



МУЛЕСА МАРІАННА МИХАЙЛІВНА

ПОСАДА: викладач професійно-теоретичної підготовки

ПЕДАГОГІЧНЕ КРЕДО: "Правильно навчає той - хто навчає цікаво." (А.Ейнштейн)

ОСВІТА: вища

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА ФАХОМ: спеціаліст з фінансів і кредиту

НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД: 2014р., Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського торговельно-економічного університету

СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ: 20 років, на посаді

викладача – 3 роки

КВАЛІФІКАЦІЙНА КАТЕГОРІЯ: спеціаліст

ПРЕДМЕТИ, ЯКІ ВИКЛАДАЄ: Малювання і ліплення

ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ: 2019р., НМЦ ПТО та ПК ІПП у Хмельницькій області, свідоцтво ПК 22771726/002201-19 від 10 травня 2019 р., викладач професійно-теоретичної підготовки

ВОЛОДІННЯ КОМП'ЮТЕРНОЮ ГРАМОТНІСТЮ: високий рівень, курси «Intel» «Навчання для майбутнього», сертифікат №00411/ЗАК від 06.04.07р.;

НАГОРОДИ:

Почесна грамота Управління освіти і науки Закарпатської ОДА, 2006 рік;
Грамота Ужгородського ВПУ ТТХ, **2009р.**

Почесна грамота Закарпатська обласна організація профспілки працівників і підприємців торгівлі громадського харчування та послуг, **2011 р.**

САМООСВІТА:

Сертифікат Львівського вищого професійного училища ресторанного сервісу та туризму за участь у семінарі та практичне використання сучасної нетрадиційної сировини в кондитерському виробництві на прикладі сировини компанії "Zeelandia", виготовлення елементів оздоблення та фігур із карамелі та шоколаду, **травень, 2011р.**

Сертифікат видавничої групи «Основа» за участь у вебінарі для педагогів усіх категорій за темою: «Електронні книги та Електронний конструктор уроку на допомогу вчителю», **жовтень, 2016 р.**

Сертифікат НМЦ ПТО за участь у короткостроковому підвищенні кваліфікації за програмою семінару-практикуму «Впровадження в навчально-виробничий процес сучасних виробничих технологій» та участь в майстер-класах «Оздоблення кондитерського виробу дзеркальною глазуррю», «Приготування пряничного тіста. Оздоблення пряників різними техніками», **квітень, 2017р.**

ПЕДАГОГІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ ВИКЛАДАЧА:

МЕТА АТЕСТАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНОГО ПРАЦІВНИКА: присвоєння кваліфікаційної категорії «спеціаліст другої категорії»

МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА: ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МЕТОДІВ ПРИ ВИКЛАДАННІ ПРЕДМЕТІВ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

ВІДКРИТІ УРОКИ В МІЖАТЕСТАЦІЙНИЙ ПЕРІОД:

Листопад 2017, тема уроку: Приготування мастики



МЕТОДИЧНІ НАПРАЦЮВАННЯ:

МЕТОДИЧНІ РОЗРОБКИ:

а) методична розробка «Приготування мастики», 2017

б) методична розробка «Професійна спрямованість у викладанні предмета «Малювання і ліплення», 2018

в) методична розробка «Створення макетів тортів», 2019

МАЙСТЕР- КЛАС:



«Приготування дзеркальної глазури для оздоблення кондитерських виробів», (січень, 2019)

УЧАСТЬ В ОБЛАСНИХ СЕКЦІЯХ:



засідання обласної методичної секції педагогічних працівників з професії кондитер. Предметом обговорення в ході засідання стала організація роботи над упровадженням стандартів професійної (професійно-технічної) освіти, розроблених на модульно-компетентній основі, (2019)

СЕМІНАРИ - ПРАКТИКУМИ



участь в роботі семінару-практикуму з вивчення сучасних виробничих технологій кондитерського виробництва, який проводився в рамках короткострокового підвищення кваліфікації педагогічних працівників, на базі «Мукачівського центру професійно-технічної освіти», **(квітень 2017)**

УЧАСТЬ У РОБОТІ ТВОРЧОЇ ГРУПИ:



Складання збірників навчальних програм за стандартами ПО на компетентнісній основі 3, 4 **(листопад 2019)**

ВИСТУПИ НА ЗАСІДАННІ МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ ВИКЛАДАЧІВ І МАЙСТРІВ В/Н КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ

Тема виступу Професійна спрямованість у викладанні предмета «Малювання і ліплення», **21.01.2019**

ВИХОВНІ ЗАХОДИ:

Щорічний фестиваль-конкурс «Воскресни, писанко!», **квітень, 2017, 2018, 2019**



25.11.2019р. Вшанування пам'яті жертв Голодомору



19.12.2019 Свято чаю

