформулюють висновки щодо значення овочів у раціоні людини.



Тема програми: «Приготування страв зі смажених овочів»

Тема уроку: «Приготування омлету натурального»

Мета розробки: навчити учнів правильно готувати омлет натуральний.

Завдання: навчити учнів правильно готувати омлет натуральний.

Вихідні дані: створити формування:

- Вироків відноситься до продуктів харчування
- Приготування омлету натурального
- Культура праці на виробничій сміш
- Стратегія навчання
- Любові до виробничої професії
- Естетичного виховання
- Стратегія розширення кругозору з виробничої професії
- економіки знань
- Цілісного навчання, розумної організації робочих місць

Кваліфікація: – робота з збірника рецептур страв та кухарських виробів.

Применення: – «Улюблене приєднання»

Спеціальність: – «Сектор збирання та реалізації продукції»

Інструція: інструменти: ніж, ложка, каструля, сито, для збирання, сковорода з антипригарним покриттям, ложка, миска, тарілка для подачі.

Специфікація уроку:

Назва уроку: Омлет натуральний

Тематичний матеріал: Кухня: опантування, додавання, по

Нормативні документи: Збірник рецептур страв та кухарських виробів

Хід уроку:

1. Організаційна робота: перевірка підготовки до уроку
2. Вибір теми уроку
3. Пояснення теми уроку
4. Висновки з теми уроку

1. Формулювання теми уроку
2. Як виглядає бут
3. Які інструменти використовувати
4. Як оформити бут

1. Формулювання теми уроку
2. Як виглядає бут
3. Які інструменти використовувати
4. Як оформити бут

1. Формулювання теми уроку
2. Як виглядає бут
3. Які інструменти використовувати
4. Як оформити бут

1. Формулювання теми уроку
2. Як виглядає бут
3. Які інструменти використовувати
4. Як оформити бут

1. Формулювання теми уроку
2. Як виглядає бут
3. Які інструменти використовувати
4. Як оформити бут

Мартуальське вище металургійне професійне училище

Методична розробка

На тему:

Приготування омлету натурального

Обформлення. Відпуск

Розробила: *Майстер 6/6*
Чупур Степанна Іванівна

Мартуальське вище металургійне професійне училище

2012

Інструкційна картка

Тема: Приготування страв «Омлет натуральний»

Мета: Навчити приготувати страву «Омлет натуральний»

Установити, логічно та інформативно, збільшити знання, вміння для збирання, чистки, скорогоди, тарілки, миски, виделки, миска, тарілка для подачі, салатника.

Назва інструментів	кількість	метод	Вимоги до якості
Ніж	40	40	Колір – сріблясто-білий
Ложка	30	30	Людським миском
Миска з нержавіючої сталі	110	110	Середнього розміру
Миска з нержавіючої сталі	105	105	Смак – в миску повинні бути тільки овочеві продукти
Сито	5	5	110

Назва інструментів	кількість	метод	Вимоги до якості
Сковорода	40	40	Колір – сріблясто-білий
Ложка	30	30	Людським миском
Миска з нержавіючої сталі	110	110	Середнього розміру
Миска з нержавіючої сталі	105	105	Смак – в миску повинні бути тільки овочеві продукти
Сито	5	5	110

Назва інструментів	кількість	метод	Вимоги до якості
Сковорода	40	40	Колір – сріблясто-білий
Ложка	30	30	Людським миском
Миска з нержавіючої сталі	110	110	Середнього розміру
Миска з нержавіючої сталі	105	105	Смак – в миску повинні бути тільки овочеві продукти
Сито	5	5	110

Омлет натуральний

Інструменти	кількість	метод	Вимоги до якості
Ніж	40	40	Колір – сріблясто-білий
Ложка	30	30	Людським миском
Миска з нержавіючої сталі	110	110	Середнього розміру
Миска з нержавіючої сталі	105	105	Смак – в миску повинні бути тільки овочеві продукти
Сито	5	5	110

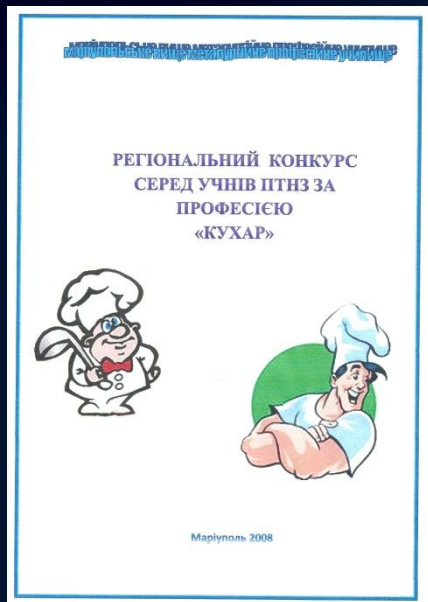
Значення овочів: овочі – це природний дар, який надає організму необхідні речовини для життя. Вони багаті на вітаміни, мінерали та клітковину. Регулярне вживання овочів допомагає знизити ризик захворювань серцево-судинної системи, цукрового діабету та ожиріння.

Важливо пам'ятати: овочі – це не тільки їжа, а й краса. Вони приносять радість та задоволення. Готуйте овочеві страви з любов'ю та увагою, і вони будуть приносити вам тільки користь.



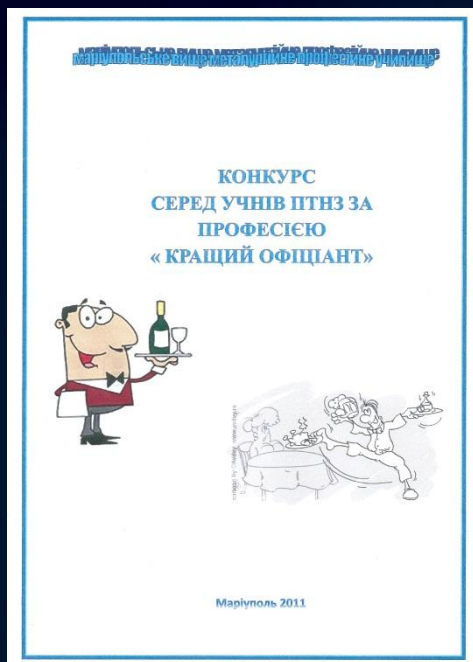
Щорічно проводились конкурси професійної майстерності, які є однією з форм розвитку інтересу до обраної професії

У грудні 2008 року у МВМПУ був проведений регіональний конкурс серед учнів ПТНЗ за професією «Кухар».



Щорічно проводились конкурси професійної майстерності, які є однією з форм розвитку інтересу до обраної професії

У грудні 2011 року мною був підготовлен та проведений конкурс «Кращий офіціант»



Розроблені інструкційно-технологічні карти за темами:

Інструкційно-технологічна картка «Оливки з кабачком» В.С. Довик «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідивість виконання	Інструкційні виконання	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил ТБ	Вимоги до якості сировини або готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Ніж	Кабачок	200	160	1.Підготувати посуд за списком		Правильно організувати робоче місце	Консистенція м'якоти хрумка, Смак і запах	Мало хрумко	Додати оцет
Обробка овочів	Борошно пшеничне	40	40	1.Підготувати робоче місце					
У вощуванні	Яйця	15	15г	2.Приготувати м'якоти кабачка					
Миска	Сіль	5	5	3.Додати борошно, яйця і добути фаршу					
Лопатка	Смак	0,1	0,1	4.Обжигати м'якоти кабачка					
Смак	Масло	11	11	5.Підготувати м'якоти кабачка					
Смак	Масло	10	10	6.Обжигати м'якоти кабачка					
Смак	Масло	3	3						
Смак	Масло	210	210						

Інструкційно-технологічна картка «Картупляні палички» В.С. Довик «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідивість виконання	Інструкційні виконання	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил ТБ	Вимоги до якості сировини або готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Протравляюча машина	Картупля	260	200	1.Протравити картоплю					
Ніж	Яйця	0,2г	13	2.Додати борошно					
Обробка овочів	Масло	3	2	3.Приготувати фарш					
Миска	Смак	10	10	4.Обжигати картоплю					
Смак	Масло	210	210						

Інструкційно-технологічна картка «Брани Запорізькі» В.С. Довик «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідивість виконання	Інструкційні виконання	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил ТБ	Вимоги до якості сировини або готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Смак	Масло	10	10	1.Підготувати робоче місце					
Смак	Масло	8	8	2.Приготувати фарш					
Смак	Масло	10	10	3.Приготувати фарш					
Смак	Масло	4	4	4.Обжигати фарш					
Смак	Масло	10	10						

Інструкційно-технологічна картка «Цибуля фрі» В.С. Довик «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідивість виконання	Інструкційні виконання	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил ТБ	Вимоги до якості сировини або готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Ніж	Цибуля	280	200	1.Підготувати цибулю					
Обробка овочів	Борошно	12	12	2.Приготувати фарш					
Смак	Масло	210	210						

Інструкційно-технологічна картка «Кабачки смажені» В.С. Довик «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідивість виконання	Інструкційні виконання	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил ТБ	Вимоги до якості сировини або готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Ніж	Кабачок	370	290	1.Підготувати посуд за списком					
Обробка овочів	Борошно	10	10	2.Приготувати фарш					
Панелька	Смак	3	3	3.Змастити сковороду					
Смак	Масло	20	20						
Вилка	Вилка	210	210						

«Юшка мисливська»

Інструкційно-технологічна картка «Юшка мисливська»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідивість виконання операцій	Інструкційні виконання	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил безпеки	Вимоги до якості сировини або готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Сковорідка	Оброблені потрухи	188	188	1.Організувати робоче місце					
кастроля	М'ясо варених потрухів	150	150	2.Підготувати фарш					
Морква	Морква	247	185	3.Обробити моркву					
Петрушка (корінь)	Петрушка (корінь)	56	45	4.Обжигати моркву					
Цибуля ріпчаста	Петрушка (листя)	20	15	5.Обжигати цибулю					
Цибуля зелена	Цибуля ріпчаста	42	35	6.Обжигати цибулю					
Лопатка	Паново	44	35	7.Обжигати паново					
Ніж	Сало (шпик)	48	48	8.Обжигати сало					
Булочка або вода	Сало (шпик)	26	25	9.Обжигати сало					
Вилка	Булочка або вода	700	700	10.Обжигати бульочку					
	Вилка	1000	1000						

Інструкційно-технологічна картка «Зразок січени»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідивість виконання операцій	Інструкційні виконання	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил безпеки	Вимоги до якості сировини або готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Миска	Котлетні м'ясо	183	76	1.Організувати робоче місце					
Миска	Молоко	23	113	2.Підготувати фарш					
Ніж	Смак	62	52	3.Обжигати фарш					
Доска	Масло	7	26	4.Обжигати фарш					
Сковорідка	М'ясо варених потрухів	4,2г	10	5.Обжигати фарш					
Миска	М'ясо варених потрухів	8	40	6.Обжигати фарш					
Миска	М'ясо варених потрухів	12	12						
Миска	М'ясо варених потрухів	16	16						
Миска	М'ясо варених потрухів	4	4						
Миска	М'ясо варених потрухів	149	100						
Миска	М'ясо варених потрухів	50	50						
Миска	М'ясо варених потрухів	290	290						

Підготовлені доповіді та заслухані на засіданнях методичної секції

- «Конфлікт добра і зла»
- «Поки буде мати на землі»
- «Таємниці спілкування»

Маріупольське вище металургійне професійне училище

ДОКЛАД

на тему:

«Конфлікт добра і зла»

Підготував: майстер ПЧ
Чупур Тетяна Іванівна

Маріупольське вище металургійне професійне училище

Доповідь за темою

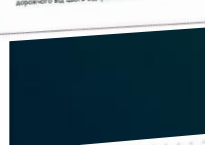


вень 2012

«Поки буде Мати на Землі»

«Мати» - це тема, яку всі люблять.

Мати. Наприкінці та підсумком в світі людини. Мати - це слово, яке всі люблять, яке всі люблять свого татусу, маму. Найкращим і найбільшим словом є слово «мати». Мати - це слово, яке всі люблять, яке всі люблять свого татусу, маму. Найкращим і найбільшим словом є слово «мати». Мати - це слово, яке всі люблять, яке всі люблять свого татусу, маму. Найкращим і найбільшим словом є слово «мати».



Мати, мати, матуся - це слово жінки і споконвіт, тепло, доброта.

Усім самим життя і працю, працюючи і при радості людської й щирої. Забудьте про історичне відношення.

Мати: Усім життя дарила мене, мій спокій, мій гомін, мій сміх, мій слух. Сподіваюся, що ти, мій синку, будеш щасливим і здоровим, як і я.

Мати: Усім життя дарила мене, мій спокій, мій гомін, мій сміх, мій слух. Сподіваюся, що ти, мій синку, будеш щасливим і здоровим, як і я.

Мати: Усім життя дарила мене, мій спокій, мій гомін, мій сміх, мій слух. Сподіваюся, що ти, мій синку, будеш щасливим і здоровим, як і я.

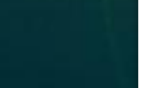


В нас і в інших дітей та в усіх, у цьому новому році і беремо нас те близькістю на добро.

Материнське життя - це життя, яке всі люблять, яке всі люблять свого татусу, маму. Найкращим і найбільшим словом є слово «мати».

Мати: Усім життя дарила мене, мій спокій, мій гомін, мій сміх, мій слух. Сподіваюся, що ти, мій синку, будеш щасливим і здоровим, як і я.

Мати: Усім життя дарила мене, мій спокій, мій гомін, мій сміх, мій слух. Сподіваюся, що ти, мій синку, будеш щасливим і здоровим, як і я.

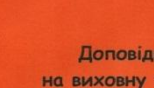


Мати, мати, матуся - це слово жінки і споконвіт, тепло, доброта.

Усім самим життя і працю, працюючи і при радості людської й щирої. Забудьте про історичне відношення.

Мати: Усім життя дарила мене, мій спокій, мій гомін, мій сміх, мій слух. Сподіваюся, що ти, мій синку, будеш щасливим і здоровим, як і я.

Мати: Усім життя дарила мене, мій спокій, мій гомін, мій сміх, мій слух. Сподіваюся, що ти, мій синку, будеш щасливим і здоровим, як і я.



вень 2012

«Таємниці спілкування»

Підготував: майстер ПЧ
Чупур Тетяна Іванівна

Доповідь на виховну тему

«Таємниці спілкування»

Підготував: майстер ПЧ
Чупур Тетяна Іванівна

вень 2012

Мати, мати, матуся - це слово жінки і споконвіт, тепло, доброта.

Усім самим життя і працю, працюючи і при радості людської й щирої. Забудьте про історичне відношення.

Мати: Усім життя дарила мене, мій спокій, мій гомін, мій сміх, мій слух. Сподіваюся, що ти, мій синку, будеш щасливим і здоровим, як і я.

Мати: Усім життя дарила мене, мій спокій, мій гомін, мій сміх, мій слух. Сподіваюся, що ти, мій синку, будеш щасливим і здоровим, як і я.



вень 2012

Вивчаю традиційні, інтерактивні та інноваційні методи навчання:

У листопаді 2011 року прийняла участь у галузевому науково – методичному семінарі за темою «Впровадження інноваційних технологій на уроках виробничого навчання» у м. Донецьк, з 9-11 листопада 2011 року

Всеукраїнський
галузевий
науково - методичний
семінар в м. Донецьк

«Інноваційні технології»
на уроках виробничого
навчання

9-11 листопада 2011



Прийняла участь у засіданні обласної методичної секції педпрацівників сумісно з обласною школою молодого майстра виробничого навчання для підготовки професій «Офіціант» у м. Донецьк, ДНЗ «Донецький ліцей професійно – технічної освіти» (№22).

Мною, як майстром виробничого навчання були підготовлені матеріали:

Для участі у обласному огляді - конкурсі на кращу Кафе – майстерню (професія «Офіціант»)

Підготовлені матеріал на обласний конкурс «Популярна енциклопедія робітничих професій в регіонах України» («Кухар. Буфетник. Офіціант. Бармен. Кондитер»)

Міністерство освіти і науки України
Українська освіта і наука
Донецька обласна державна адміністрація
Маріупольське вище металургійне професійне училище

Матеріали для конкурсу на кращу кафе-майстерню (професія "Офіціант")

Робочий зошит
Майстерів
Терехова Т.С.,
Чувар Т.І.

Маріуполь, 2011

Міністерство освіти і науки України
Маріупольське вище металургійне професійне училище

Робочий зошит

проведення лабораторно-практичних робіт з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Професія «Кухар»
Кваліфікація «Кухар»

Розробили майстри виробничого навчання
Чувар Т.І.
Терехова Т.С.
Сурова І.О.

Маріуполь, 2010

Лабораторно - практичні роботи

Тема: «Приготування сирів з різними начинками»

Мета роботи:
Приготувати три види сирів з різними начинками для приготування сирів.

Матеріали та інструменти:
Міксер, ваги, ложка, склянка, блендер, сир, сметана, цукор, ванілін, цукрова пудра, яйця, молоко, сирок, масло, цукор, ванілін, цукрова пудра.

Тривалість роботи – 5 годин.

Порядок виконання роботи:

1. Вивчити теоретичні дані.
2. Приготувати інструменти для майстер-класу.
3. Виконати роботу.
4. Дати оцінку якості приготування сирів.

І. Організаційний мов

1. Приготувати уміти з сиром.
2. Приготувати сирок з ваніліном.
3. Приготувати інструменти.

II. Виконання роботи

Контроль витрати при підготовці їжі.

1. Дати оцінку якості роботи.
2. Дати формулювання результату.
3. Дати вердикт про роботу.

Вимоги до якості сирів та кондитерських виробів

Сир повинен бути м'яким, але не розсипчастим, з рівною поверхнею, без видимих включень.

Кондитерські вироби:

1. Сир повинен бути м'яким, але не розсипчастим.
2. Кондитерські вироби повинні бути рівними, з рівною поверхнею.
3. Кондитерські вироби повинні бути рівними, з рівною поверхнею.
4. Кондитерські вироби повинні бути рівними, з рівною поверхнею.

Маріупольське вище металургійне професійне училище

Матеріали до конкурсу «Популярна енциклопедія робітничих професій в регіонах України»

Популярна енциклопедія робітничих професій для дошкільного віку

Автори:
Терехова Т.С. – майстер виробничого навчання з професії «Кухар, офіціант, буфетник»
Чувар Т.І. – майстер виробничого навчання з професії «Кухар, офіціант, буфетник»
Мальцова О.О. – класний керівник, викладач економіки
Гетевич А.І. – класний керівник, викладач історії

Васка Альона – учениця групи №20

Початкова адреса: #7552, вулиця Сурова, 31, М. Маріуполь

Маріуполь, 2012

Буфет – це місце, де готують і подають різні страви та напої.

Буфет повинен бути чистим і зручним для гостей.

Буфет повинен бути чистим і зручним для гостей.

Буфет повинен бути чистим і зручним для гостей.

Кондитер – це професія, яка вимагає високої кваліфікації та творчості.

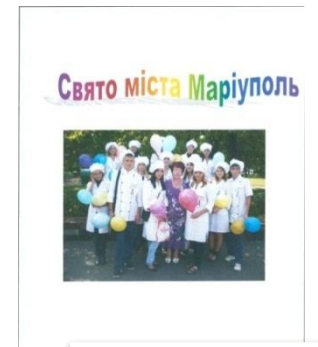
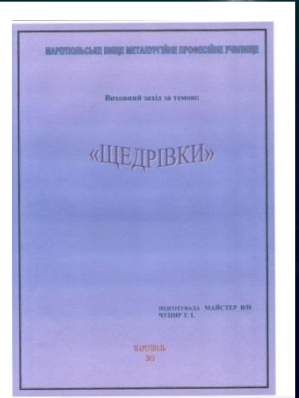
Кондитер повинен бути чистим і зручним для гостей.

Кондитер повинен бути чистим і зручним для гостей.

Кондитер повинен бути чистим і зручним для гостей.

Приймала участь у обласному конкурсі на кращий робочий зошит лабораторно – практичних робіт з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» (професія «Кухар»).


Розроблені та проведені виховні години за темами:



Розроблені та проведені виховні години за темами:

Міністерство освіти і науки України
Маріупольське вище металургічне професійне училище

Чайний калейдоскоп
Вишкласкові мейстрі




Розроблено і проведено:
• провідниця Боня Т.М., Гегеман А.М.
• майстри іно групи 10 Чумар Т.М., Терешко Т.С.

Маріуполь
2011



МАРИУПОЛЬСЬКЕ ВИЩЕ МЕТАЛУРГІЧНЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ

**Виховний захід за темою:
"Бути здоровим, означає жити"**



МАРИУПОЛЬСЬКЕ ВИЩЕ МЕТАЛУРГІЧНЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ

Виховний захід за темою:

"ЧЕРВОНА ШАПКА"

Маріуполь
2011



Під моїм керівництвом учні щорічно приймають участь у ярмарку ідей та конкурсі технічної творчості

мариупольське вище металургійне професійне училище

Тиждень спецтехнологій.

Ярмарок ідей.



лютий 2011



мариупольське вище металургійне професійне училище

Тиждень спецтехнологій.



лютий 2012



Приймала участь у внутрішньоучилищному конкурсі дослідницьких проектів за програмою «Intel® Навчання для майбутнього»

Мерлинська міська загальношкільна професійна школа

Навчальний телекомунікаційний проєкт

Греки Приазов'я



Мерлінівка
2011-2012



Чи можна вважати грецьку кухню унікальною?



Ми дослідили асортимент страв греків Приазов'я

- Які страви грецької кухні користуються попитом у нашому краї?
- Який вид тіста лежить в основі приготування мучних грецьких страв?
- Які особливості фаршу для та шмуш?



Ми обговорили асортимент мучних грецьких страв



Чір - чір



Харубе

Діаграма опитування серед учасників фестивалю що смачніше, чір - чір, хурубе чи шмуш?



СМАЧНО



Зараз ми з учнями також працюємо над Дослідницьким учнівсько-інформаційним проєктом «Чи любите ви себе?»

Чи любите ви себе?



Для цього, ми вирішили дослідити користь овочів.

- Які корисні мікроелементи знаходяться в них.
- Як вони впливають на травлення.
- Ми обговорили різні методи термообробки овочів будемо експериментувати



Для цього ми провели деякі дослідження:

- Які корисні речовини зберігаються при термообробці.
- Які корисні речовини зберігаються при відігнанні.
- Як утворяться ідоксиакетони скаринки.

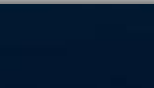
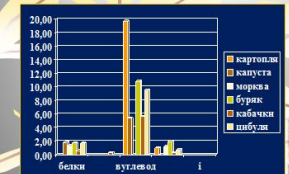


Для цього ми провели деякі дослідження:

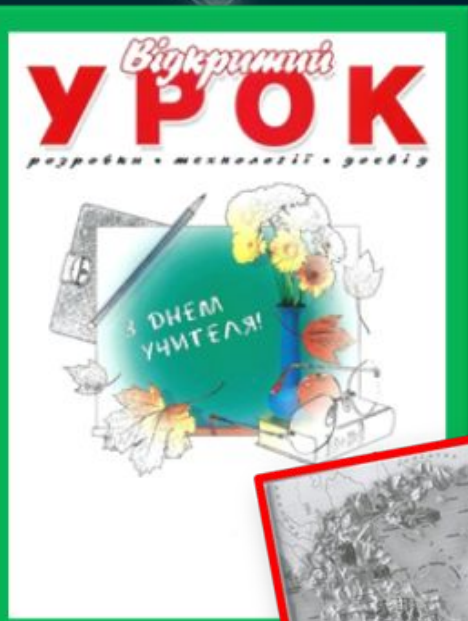
- Які корисні речовини зберігаються при термообробці.
- Які корисні речовини зберігаються при відігнанні.
- Як утворяться ідоксиакетони скаринки.



Ми склали графік досліджень



Друковані роботи



Министерство образования и науки Украины
 Мариупольское высшее металлургическое профессиональное училище

Чайний калейдоскоп

Вишкласне меропряття

По происхождению различают:

- Китайский чай. На долю Китая приходится 70% чая в мире.
- Индийский чай. Индия – второе место по производству чая.
- Цейлонский чай производится на острове Цейлон.
- Африканский чай. Все страны Африки производят чай.

Цель:

- познакомить учащихся с историей возникновения чая, традициями заваривания чая, сервировки;
- развивать творческие способности, умение работать в команде;
- воспитывать трудолюбие, аккуратность, дисциплину.

Оборудование: приборы для сервирования чая, чай, сахар, лимон, молоко.

Высказывания и вопросы:

1. Самый чай подобен балламу. Чай – это жизнь.
2. Устал – пей чай. Жарко – пей чай.
3. Если чай не пьешь, ты скоро будешь старым.
4. Чаю не научиться, но душой пропитаться можно.
5. После чая – на душе лето.

Ход мероприятия

1. Организационный момент.
- Мотивация деятельности.

Мариуполь, 2011

Листья чая собираются и сортируются вручную. Собирают нераспустившиеся почки и листья. В зависимости от сорта собирают 4 кг старого листа. В среднем чайный куст дает 10 кг чая в год.

Классификация

По происхождению различают:

- Китайский чай. На долю Китая приходится 70% чая в мире.
- Индийский чай. Индия – второе место по производству чая.
- Цейлонский чай производится на острове Цейлон.
- Африканский чай. Все страны Африки производят чай.

Цель:

- познакомить учащихся с историей возникновения чая, традициями заваривания чая, сервировки;
- развивать творческие способности, умение работать в команде;
- воспитывать трудолюбие, аккуратность, дисциплину.

Оборудование: приборы для сервирования чая, чай, сахар, лимон, молоко.

Высказывания и вопросы:

1. Самый чай подобен балламу. Чай – это жизнь.
2. Устал – пей чай. Жарко – пей чай.
3. Если чай не пьешь, ты скоро будешь старым.
4. Чаю не научиться, но душой пропитаться можно.
5. После чая – на душе лето.

Ход мероприятия

1. Организационный момент.
- Мотивация деятельности.

Выделяется две «высшие» категории чая:

- Зеленый чай – не окисленный или слабоокисленный на 3-12 % (зеленый чай). Листья зеленого чая проходят длительный окислительный процесс до темно-красного цвета, настоек – от оранжевого до темно-красного.
- Черный чай имеет максимальное количество стабильных окислителей. В сухом виде имеет светлый, желтоватый цвет, а настоек светло-зеленого цвета.
- Желтый чай считается элитным. Раньше производился только для императорского двора и был запрещен к вывозу из Китая.

Среди высушенных чайных листьев можно встретить чай определенного сорта в чистом виде, чаще всего это синео, позволяющие сделать вкус чая не таким резким.

Чайный напиток представляет собой сложную комбинацию веществ, обладающих комплексным воздействием на организм человека. Общее число химических соединений, входящих в его состав, в конце XX века было подсчитано около 300. Некоторые из них еще не идентифицированы.

Основные группы веществ, присутствующих в чае:

- Дубильные вещества, придающие чаю терпкость и отвечающие за вкус чая.
- Эфирные масла, обладающие чародейным воздействием на организм человека.
- Полифенолы, придающие чаю окислительные свойства.
- Витамины, придающие чаю витаминные свойства.
- Полисахариды, придающие чаю вязкость.

Исследования показывают, что те люди, которые регулярно употребляют чай, менее подвержены заболеваниям сердечно-сосудистой системы, имеют более низкий уровень холестерина в крови, а также более низкий уровень сахара в крови. Чай способствует снижению риска сердечно-сосудистых заболеваний на 15%. Также исследования американских микробиологов показали, что антимикробные свойства чая очень эффективны при борьбе с новыми штаммами вируса гриппа, поразившими людей. На регулярное употребление чая, проведенное в Великобритании, установили, что 3 чашки чая в день снижают риск развития рака желудка на 10%. Также установлено, что 3 чашки чая в день снижают риск развития рака желудка на 10%. Также установлено, что 3 чашки чая в день снижают риск развития рака желудка на 10%. Также установлено, что 3 чашки чая в день снижают риск развития рака желудка на 10%.



Відкритий УРОК ОБСЛУЖУВАННЯ

СЕРТИФІКАТ

на публікацію матеріалу в журналі «Відкритий урок: розробки, технології, гоєбіг»

НАЗВА МАТЕРІАЛУ: Фестиваль «Решати кулі у нас!»

АВТОР: Чупар Тетяна Іванівна, заступник методологічного керівника Мариупольського вищого металургійського професійного училища. Давидової обл.

АНОТАЦІЯ: Розробка навчального матеріалу на заміну уроку, який дозволяє опанувати учням навички роботи з графіком, таблицями та іншими таблицями, а також навички роботи з графіком, таблицями та іншими таблицями.

ПУБЛІКАЦІЯ: Робота публікована у журналі «Відкритий урок» № 10 (березень 2012) журналу «Відкритий урок: розробки, технології, гоєбіг».

Головний редактор: Ірина Іванівна «Відкритий урок»

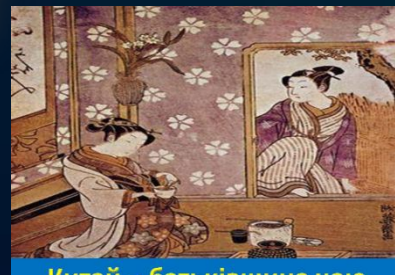
Журнал «Відкритий урок: розробки, технології, гоєбіг»

Кухарі:

- ознайомити з правилами сервірування столу до чайної церемонії;
- навчити правильно заварювати чай;
- виховувати правильну поведінку за столом та вміння спілкуватися з людьми.

Чайний калейдоскоп

Виховний захід

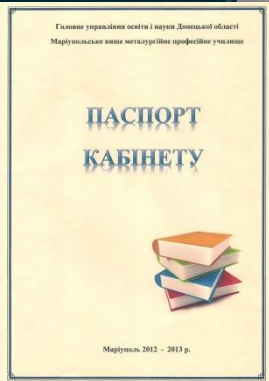


Китай – батьківщина чаю

Чай гарячий, ароматний
 И на окус асьма
 прятный.

От недуга исцеляет
 И усталость проганяет.
 Сили новые дает
 И друзей за стол зовет.
 С благодарностью весь
 мир
 Славит чудо-эликсир.

Моєю необ'ємною роботою є також оформлення кабінету спецтехнології «Кухар. Буфетник. Офіціант»,



кухні – лабораторії та лабораторії «Офіціантів»



Навчальні досягнення учнів



Барикіна Олександра
Олександрівна:

Грамота
за зайняте I місце
у конкурсі
рефератів, присвячених 20 - ті річчю
незалежності України

Грамота
за III місце в обласному етапі
Всеукраїнського конкурсу,
присвяченого 20 – й річниці
незалежності України

Навчальні досягнення учнів



Олімпіада між двома групами МВМПУ(група №20 та група №30) з професії «Етика та психологія ділових відносин».



Паска Олена
Посіла друге місце за рішенням журі

Навчальні досягнення учнів

Милая сердцу русская кухня

Июна ИВАНЧОК,
фото Александра
ПОНЕВИНА
«Ильичевец»

Хлебосольная русская кухня всегда славилась своим разнообразием. Одним из самых древнейших блюд этой национальной кухни являются блины. О времени их появления никто не знает, известно лишь, что еще у древних славян они были ритуальным блюдом. Масленица – старинный славянский праздник, который мы не можем представить себе без блинов. По словам заведующей производством столовой №22 Татьяны Борусевич, «в этот день поварами были приготовлены, прежде всего, дрожжевые блины, а также фаршированные блинчики: с печеню, картофелем, творогом, мясом, грибами и яйцом. И конечно же, как можно было обойтись без русских вареников и пельменей со всевозможными начинками?»

Многообразие выпечки радовало глаз всех присутствующих. Повара сделали акцент на самое любимое русское национальное блюдо – пирог. Кстати, происхождение этого слова принято связывать со словом «пир». Пироги на Руси отличались начинками и готовились с мясом, рыбой, грибами, луком, яйцами, творогом, репой, капустой. В иных случаях пироги становились и десертом, когда в качестве начинки служили ягоды и фрукты: яблоки, малина, черника, голубика, сливы, калина, вишни, брусника и

Традиционно на Руси дорогих гостей встречали караваем. Так было и в столовой №22, расположенной на территории ЖДЦ ММК имени Ильича Группы Метинвест, где прошло очередное соревнование среди поваров УОПТ. В этот раз работники общепита для трудящихся комбината провели «День русской кухни».



Традиционная русская кухня славится разнообразием блюд: блины, расстегаи, кулебяки, караваи, запеченные овощи, мясные блюда, запеканки и многое другое

черемуха. И по сей день всевозможные мучные изделия остаются любимыми для славян. Здесь также можно было увидеть и попробовать кулебяки, расстегаи, курилки. Повар пятого разряда Ирина Лаго приготовила куринок и приоткрыла его секрет:

– Выпекаются дрожжевые блины толщиной 1–2 мм, готовится куриный фарш, затем в форме выстилается раскатанный пласт слоеного теста так, чтобы края свисали. Затем выкладываются слоями блины с фаршем, а края теста завязываются или закручиваются в виде мешочка. Выпекается в духовке 20 минут.

Украшением русского стола в этот раз стала тыква

фаршированная мясом. «Специальная тыква делится на две части, срезается дно и выбирается семя, – раскрывает нюансы приготовления древнерусского кулинарного шедевра Татьяна Борусевич. – Репчатый лук пережаривается вместе с мясным фаршем и им начиняется полость тыквы. Затем в течение часа она томится в духовом шкафу. После этого тыква вынимается, поливается сметаной и вновь возвращается на 10 минут в духовку».

Нельзя не отметить разнообразие представленных на суд посетителям столовой ЖДЦ салатов, среди которых было русское изобретение и гордость национальной кухни

В УОПТ комбината

– винегрет. Кстати, это мы его так называем, а во всем мире он зовется «русским салатом». Причем особенностью винегрета является его состав. Заметьте, его исконно русские ингредиенты – соленые огурцы и квашенная капуста. По-латыни «vīnos» – это вкусный. Поэтому даже само название этого салата «говорит»».

И конечно же, как можно было прожить на Руси без молочных продуктов. Кстати, молоко в основном подавалось в виде простокваши, сметаны и творога, которые пользовались большой популярностью. На их основе или с этими продуктами было придумано очень много рецептов. Традиционную молочную продукцию предоставили на дегустацию ООО «Экоильичпродукт». «Сметану иностранцы называют «русские сливки», так как именно русские представили миру этот продукт. – рассказывает технолог участка переработки молока Марина Макаева. – Прием все составляющие сметаны очень полезны для здоровья человека, потому что, несмотря на высокое содержание жира, этот молочный продукт усваивается очень хорошо».

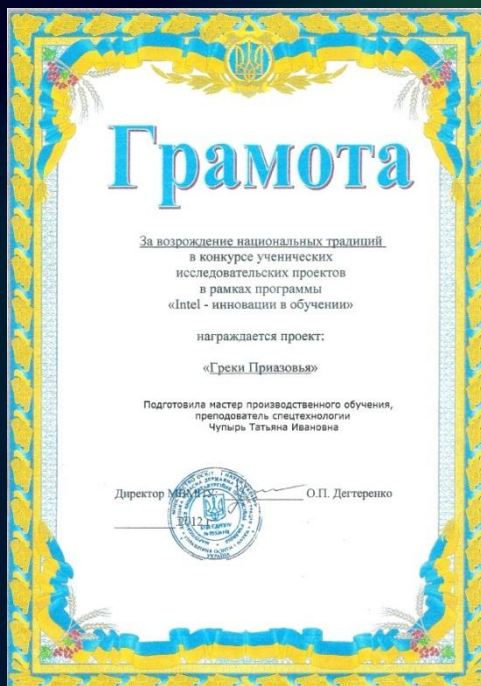
Пришел пообедать и не смог пройти мимо дегустационного стола с молочной продукцией машинист конвейера доменного цеха на участке ПУТ Иван Цымбал, который отметил: «У меня маленькие дети, и я ценю в молочной продукции прежде всего качество. Поэтому покупаю только ильичевскую молокопродукцию».

Кстати, музыкальное настроение в обеденном зале создавал Юрий Лаго, слесарь ЦРМП, который играл на баяне известные зазорные русские музыкальные композиции.



УЧНІ ВИПУСКНИХ ГРУП, ЗАЙМАЮТЬ ДРУГЕ МІСЦЕ У КОНКУРСІ СЕРЕД ІДАЛЕНЬ УГХТ «ПАО ММК ІМ. ІЛІЧА»

Нагородження





**«Дякую
За
увагу!»**