

ЯЦЕНКО НІНА ПАВЛІВНА



ПОСАДА: майстер виробничого навчання

МОЄ КРЕДО: "Йти тільки вперед і не озираючись назад"

ПРОФЕСІЙНЕ КРЕДО: "Щоб уникати помилок, треба набратися досвіду, щоб набратися досвіду, треба робити помилки"

ОСВІТА: середня спеціальна

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА ФАХОМ: технологія приготування їжі; технік, технолог;

НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД: Ужгородський технікум радянської торгівлі, 1977

СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ: 49 років; на посаді майстра в/н - 36 років

ПЕДАГОГІЧНЕ ЗВАННЯ: майстер виробничого навчання I категорії

РОБІТНИЧИЙ РОЗРЯД: кухар - 5 розряду; кондитер - 5 розряду.

ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ:

- 2022, стажування: ресторан "Чарда" м. Ужгород, довідка № 04- 04/22 від 29.04.2022 р.;

- 2022, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, свідоцтво ПК-35946459-003764-22; з 06.06.2022 р. по 18.11.2022 р., (майстри виробничого навчання);

Педагогічна діяльність майстра в/н

МЕТА АТЕСТАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНОГО ПРАЦІВНИКА: відповідність раніше встановленому 14 тарифному розряду та раніше присвоєному педагогічному званню «майстер в/н I категорії»

МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА: Використання інноваційних форм та методів на уроках виробничого навчання.

Система роботи майстра виробничого навчання:

❖ Використання презентацій на уроках виробничого навчання робить навчання доступним та цікавим, пробуджує в учнів інтерес до формування та засвоєння умінь і навичок.

❖ Використання ЕЗН дозволяє автоматизувати проведення уроку, якісно підготуватися та провести урок, дає можливість використати комплекс форм, методів та засобів навчання.

ВІДКРИТІ УРОКИ В МІЖАТЕСТАЦІЙНИЙ ПЕРІОД:



Листопад, 2021, тема « Приготування супів»

МАЙСТЕР - КЛАСИ:



2020, «Приготування бісквітних рулетів з кремом»,

2022, «Технологія приготування виробів з дріжджового тіста»

ГРУПОВИЙ КОНКУРС «КРАЩА ВИПІЧКА»,2022





ПЕРЕМОГЛА ДРУЖБА!!!!!!!

МЕТОДИЧНІ НАПРАЦЮВАННЯ:

МЕТОДИЧНІ РОЗРОБКИ:

- а) методична розробка: «Приготування супів», 2019
- б) методична розробка: «Приготування холодних закусок і закусок з м'яса», 2020
- в) методична розробка: "Технологія приготування дріжджового тіста та вироби з нього: пиріжки смажені, біляші, пончики, піца, ватрушки, 2021

МЕТОДИЧНІ ДОПОВІДІ:

Вплив різних форм і методів роботи на уроках виробничого навчання на якість учнів, 2019

ТВОРЧА РОБОТА:

Позаурочні навчальні заходи як умова удосконалення професійно теоретичної підготовки, 2022

УЧАСТЬ В ЗАСІДАННЯХ МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ:

Використання інноваційних технологій як ефективного засобу удосконалення уроків виробничого навчання, листопад, 2019.

ПУБЛІКАЦІЇ В ІНФОРМАЦІЙНО-МЕТОДИЧНОМУ ЗБІРНИКУ «ВІСНИК»:

2022, Нестандартні уроки виробничого навчання при підготовці кондитерів

ВИХОВНІ ЗАХОДИ:

Літературний вечір, Жіноча доля в творчості Кобзаря, 2019

Виховна година: Мій товариш, 2020

