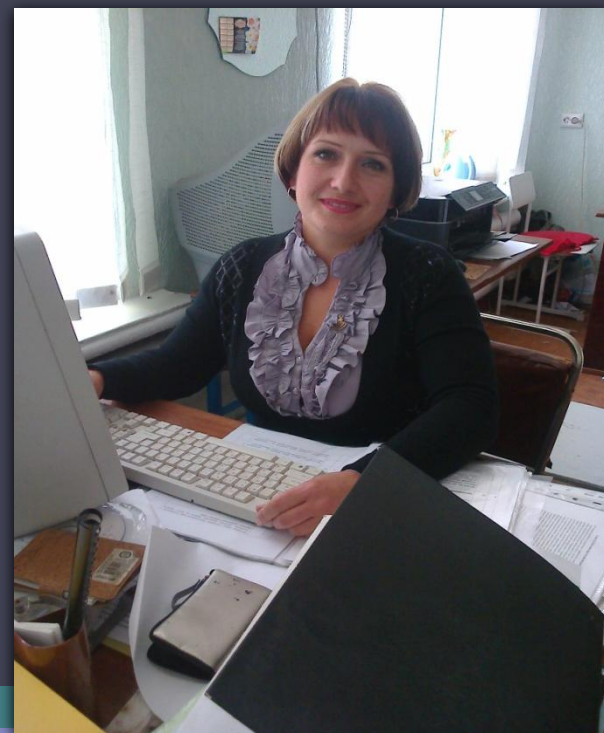


# Портфолі

## 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 акаdemія педагогіки України  
(міністерство або відомство, якому підпорядкований заклад освіти)  
Університет менеджменту освіти  
(повна назва вищого навчального закладу освіти)  
Інститут інформаційної освіти  
інтегровано-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 ЗПН УНО  
(повна назва закладу освіти) (м. Жолтин)  
за програмою маєстрів  
виробничого навчання ТДНЗ

За час навчання опрацював на такі теми:

Назва теми (курсу)	Навчальний час
1. Економіко-правове читання р. 10	10
2. Педагогічна психологія в ПДНЗ	6
3. Загальні питання організації навч. в кл.	4
4. Індивідуальні завдання	6
5. Основи педагогіки, методи, особливості	12
6. Особистісно-орієнтоване навчання	8
7. Сучасні дидактичні технології	16
8. Актуальні питання виховної ролі	14
9. Педагогічна майстерність, сучасні	8
10. Історико-педагогічні проблеми	26
11. Інноваційні педагогічні технології	16
12. Інформаційні технології в освіті	12
13. Педагогіка проф. заходів	8
14. Методика впровадження	8
15. Методика впровадження	4
16. Методика впровадження	4

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

Ректор (директор) П. Ситніков  
М.П.  
«27» 04 2013 р.  
Ресстраційний № 394



ДП «ІПК» Європ. Зам. 421, 2011-12

**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:**

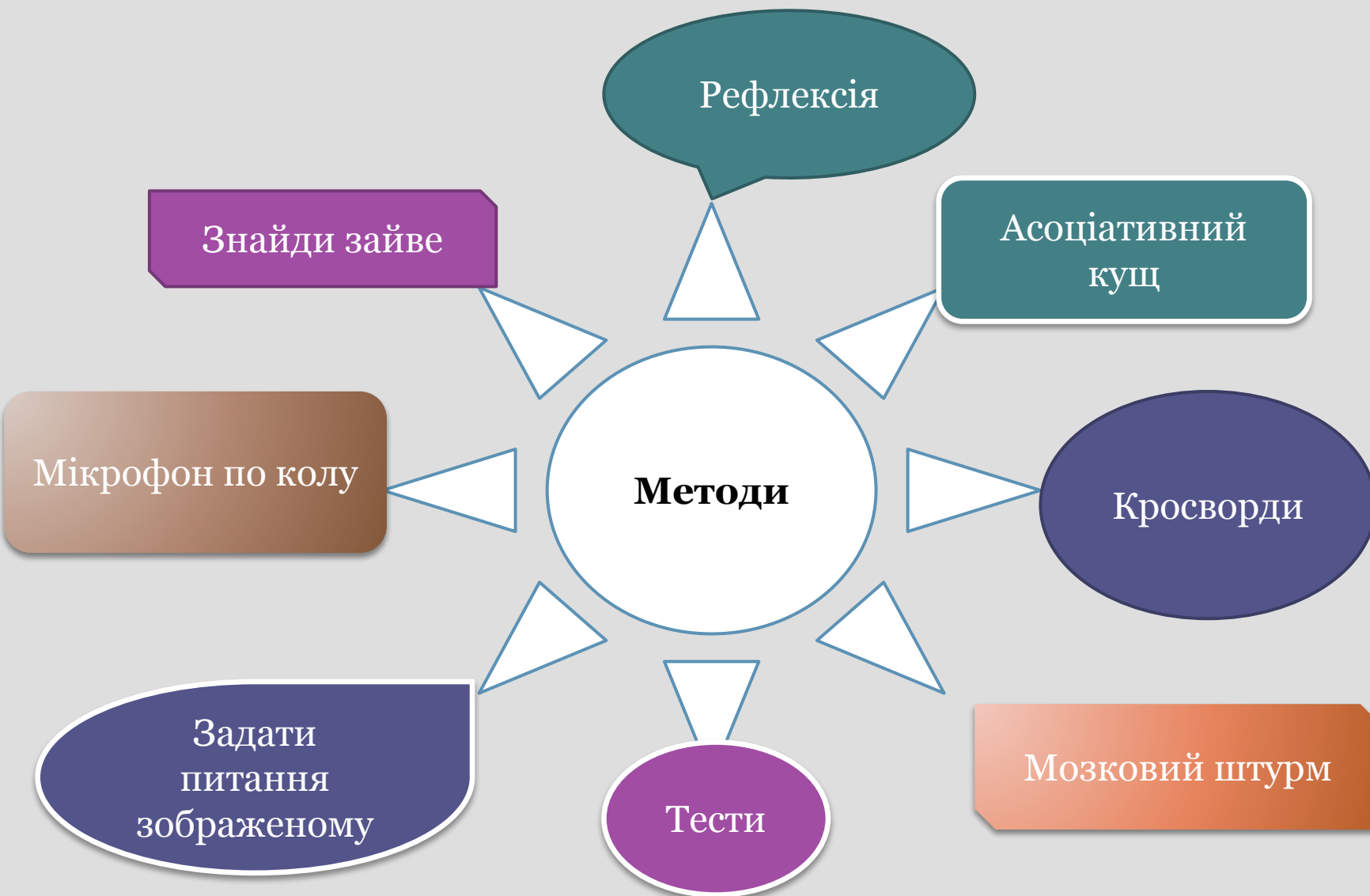
1. Наочно-індуктивний ---- Евристична бесіда, що веде до висновку із опорою на наочність. Самоаналіз схем,моделей для пошуку загального висновку

### **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



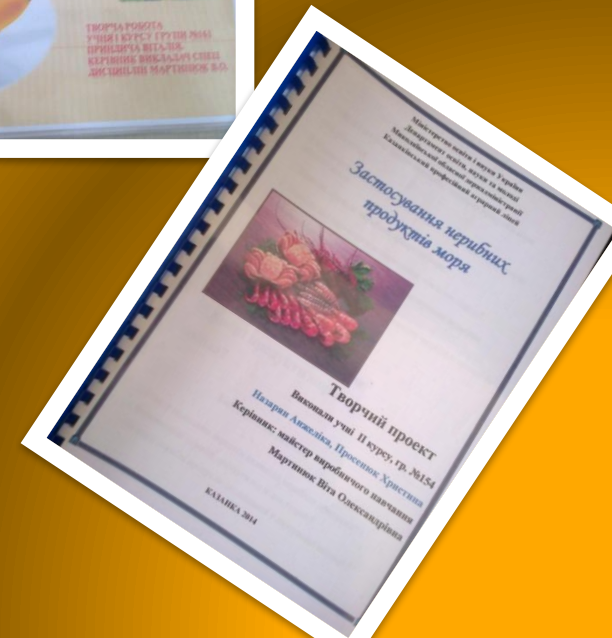


# Проведення конкурсу фахової майстерності учнів з професії «Кухар»



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

Творчі роботи  
учнів

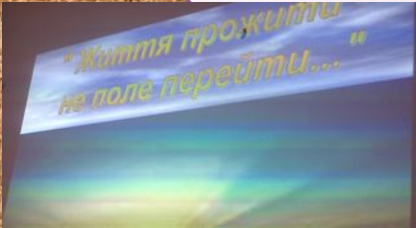




# Відкритий виховний захід «Лабіринт кулінарії»



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 7 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.

