



## **ГАНИЧ ГАННА МИХАЙЛІВНА**

**ПОСАДА:** викладач професійно-теоретичної підготовки

**ПЕДАГОГІЧНЕ КРЕДО:**

" Треба самому багато знати, щоб навчити інших"

**ОСВІТА:** вища

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА ФАХОМ:** спеціаліст з технології хліба, кондитерських макаронних виробів та харчових концентратів

**НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД:** 2010р. Київський національний університет харчових технологій,

**СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ:** 12 років

**КВАЛІФІКАЦІЙНА КАТЕГОРІЯ:** спеціаліст другої категорії, 2015 рік

**ПРЕДМЕТИ, ЯКІ ВИКЛАДАЄ:** Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства

**ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ:** 2019р.

Білоцерківський ІНПО, свідоцтво СПК 35946459 – 000452– 19 від 26.04.2019р.(викладач професійно-теоретичної підготовки

**ВОЛОДІННЯ КОМП'ЮТЕРНОЮ ГРАМОТНІСТЮ:** достатній рівень

**НАГОРОДИ:**2016р. Грамота: Управління освіти ужгородської міської ради за багаторічну сумлінну і творчу працю, вагомий внесок у справі навчання та виховання робітничих кадрів та з нагоди 70-річчя навчального закладу.

### **ДОДАТКОВА ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА:**

**СЕРТИФІКАТИ:** 2015р. Видавничої групи «Основа» участь у вебінарі для педагогів усіх категорій за темою «Підвищення мотивації учнів: інтерактивний журнал замість презентації»; «Форми Google в навчанні: створення вікторин, анкет, опросників і тестів».

**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».

**2017р. Сертифікат** НМЦ ПТО у Закарпатській обл. ДНЗ «Мукачівський центр професійно-технічної освіти» короткострокове підвищення кваліфікації за програмою семінару-практикуму «Впровадження в навчально виробничий-процес сучасних виробничих технологій» та опанувала майстер – класи «Оздоблення кондитерського виробу дзеркальною глазур'ю» і «Приготування пряничного тіста. Оздоблення пряників різними техніками»

**2019р.Сертифікат** майстер клас; в рамках проекту (Соціальної підтримки «Від ідеї до втілення»). Приготування мусових тістечок: торт «Три шоколади», мусове тістечко «Тірамісу», чізкейк «Капучіно»



### **ПЕДАГОГІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ ВИКЛАДАЧА:**

**МЕТА АТЕСТАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНОГО ПРАЦІВНИКА:** присвоєння кваліфікаційної категорії «спеціаліст першої категорії»

**МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА:  
ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ МЕТОДІВ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ  
ПІДГОТОВКИ ПРИ ВИКЛАДАННІ СПЕЦДИСЦИПЛІН**

**Система роботи викладача:**

**ВІДКРИТІ УРОКИ В МІЖАТЕСТАЦІЙНИЙ ПЕРІОД:  
МЕТОДИЧНІ НАПРАЦЮВАННЯ:  
МЕТОДИЧНІ РОЗРОБКИ:**

**а) методична розробка «Ділова гра, як один із інтерактивних методів зі спеціальних дисциплін»**

**б) методична доповідь «Розвиток креативності, як спосіб формування компетентної особистості в закладах професійної освіти»**



**НАВЧАЛЬНІ ПОСІБНИКИ:**

**Тестові завдання з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», професія кондитер, кваліфікація 3 розряд**

**МАЙСТЕР-КЛАС:**

**2019р. «Приготування вафельного тіста та виробів з нього»**



**УЧАСТЬ В ОБЛАСНИХ СЕКЦІЯХ:**

- 2017р. семінар-практикум «Впровадження в навчально-виробничий процес сучасних виробничих технологій», м. Мукачева

- Засідання обласної методичної секції педагогічних працівників з професії кондитер, у якому взяли участь викладачі спеціальних дисциплін та майстри виробничого навчання семи закладів професійної (професійно-технічної) освіти області. Предметом обговорення в ході засідання стала організація роботи над упровадженням стандартів професійної (професійно-технічної) освіти, розроблених на модульно - компетентнісній основі(2019)



**ПУБЛІКАЦІЇ В ІНФОРМАЦІЙНО\_МЕТОДИЧНОМУ ЗБІРНИКУ «ВІСНИК» 2020р.** методична розробка «Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»

### **УЧАСТЬ У РОБОТІ ТВОРЧОЇ ГРУПИ:**

Складання збірників навчальних програм за стандартами по на компетентнісній основі з професії кондитер 3, 4 розряд (листопад 2019)

### **ПОШИРЕННЯ ВЛАСНОГО ПЕДАГОГІЧНОГО ДОСВІДУ: ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ МЕТОДІВ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ПРИ ВИКЛАДАННІ СПЕЦДИСЦИПЛІН**

**Позанавчальна діяльність:**

- а) робота над оснащенням лабораторії
- б) практичне заняття з членами предметного гуртка з теми ; «Технологія приготування бісквітного тіста різними способами »



### **ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНІ СЕМІНАРИ**

**Жовтень 2016р.** Участь у роботі психолого-педагогічного семінару "Причини вживання підлітками алкоголю, наркотичних речовин та тютюнопаління", який підготувала та провела практичний психолог училища Свистак Л.М. з метою підвищення психологічної культури педагогів.

**Жовтень 2018р.** Самооцінка підлітків та її вплив на поведінку учнів.

**Грудень 2018р.** Особливості важковиховуваних підлітків.