Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування

Майстер-клас як форма підвищення рівня професійної майстерності педагогічних працівників та дієвий інструмент профорієнтаційної роботи

Барч Оксана Іванівна,
майстер виробничого навчання першої категорії,
голова методичної комісії кулінарного профілю

Мета проведення майстер-класу:

передача професійних цінностей, знань, навичок і умінь найвищого ґатунку особистістю, яка може вважатися зразком для молодого покоління працівників масового харчування

Завдання майстер-класу:

підвищити рівень підготовки учнів в Україні, сприяти професійному розвитку молодого працівника та підвищення його кваліфікації, утверджувати довіру до майбутнього працівника масового харчування і повагу до обраної професії

Єдиний шлях, який веде до знань, – це діяльність.

Бернард Шоу

- **Майстер-клас – це одна з форм трансляції педагогічного досвіду. Педагогові-майстрові важливо вміти ефективно представляти свій досвід, транслювати його якомога більшій кількості колег, професійно розвиваючись.**

- **Майстер-клас – це разова форма роботи, що поєднує невеликі групи педагогів, де педагог-майстер представляє власну систему роботи.**

- **Майстер-класи схожі на курси підвищення кваліфікації для тих, хто вже відбувся як фахівець, але хотів би довідатися більше.**

- **Майстер-клас для професіоналів – це можливість познайомитися з новою технологією, новими методиками й авторськими напрацюваннями. А це означає крок вперед у своїй справі.**

- **Майстер-клас – це семінар, під час якого провідний спеціаліст розповідає й, що ще більш важливо, показує, як застосовувати на практиці нову технологію або метод.**

Майстер-клас
“Приготування оздоблень для дитячих тортів”

Майстер
виробничого навчання
Мулеса М.М.

Майстер-клас
“Створення елементів композиції з овочів”

Майстер
виробничого навчання
Барч О.І.

Майстер-клас
“Формування вареників різними способами”

Майстер виробничого навчання Іванік О.М.

майстер-класи **“Спільно | твоя підтримка поруч”.**

Майстри виробничого навчання Деревяник М.В., Шталовські М.В.

Майстер-клас “Приготування бульйонів консоме”

Викладач Галас Н.П.

Майстер-клас “Формування пирогів з дріжджового тіста”

Майстер виробничого навчання Деревляник М.В.

Майстер-клас
Приготування страви “Таглятелі” та десерту “Суфле шоколадне”

Випускник училища
Євчак Норберт,
кухар ресторану “Олд Континент”

Майстер-клас “Приготування шоколадних виробів”

Випускниця училища Станалієва Валентина, кондитер кафе “Шоколадниця”