

# Деревляник Мар'яна Вікторівна

Посада: майстер виробничого навчання



**ОСВІТА:** середня спеціальна, вища.

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА ФАХОМ:** технік-технолог, спеціаліст менеджер готельно-ресторанного бізнесу

**НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД:** Ужгородський комерційний технікум, 2008р. Ужгородський торговельно-економічний інститут, Київського національного торговельно-економічного університету 2015р.

**СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ:** 18 років, на посаді майстра - 13 років

**ПЕДАГОГІЧНЕ ЗВАННЯ:** майстер виробничого навчання I категорії, 2015р.

**РОБІТНИЧИЙ РОЗРЯД:** кухар п'ятого розряду, кондитер четвертого розряду

**НАЗВА ПРОФЕСІЇ, З ЯКОЇ ВЕДЕ ПІДГОТОВКУ:** кухар, кондитер

**ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ:**

2018р. психолого-педагогічні курси при Білоцерківському інституті неперервної педагогічної освіти (для майстрів виробничого навчання) №0285

Стажування: ресторан "Долче" м. Ужгород довідка № 01.03. 2019 рік.

**ВОЛОДІННЯ КОМП'ЮТЕРНОЮ ГРАМОТНІСТЮ:** високий рівень, навчання за програмою Intel. "Навчання для майбутнього", 2012 р.

**НАГОРОДИ:** 2015р. **Грамота** Національної академії педагогічних наук України. Лауреат конкурсу: Панорама творчих уроків «Я – віртуоз у викладанні предмета» журнал «Профтехосвіта»

2016р. **Грамота** Управління освіти Ужгородської міської ради за багаторічну сумлінну і творчу працю, вагомий внесок у справі навчання та виховання робітничих кадрів.

**САМООСВІТА:** 22.04.2015 р. **Сертифікат** торгової марки АРАСН «Комплексне обладнання АРАСН» за участь у майстер-класі бренд-шефа торгової марки АРАСН «Робота з повним комплексом обладнання АРАСН: пароконвектоматом, куттером, овочерізкою з дисками, м'ясорубкою, тістомісом, шприцом для ковбас».

26.01.1916р. **Сертифікат** навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Закарпатській області за участь у короткострокових курсах підвищення кваліфікації за програмами: семінару «Цензор кулінара», тренінгу «Попередження конфліктів у системі «педагог-учень» та майстер-класи від шеф-кухаря ресторану «Ля-фамілія» Сусь Ярослава «Приготування свинини з томатним жульеном» та «Приготування десерту «Мільфей».

28.11.2019. **Сертифікат** Майстер клас; в рамках проекту (Соціальної підтримки «Від ідеї до втілення»). Приготування мусових тістечок: торт «Три шоколада», мусове тістечко «Тірамісу», чізкейк «Капучіно»

**КРЕДО:** “Тільки досвід нагороджує справжнього майстра”

“Чим більше знаєш, тим більше можеш” (Е.

Абу)

**МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА:** Комплексне застосування методів виробничого навчання.

**Участь в методичних секціях:** Участь у роботі творчій групі з розробці навчальної програми з професії кондитер 3,4 розряд за новими стандартами на компетентнісній основі.



**Мета атестації педагогічного працівника:**

підтвердження педагогічного звання майстра виробничого навчання першої категорії

**Показові заходи у міжатестаційний період**

11.10.2016 року Відкритий нетрадиційний урок з виробничого навчання на тему «Борщ - витвір тисячолітнього українського кулінарного мистецтва» (в рамках проекту «Борщ - витвір тисячолітнього українського кулінарного мистецтва: Дослідження українських традицій з технологій приготування борщів»)

Мета: Розвивати навички самостійної роботи учнів; сформувати готовність учнів до оволодіння сучасною технікою для приготування борщів, та використання етнічного посуду, інвентарю, необхідних для приготування даних страв.

25.01.2018. Відкритий нетрадиційний урок з виробничого навчання на тему «Приготування страв з макаронних виробів» (в рамках проекту «Дослідження



сучасних тенденцій приготування макаронних виробів з використанням інноваційних методів навчання»)

Мета: Розвивати навички самостійної роботи учнів; сформувати готовність учнів до оволодіння сучасною технікою при приготуванні макаронних виробів, та використання європейського посуду, інвентарю необхідних для приготування даних страв.



06.12.2018 року Відкритий нетрадиційний урок виробничого навчання на тему : Технологія приготування смажених страв з картоплі (в рамках проекту «Деруни об'єднують всіх»: дослідження традицій приготування дерунів в Україні та європейських країнах)

Мета: Сформувати готовність учнів до оволодіння сучасною технікою, розвивати навички самостійної роботи учнів, прививати естетичний смак в оформленні та відпуску страв.

## Методичні напрацювання

**Методична доповідь на тему:** «Сучасні технології технологічного навчання» 2016р

**Методична доповідь на тему:** « Етапи планування та підготовка уроку виробничого навчання» 2017р

**Методична доповідь на тему:** «Методика організації та проведення позаурочного навчального заходу» 2019р



**Участь у роботі творчої групи** з розробки начальної програми з професії кондитер, 3,4 розряду за новими стандартами на компетентнісній основі.

## Конкурси професійної майстерності

Конкурс фахової майстерності «Проста нарізка овочів» за участі учнів груп кухарів, кондитерів I курсу. Учні змагалися в нарізанні простих форм з овочів.

Переможцями стали:



І місце Зайцев Владислав №3 (майстер в/н Деревляник М.В.) 2017р.

2019 рік. Конкурс фахової майстерності «Проста нарізка овочів» за участі учнів груп кухарів, кондитерів I курсу. Учні змагалися в нарізанні простих форм з картоплі. Переможцями стали: I місце – Тартачний Ігор, група кухар-кондитер №2 (майстер в/н Деревляник М.В.)



II місце – Перегудова Олександра, група кухар-кондитер 2019р.



## Позанавчальна діяльність

**Виховний захід:** В рамках проекту «Борщ - витвір тисячолітнього українського кулінарного мистецтва: Дослідження українських традицій з технологій приготування борщів» («Їж борщ та хвали, щоб ще дали!»).



Мета: розвивати активність на уроках виробничого навчання, вивчати етнічні культури рідного краю, прививати любов до професії, естетичний смак в оформленні та відпуску страв; прививати любов до рідного краю, родини.



**Виховний захід:** в рамках проекту «Дослідження сучасних тенденцій приготування макаронних виробів з використанням інноваційних методів навчання» **Тема:** «Італійські макарони в українській хаті»

Мета: виховувати в учнів творче ставлення до праці та навчання; вивчати європейської культуру та культури рідного краю, прививати любов до професії, рідного краю, родини та інших європейських культур.



**Виховний захід:** В рамках проекту «Деруни об'єднують всіх»: дослідження традицій приготування дерунів в Україні та європейських країнах. Захід «Деруни об'єднують всіх»

Мета:виховувати в учнів творче ставлення до праці та навчання; вивчати етнічну культуру рідного краю та культуру різних народів світу, прививати любов до професії, рідного краю, родини.

**Методична розробка виховної години:**  
«Карпатська Україна».2016р.



**Мета.** Пригадати історичні відомості, пов'язані з історичним минулим нашого краю, виховувати глибоку повагу до захисників української незалежності; ознайомлення учнів з основними історичними етапами становлення державності Карпатська Україна.

**Методична розробка виховної години:**«100-річчя Української революції 1917-1921років» 2017р.



**Мета.** Поглиблення знань учнів про ключові події Української революції 1917-1921років, політичних, громадських, військових, культурних діячів того періоду українського державотворення, звернути увагу на актуальність ідей суверенності та соборності держави, її територіальної цілісності, як головних чинників розвитку України.

**Виховні години:** «Я – громадянин України – європейської країни» 2017р.

**Виховні години:**«Українці серед інших європейських націй» 2018р.

**Виховні години:**«Молодь Єднає Україну» 2019р.

**Виховні години:**«Профілактика булінгу в учнівському середовищі» 2019р.

