

**Міністерство освіти і науки України  
департамент освіти, науки та молоді Миколаївської  
облдержадміністрації  
Казанківський професійний аграрний ліцей**



***Тарасюк Любов Валентинівна  
майстер виробничого навчання  
другої категорії  
з професійно-практичної  
підготовки – професія «Кухар»***

# Короткі біографічні відомості

Педагогічний працівник **Тарасюк Любов Валентинівна**

Посада, яку займає педагогічний працівник **майстер виробничого навчання Казанківського ПАЛ**

Стаж роботи на займаній посаді **30 років**, загальний педагогічний стаж **30 р.**

Освіта **Неповна вища; Криворізький гірничо - економічний технікум; 1984**, спеціальність: **технік-технолог V розряду**

Державні та відомчі нагороди: *Грамота Управління освіти і науки Миколаївської облдержадміністрації за III місце в обласному конкурсі майстрів виробничого навчання з професії «Кухар» (2001р.).*

*Грамота управління освіти і науки Миколаївської облдержадміністрації (2008р.)*

*Диплом Управління освіти і науки Миколаївської облдержадміністрації учасника (IV місце) II (обласного) Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності серед майстрів виробничого навчання з професії «Кухар» (2012р.)*

Підвищення кваліфікації протягом останніх 5 років **2010р.** Донецький ІПО

Дата та результати проведення попередньої атестації **19.04.2011р.** Відповідає займаній посаді, присвоєному педагогічному званню «майстер виробничого навчання другої категорії», встановлений **12 тарифний розряд**

## ***Моє педагогічне кредо:***

**До кожного учня необхідно підійти, побачити його труднощі, кожному необхідно запропонувати тільки йому призначене завдання.**

**(В. Сухомлинський)**

## ***Моє життєве переконання:***

**Успіх не шукатиме тебе, ти сам мушиш його шукати.**

**(У.Братон)**

***Проблемна методична тема ліцею:***

**Вплив новітніх технологій і їх значення у розвитку професійних і життєвих компетенцій учня – випускника ліцею**

***Індивідуальна проблемна методична тема:***

**Нетрадиційні форми і методи професійно-практичного навчання як інноваційний підхід у підготовці висококваліфікованих кухарів на сучасному ринку праці**

## **Основні напрямки педагогічної діяльності:**

- Удосконалення навчально-виховного процесу через зміцнення КМЗ професійно-практичного навчання.
- Оновлення та поповнення матеріально-технічної бази лабораторії «Кухар», поповнення ново-технічною літературою, методичними посібниками.
- Вивчення, узагальнення та впровадження перспективного педагогічного досвіду майстрів в.н. України.
- Вивчення та впровадження інноваційних технологій навчання та виховання.
- Надання методичної допомоги молодим педагогічним працівникам МК «Кухар» в оволодінні методикою проведення сучасних уроків і позаурочних заходів.

# **Методи та форми успішного професійно-практичного навчання (з досвіду роботи)**

## **Пояснювально-ілюстративні:**

1. Словесно-індуктивний - розповідь, бесіда, дискусія.
2. Наочно-індуктивний - відеоролики, презентації, таблиці, схеми, муляжі, набір сировини.
3. Практично-дедуктивний - демонстрація майстром трудових прийомів з технології приготування Н/Ф та страв.

## **Частково-пошукові:**

1. Наочно-індуктивний - самоаналіз учнями схем, таблиць, виробничих ситуацій, допущених власних помилок, пошук моделей для загального висновку, робота з словниками технічних термінів.
2. Створення та захист учнівських проектів та творчих робіт.

## **Практичні:**

1. Виконання завдань учнями з використанням інструкційних та інструкційно-технологічних карток, опорних схем, калькуляційних карток, рецептурних збірників.
2. Бракераж Н/Ф та готових страв.

*У своїй педагогічній діяльності постійно використовую інноваційні технології навчання, які забезпечують:*



# **Наслідки застосування інноваційних технологій навчання:**



**впевненість учнів  
у власних силах**



**активізація  
пізнавальної  
діяльності**



**бажання досягти  
гарних результатів  
розвиток**



**співпраця: учні-  
майстер в.н.**



**УМІНЬ**

**комунікативних**



# Відкриті уроки (майстер-клас) з виробничого навчання



# Конкурс фахової майстерності учнів-випускників з професії «Кухар – 2014 року»



# Відкриті позаурочні заходи з професійно-практичної підготовки майбутніх кухарів: «Масниця»



# «Заходьте до нас на чашечку кави»



# Активна учасниця навчально-виховного та виробничого процесу Казанківського ПАЛ

*Через різні форми науково-методичної роботи, які діють в ліцеї, та вивчення і впровадження у педагогічну практику перспективного педагогічного досвіду, сучасних технологій навчання на уроках в.н. й у позаурочний час, реалізую власну мету педагогічної діяльності:*

- формування в учнів потреби до набуття глибоких і міцних професійних знань, досконаlih практичних умінь і навичок для розв'язання суспільних та власних професійних і життєвих потреб;
- виховання в молоді відповідальної особистості з сучасним світоглядом на життя і трудову діяльність, здатної до саморозвитку, самовдосконалення.

# Участь у колективних методичних заходах:

Засідання педагогічної ради

Педагогічний турнір



# Участь у групових методичних заходах: засідання методичної комісії «Кухар»



## Індивідуальна форма методичної роботи:



підготовка до виступу  
на педагогічну раду



самоаналіз проведеного уроку



# На консультації у методиста



*Узгодження змісту  
комплектів навчально-  
плануючої документації та  
приведення у відповідність  
до вимог ДСПТО  
комплексно-методичного  
забезпечення з виробничого  
навчання професії «Кухар»*

# Обмін педагогічним досвідом



# Мої учні активні учасники I - II етапів Всеукраїнських олімпіад, конкурсів, ліцейних конференцій, спортивно-масових заходів, в яких стають призерами



**Я учасник засідань Школи педагогічної майстерності, проводжу майстер-класи з виробничого навчання, узагальнила власний досвід роботи**



*Створила методичний посібник «Розробки уроків з професійно-практичної підготовки з професії «Кухар»»*