

# КОМАРНИЦЬКА РОЗАЛІЯ ФРАНКІВНА

**ПОСАДА:** майстер виробничого навчання

**МОЄ КРЕДО:** "І тільки в праці життя і краса" В. Сосюра

**ОСВІТА:** середня-спеціальна  
**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА**

**ФАХОМ:** кухар, технік, технолог;

**НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД:** Ужгородське професійне торгово-кулінарне училище №20, 1981 рік. Ужгородський технікум радянської торгівлі, 1987 рік

**СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ:**

38 років, на посаді майстра в/н - 10 років

**РОБІТНИЧИЙ РОЗРЯД:** кухар п'ятого розряду

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

**МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА:** : вміле володіння системою сучасних методів навчання на уроках виробничого навчання

**Нагороди:** 2018р. Почесна грамота закарпатської обласної організації профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг

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

**Мета атестації педагогічного працівника:** встановлення 13 тарифного розряду

**ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ:**

2019р. психолого-педагогічні курси при Білоцерківському інституті неперервної педагогічної освіти (для майстрів виробничого навчання) свідоцтво СПК-35946459-001393-19 №1463

**Стажування:** ресторан «Дольче» м. Ужгород Довідка про стажування № 06-03/19



## **САМООСВІТА:**

24.06.2015р сертифікат за участь у вебінарі ВГ «Основа» для педагогів за темою: «Технологія модульного уроку в сучасній школі»

24.06.2015р сертифікат за участь у вебінарі ВГ «Основа» для педагогів за темою: «Учись учитися»

**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»

**28.05.2015р.** Сертифікат з'їзду-форуму закарпатської кухні за участь у майстер-класі ресторану «Деца у нотаря» - «Приготування баноша-фондю з солодкими соусами»; ресторан «Кілікія» - приготування страв: «Порося смажене на вертелі» та «Женгялов хау»



**16 жовтня 2018 р.** участь у проблемному столі методичної комісії викладачів і майстрів виробничого навчання на тему: «Проектна діяльність педагога», в якому взяли участь досвідчені викладачі та майстри виробничого навчання, які поділилися досвідом про використання проектних технологій при проведенні уроків. Викладач професійно-теоретичної підготовки Галас Н.П. поділилася досвідом роботи над проектом «Забуті прозорі супи» з учнями групи кухарів №2 II курсу.



**17.09.2018 р.** відбулось засідання методичної комісії викладачів і майстрів виробничого навчання у формі педагогічних дебатів на тему: «Як зробити урок цікавим?».В дебатах взяли участь досвідчені викладачі та майстри виробничого навчання, які поділилися досвідом про використання інноваційних форм і методів при проведенні уроків. В ході засідання було також розглянуто та погоджено плани самоосвіти педагогічних працівників, обговорено план проведення тижня професійної майстерності в групах II курсів з професії кухар, ознайомлено присутніх з графіком проведення відкритих уроків та взаємовідвідувань.

**16.10. 2018 р.** проблемний стіл методичної комісії викладачів і майстрів виробничого навчання на тему: «Проектна діяльність педагога», в якому взяли участь



досвідчені викладачі та майстри виробничого навчання, які поділилися досвідом про використання проектних технологій при проведенні уроків.

### **Методичні напрацювання:**

**Методична розробка уроку виробничого навчання на тему:**  
«Приготування страв з овочів» 2015р

**Методична розробка на тему:** «Урок-основна форма організації навчання в ПТНЗ. Вимоги до сучасного уроку виробничого навчання» 2018р

### **ПОЗНАВЧАЛЬНА ДІЯЛЬНІСТЬ**

**Виховний захід:** *«Свято до Дня 8-го Березня «Жінка, жінка скільки в цьому слові..»*

**Мета:** прищеплювати любов і повагу до жінки – матері, бабусі, сестрички, подруги; звернути увагу на місце жінки в суспільстві в різні епохи, підкреслити її велике призначення на Землі і роль у створенні української держави; виховувати почуття гордості, поваги, шани до жінки, любов до рідного краю.



**Виховний захід:** *година-реквієм «Тоді нас міг врятувати хліб, тепер нас врятує пам'ять»*

**Мета:** вшанувати світлу пам'ять безвинно замучених голодом та політичними репресіями людей; донести до широкої аудиторії, передусім учнівської молоді, об'єктивної інформації про трагічні події українського народу 1932-1933 років; виховувати в учнів патріотизм та особистісні риси громадянина України.



**Виховна година:** «День Святого Валентина» 2017р.

**Виховна година:** «Геть паління! Ми здорове покоління» 2018р.

**Виховна година:** «Ми-європейці: реальність та перспективи» 2019р.