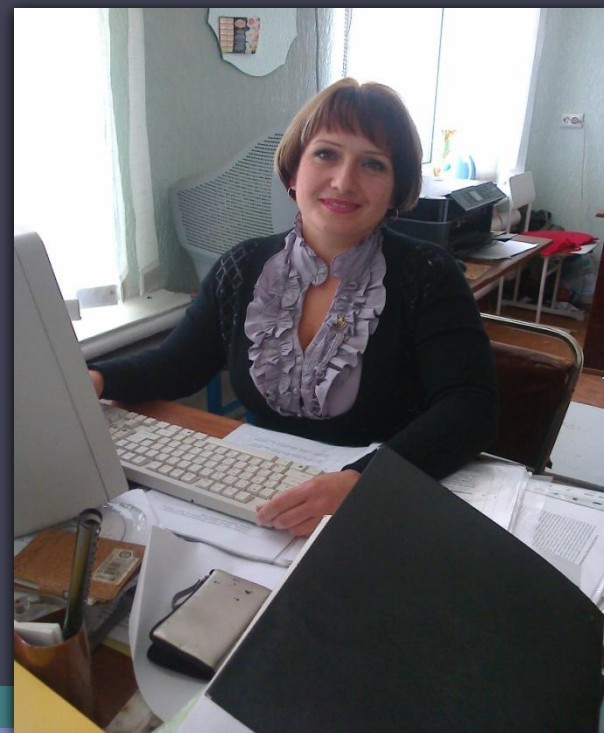


Портфолі

Мартинюк Віти Олександрівни



викладач професійно-теоретичної
підготовки з професії 5122 “Кухар”
Казанківського професійного аграрного
ліцею

2015

Зміст портфоліо

1. Мета портфоліо
2. Загальні відомості
3. Результати педагогічної діяльності
4. Науково – методична діяльність



Мета мого портфоліо - це спосіб реалізації себе самої, показати чого я досягла в педагогічній діяльності.

- Узагальнити, систематизувати і проаналізувати свій педагогічний досвід;
- ***Оцінити об'єктивно свої можливості для подальшого досягнення більш високих результатів;***
- Показати найбільш значущі результати навчально-виховної діяльності учнів, що позитивно впливають на формування їх професійної компетентності.

Загальні відомості

Дата народження – 1978р.н.

Педагогічний стаж – 4 роки

2011-2014р-майстер виробничого навчання;

2014- викладач професійно-теоретичної підготовки з професії «Кухар»;

2014 - голова методичної комісії «Кухар»

Заохочення (рік, грамота, значок, медаль, орден, тощо),

особисті заслуги, досягнення – 2014 Диплом III

ступеня Казанківського ПАЛ, – 2014 р. Диплом

Казанківського ПАЛ за якісну підготовку учнів до

участі у науково - практичній конференції « Я обираю

свій шлях».

Електронна пошта -boreuk@i.ua

Документи про освіту


Миколаївський
державний
коледж економіки
та харчових
технологій
20.01.2012

Професійно
-технічне
училище
№41
29.05.1997

Відкритий
міжнародний
університет
розвитку
людини
«Україна»
01.07.2013



Курси підвищення кваліфікації



Національна академія педагогіки України
(міністерство або відомство, якому підпорядкований заклад освіти)
 Університет менеджменту освіти
(повна назва вищого навчального закладу освіти)
 Інститут інформаційної освіти
 міжсекторно-кадрових та інноваційних процесів

СВІДОЦТВО

про підвищення кваліфікації

12СПК 957144

Видано Мартинюк
(прізвище, ім'я та по батькові)
Віта Александрівна


про те, що з «14» 01 2013 р.
 до «27» 04 2013 р.

він (вона) підвищує кваліфікацію в ЗНО ЗПТ УНО
(повна назва закладу освіти)
за програмою майстрів
(повна назва навчання)
виробничого навчання ТДНЗ

За час навчання опрацював на такі теми:

Назва теми (курсу)	Навчальний час
1. Економіко-правове читання р. 10	10
2. Педагогічний менеджмент в ТДНЗ	6
3. Загальні питання організації навч. в кл.	4
4. Індивідуальні завдання	6
5. Основи педагогіки, методи, методики	12
6. Основи само-орієнтації міжнародних ринків	8
7. Сучасні дидактичні технології	16
8. Актуальні питання викладачів р. 10	14
9. Педагогічна майстерність, сучасні методи	8
10. Історико-педагогічні питання	26
11. Інноваційні педагогічні методи	16
12. Інноваційні педагогічні методи	12
13. Педагогіка проф. заходів професійного навчання	8
14. Методика викладання спеціальних предметів	8
15. Методика викладання спеціальних предметів	4
16. Методика викладання спеціальних предметів	4

Викона на випускні роботи на тему
Методика впровадження перервового
педагогічного навчання в навчально-виробничий процес
 з оцінкою відмінно

Ректор (директор) П. Ситніков
 М.П. 

«27» 04 2013 р.
 Реєстраційний № 394

Моє педагогічне кредо
*«Щоб бути хорошим викладачем,
треба любити те, що викладаєш,
та любити тих, кому викладаєш»*

В.І. Ключевський

Моє життєве кредо:
*«Передавати свій досвід не
лише у здобутті обраної
професії, а й навчати любити і
цінувати життя»*

Педагогічний досвід

вимагає розширення і

оновлення;

має осмислюватись;

має бути творчим;

вимагає

експериментування.



Проблемна тема над якою працюю:

**Застосування
інноваційних технологій
на уроках теоретичного
навчання при підготовці
висококваліфікованих
робітників сфери послуг
для сучасного ринку
праці**



У своїй роботі використовую такі продуктивні технології навчання:

Пояснювально-ілюстративні:

1. Словесно-індуктивний ---- Розповідь
2. Наочно-індуктивний ---- Відеоролики, презентації
3. Практично-дедуктивний ---- Практична робота із завданням на креативне мислення

Репродуктивні:

1. Наочно індуктивний ---- Знаходження подібностей з опорою на таблицю, схему або модель.
2. Практично-індуктивний ---- Вправи на розв'язання проблемної ситуації

Частково-пошукові:

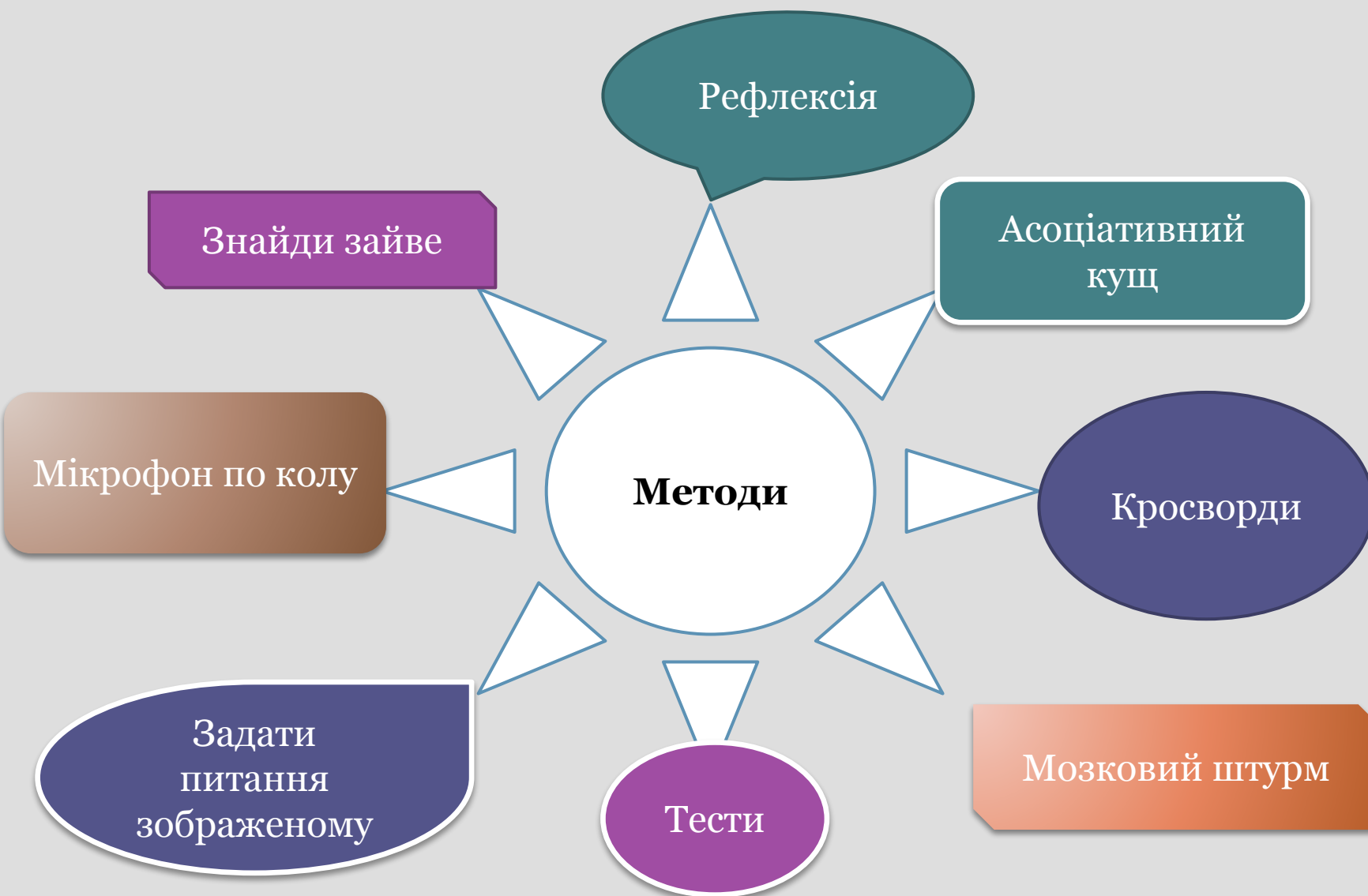
1. Наочно-індуктивний ---- Евристична бесіда, що веде до висновку із опорою на наочність. Самоаналіз схем,моделей для пошуку загального висновку

Ігри:

“Вірю - не вірю”
“Заморочки із бочки”
“Ділові ігри”



Використання на уроках







В основі навчально-виховного процесу здійснюю забезпечення невимушеного спілкування, атмосфери емоційного сприйняття на науковій основі сучасної кухарської справи. Учні проходять життєво-важливі ситуації, пов'язані з професійним етикетом кулінара: побутовим, дозвільним, навчальним.

Вдається досягти все кращих результатів роботи, застосовуючи вже набутий ними досвід та постійно вдосконалюючи його пошуковими знаннями і методами, намагаюся досягнути позитивних результатів роботи, використовуючи активні методи навчання.

За час роботи в ліцеї працюю над підвищенням якості знань учнів через проведення уроків на високому методичному рівні.



Беру участь у методичній роботі ліцею, а саме:

- 1. Участь у методичних нарадах.**
- 2. Школа молодого педагога**
- 3. Педагогічні читання**
- 4. Круглі столи, семінари-практикуми**
- 5. Місячники професії, відкриті уроки, взаємне відвідування уроків**
- 6. Робота над колективною науково-методичною проблемою**
- 7. Індивідуальна науково-методична робота**
- 8. Вивчення передового педагогічного досвіду**
- 9. Консультації, самоаналіз.**
- 10. Творчий звіт викладача.**
- 11. Вернісаж педагогічних ідей.**
- 12. Складання і обговорення поурочних і методичних розробок .**
- 13. Розробка методичних рекомендацій.**
- 14. Голова методичної комісії «Кухар».**



Голова метод
комісії
«Кухар»



Участь у педрадах, нарадах,
семінарах-практикумах,
тренінгах



Як підказує
досвід...

*Недостатньо добре знати предмет,
недостатньо тримати його
на рівні сучасної науки,
а потрібно пристосувати його
до розуміння учнями,
розмовляти з ними зрозумілою для
них мовою
і уміти найважчі для них поняття
зробити доступними.*

Навчально-матеріальна база

Теоретичне навчання проводжу в кабінеті №2 «Кухар»



Відкриті уроки



Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент.



Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів з м'яса

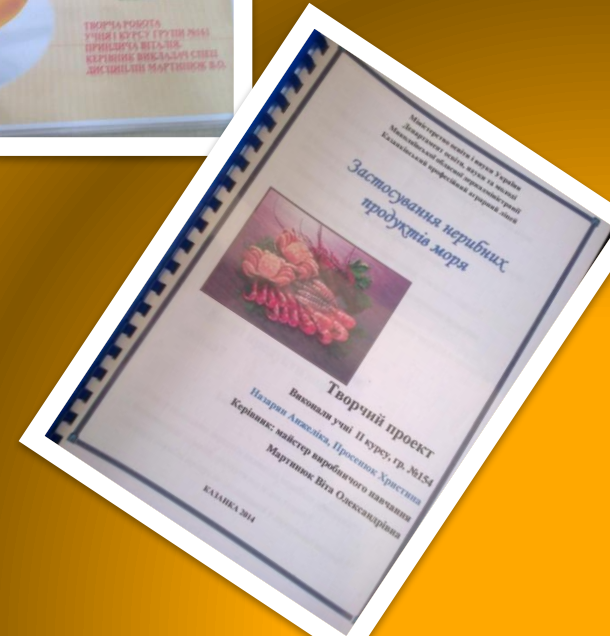


Проведення конкурсу фахової майстерності учнів з професії «Кухар»



Участь учнів у науково - практичній конференції «Я обираю свій шлях»

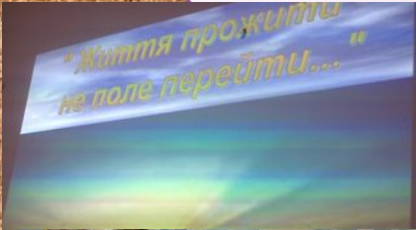
Творчі роботи
учнів



*Відкритий виховний захід
«Лабіринт кулінарії»*



*Відкрита виховна година
«Життя прожити - не поле перейти»*



Участь в організації проведення свята **МАСНИЦІ**



ВИХОВНА РОБОТА В ГРУПІ



Як класний керівник в групі №154 організовую та проводжу:

Виховні години

Прибирання в навчальному корпусі та на території ліцею



УЧАСТЬ УЧНІВ ГРУПИ У ЗАГАЛЬНО ЛІЦЕЙНИХ СПОРТИВНО-МАСОВИХ ЗАХОДАХ



Грамота

Нагороджується команда 134 групи яка зайняла 1 місце в туристично-спортивній грі «ПОШУК», приурочена до 75-річчя утворення Миколаївської області та Дня туризму з метою пропаганди здорового способу життя

Директор: [Signature]

Казітка 2012





Основні заповіді мого успіху:



1. Роби все вчасно і професійно.
2. Завжди будь люб'язною, привітною і доброзичливою.
3. Ніколи не говори зайвого. Думай про наслідки сказаного тобою.
4. Пам'ятай, що успішна робота – це професіоналізм плюс порядність.
5. Дбай про своє добре ім'я – це найвища цінність сучасного вчителя.
6. Думай про інших, а не лише про себе.
7. Турбуйся про своїх колег, учнів – вони створюють твій імідж.
8. Дбай про свій зовнішній вигляд. Пам'ятай: привабливий зовнішній вигляд – запорука позитивного іміджу.
9. Говори і пиши гарною мовою. Твої мова й мовлення – ознаки інтелекту.
10. Пам'ятай, що впевненість у собі не повинна заважати скромності

ПЛАНИ НА МАЙБУТНЄ

- вести активний пошук вдосконалення форм і методів проведення уроків теоретичного навчання;
- поглиблення знань, умінь і навичок роботи учнів за рахунок зв'язку виробничого навчання із спец предметами ;
- удосконалювати техніку володіння інноваційними технологіями;
- приймати активну участь у роботі методичної комісії ліцею;
- надавати методичну допомогу молодим майстрам виробничого навчання;
- займатися впровадженням сучасних виробничих технологій у кулінарії.

