

**Досвід роботи майстра виробничого
навчання Казанківського ПАЛ з
професії “Кухар”**



**Підготувала майстер
виробничого навчання
Чегодар Тетяна
Анатоліївна**



Освіта: Криворізький коледж економіки та управління

Київського національного університету ім.. В. Гетьмана

Кваліфікація : Технік - технолог з технології харчування, кухар 5 розряду.

Категорія, звання - 11 тарифний розряд, майстер виробничого навчання

Педагогічний стаж – 10 років, стаж роботи на займаній посаді -10 років

Остання атестація (рік) – 2014р.

Особисті заслуги, досягнення – 2014 р. Диплом Казанківського ПАЛ за якісну підготовку учнів до участі у науково - практичній конференції « Я обираю свій шлях».

Остання курсова перепідготовка - червень 2010р.



Девіз у педагогічній діяльності:

Якщо Ви хочете навчитися того,

ого ніколи не вміли,-

почніть робити те,

ого ніколи не робили.

(Коко Шанель).



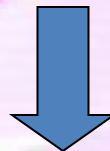
НАПРЯМКИ ДІЯЛЬНОСТІ



Педагогічна діяльність



Методична діяльність



Позаурочна діяльність

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

К. Ушинський

Методична тема, над якою
працюю:

*«Підготовка висококваліфікованого
робітника для сучасного регіонального
ринку праці через інноваційні педагогічні
та виробничі технології»*



ПЕДАГОГІЧНЕ КРЕДО

*Дарувати учням радість
праці, пробуджувати в їх
серцях почуття гордості
та особистої гідності.*



ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ПРОВЕДЕННІ ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Використання
інтернет-ресурсу та
мультимедійних
презентацій

Використання
інструкційно-
технологічної
документації

Особистісно –
орієнтовний підхід

Використання
інноваційних методів та
приймів навчання
(кресворди, тести, ділові
ігри, мозковий штурм,
робота в парах , проблемні
ситуації)

Проведення
нетрадиційних
уроків



Методи навчальної діяльності

Робота в парах.

Вона сприяє розвитку навичок спілкування, вміння висловлюватись, критичного мислення, вміння переконувати й вести дискусію. Використання такого виду співпраці сприяє тому, що учні не можуть ухилитися від виконання завдання.

Створення проблемної ситуації.

Перед учнем ставиться проблема, котру він може самостійно розв'язати при вже наявних навичках та знаннях.

Заохочення до експериментальної діяльності.

Стимулюється бажання учнів до створення креативних страв.

Повторення.

Повторення раніше вивченого та закріплення наявних практичних знань, нумінь та навичок; здійснюється їх зв'язок з міжпредметними і новими знаннями.

ОБГРУНТУВАННЯ АКТУАЛЬНОСТІ ТА ПРАКТИЧНОЇ ЗНАЧИМОСТІ ПЕДАГОГІЧНОГО ДОСВІДУ

Майстер виробничого навчання повинен планувати проведення уроку так, щоб поряд з методичним та організаційним супроводом практичної діяльності основної групи учнів забезпечити таке супроводження і тих учнів, які виконують роботи підвищеної складності. Період навчання в лабораторії найважливіший, бо майстер формує навчальні практичні уміння, вивчає можливості кожного учня, закладає базу для правильного і раціонального виконання окремих трудових прийомів, вчить основам майбутнього професіоналізму.

До кожного уроку готується комплексно – методичне забезпечення для навчальної роботи двох рівнів (традиційного уроку, коли всі учні виконують однакове завдання, та інноваційного з творчими завданнями).

Оскільки учні оволодівають в ліцеї професією за обраним фахом, урокам виробничого навчання приділяється першочергова увага. Це широке і необхідне поле діяльності, яке дає необмежені можливості роботи з учнями в напрямі економічного та естетичного виховання.

Намагаюсь виховувати такого громадянина суспільства, який усвідомлює всю важливість економічних знань, прагне змін на краще для своєї держави і для себе, формує в собі здібність до саморозвитку, самоосвіти, творчої ініціативи та активності, самостійності в прийнятті рішень.

Відкриті уроки



Проведення позаурочних заходів



Участь у семінарах, конференціях, круглих столах, педчитаннях



Поповнення КМЗ професії «Кухар»

Враховуючи нові сучасні технології, розробляю, оновлюю, наповнюю новим змістом:

- ✓ конспекти уроків;
- ✓ завдання для адміністративного зрізу знань;
- ✓ завдання пробної кваліфікаційної роботи;
- ✓ інструкційно – технологічні картки;
- ✓ тести;
- ✓ презентації до уроків.

Навча

Методичні розробки уроків, збірник інструкційно-технологічних карт



Участь в обласних і ліцейних методичних секціях

Виступи з доповідями, повідомленнями, на педагогічних радах

ПЛАНИ НА МАЙБУТНЄ

- вести активний пошук вдосконалення форм і методів проведення уроків виробничого навчання;
- поглиблення знань, умінь і навичок роботи учнів за рахунок зв'язку виробничого навчання із спецпредметами ;
- удосконалювати техніку володіння практичними інноваційними технологіями та педагогічною майстерністю;
- приймати активну участь у роботі методичної комісії ліцею та обласному методичному об'єднанні з професії «Кухар»;
- надавати методичну допомогу молодим майстрам виробничого навчання;
- займатися впровадженням сучасних виробничих технологій у кулінарії.

*Хто у працю виснажливу втілює думку,
Хто до учнів несе її подих живий,
Той дає їм науку такого гатунку,
Що відкриє дорогу до здійснення мрій.
Запорукою тому талант і натхнення,
Що стає чарівнішим ледь не кожен урок,
Бо майстри перетворюють сіре будення
На незвіданий шлях до далеких зірок.*