МУЛЕСА МАРІАННА МИХАЙЛІВНА

Посада: майстер виробничого навчання
ПРОФЕСІЙНЕ КРЕДО: Знань ніколи не буває багато, а вчитись ніколи не пізно.
ОСВІТА: середня спеціальна, базова вища
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА ФАХОМ: кухар, кондитер; економіка підприємства; бакалавр з фінансів та кредиту.
НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД: Ужгородське професійно-технічне училище № 20, 1998р.; Закарпатський лісотехнічний технікум 2001р.; Ужгородський навчальний центр Київського національного торгово-економічного університету, 2013 рік; Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету і отримала повну вищу освіту за спеціальністю "Фінанси і кредит" та здобула кваліфікацію спеціаліста з фінансів і послуг, 2014 рік.
СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ: 24 роки,
на посаді майстра в/н - 20 років
ПЕДАГОГІЧНЕ ЗВАННЯ: майстер виробничого навчання І категорії, 11.04.2018
РОБІТНИЧИЙ РОЗРЯД: кухар - п’ятого; кондитер - п’ятого розряду.
НАЗВА ПРОФЕСІЇ, З ЯКОЇ ВЕДЕ ПІДГОТОВКУ: кухар, кондитер
ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ: 2022р., Білоцерківський інститут неперервної педагогічної освіти (майстри виробничого навчання), свідоцтво ПК – 35946459/003754 – 22 від 18.11.2022; стажування: ресторан “Чарда»” довідка № 03-04/22 від 29.04.2022 року
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, 2009 рік; Почесна грамота Закарпатська обласна організація

профспілки працівників і підприємців торгівлі громадського харчування та послуг, 2011 рік

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, жовтень 2016р.

Сертифікат видавничої групи «Основа» за участь у вебінарі для педагогів усіх категорій за темою: «Електронні книги та Електронний конструктор уроку на допомогу вчителю», квітень 2017р.

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», 20 квітня 2017 року

Сертифікат з опанування технології дистанційного навчання за темою «Організація дистанційного навчання засобами Google Classroom» №371 -03 06 2021 – НМЦ ПТО від 03.06.2021;

Сертифікат семінар – тренінг з підвищення цифрової грамотності за темою
«Створення інтерактивного контенту за допомогою «Genially», №441 – 17 – 06 2022 – НМЦ ПТО від 17.06.2022

Сертифікат учасника опитування «SELFIE 2022 – 2023, session 1» саморефлексії, 24 жовтня 2022 року

ПЕДАГОГІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ:

МЕТА АТЕСТАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНОГО ПРАЦІВНИКА:
відповідність раніше встановленому 14 тарифному розряду та раніше присвоєному педагогічному званню «майстер виробничого навчання І категорії»

МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА: Розвиток творчої фантазії в процесі індивідуальної роботи з учнями

ВІДКРИТІ УРОКИ В МІЖАТЕСТАЦІЙНИЙ ПЕРІОД:

2019, Технологія приготування та відпуск бутербродів закусочних;

2021, тема «Приготування пісочного та прісно здобного тіста та виробів з нього»

МАЙСТЕР КЛАС:

Березень 2019, «Технологія приготування дзеркальної глазурі»

Присутні мали змогу подивитися поетапну технологію приготування унікальної глазурі – гляссаж з подальшим її використанням для оздоблення кондитерських виробів. Основними складовими такої глазурі є вода, цукор, желатин, глюкозний сироп, шоколад. Залежно від виду ще додають барвники, какао, ваніль, згущене молоко, патоку та інші інгредієнти. Працювати з глазур'ю можна відразу після приготування або через добу. Слід відмітити, що дзеркальна глазур зараз широко використовується в кондитерському виробництві, а тістечка, торти, рулети оздоблені нею мають просто фантастичний вигляд.

МЕТОДИЧНІ НАПРАЦЮВАННЯ:

а) методична розробка « Приготування заварного тіста та виробів з нього», 2020

б) методична доповідь «Сучасні технології професійного навчання» 2021;

б) методична доповідь «Індивідуалізація та диференціація процесу виробничого навчання 2022;

АВТОРСЬКИЙ ІННОВАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ: «Дослідження автентичних страв Закарпаття: традиції, технології приготування, майстерність, що передаються з покоління в покоління», 2022 -2023 (Технологія приготування баноша)

УЧАСТЬ В ОБЛАСНИХ СЕКЦІЯХ:

Лютий, 2023 відбулося засідання обласної методичної секції педагогічних працівників з професії кухар, у якому взяли участь викладачі спецдисциплін та майстри виробничого навчання закладів професійної (професійно-технічної) освіти області.

УЧАСТЬ В ЗАСІДАННЯХ МЕТОДИЧНИХ КОМІСІЙ:

«Використання інноваційних технологій як ефективного засобу удосконалення навчально-виховного процесу», (жовтень 2019)

УЧАСТЬ В ПЕДАГОГІЧНИХ ЧИТАННЯХ:

Творче використання прогресивних технологій навчання та сучасних прийомів педагогічної техніки у процесі виробничого навчання (січень 2020р.)

УЧАСТЬ У РОБОТІ ТВОРЧОЇ ГРУПИ:

СКЛАДАННЯ ЗБІРНИКІВ НАВЧАЛЬНИХ ПРОГРАМ ЗА СТАНДАРТАМИ ПО НА КОМПЕТЕНТНІСНІЙ ОСНОВІ З ПРОФЕСІЇ кондитер 3, 4 РОЗРЯД (листопад 2021)

ВИХОВНІ ЗАХОДИ:

« ШЕТЕМЕНІ з бабусиної скрині»(2019)

ОБЛАСНИЙ КОНКУРС ПРОФЕСІЙНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ З ПРОФЕСІЇ КОНДИТЕР

ЕЛЕОНОРА СТУПАК
II місце

ПОЗАУРОЧНА РОБОТА

ГУРТКОВА РОБОТА

Мета гуртка - розширення знань, практичних вмінь та навичок по фігурній нарізці овочів, фруктів, складання композицій, по приготування та оформленню страв та кулінарних виробів.

10 листопада 2018 р. учні груп кухарів, кондитерів II курсу - члени гуртка «Майстерність нарізання овочів» (керівник Мулеса М.М.) завжди відрізнялися особливим талантом з нарізання овочів. Цього разу на заняттях гуртка композиції оформлювали з дині, редьки, моркви, перцю. При допомозі відповідних ножів для вирізання овочі перетворювались на дивовижні витвори мистецтва карвінгу. Особливо вдало були оформлені букет з трояндами у вазі і картина.

29 грудня 2019р. завжди цікаво і змістовно проходять заняття гуртка технічної творчості «Майстерність нарізання овочів» (керівник Мулеса М.М.) Чудові витвори мистецтва карвінгу особливо прикрашають святковий стіл і роблять незабутнім любе свято. Тож перед Новим роком члени гуртка займалися вирізуванням шишок з овочів та оформленням новорічних композицій. Кожен член гуртка приклав максимум зусиль та фантазії для створення новорічних шедеврів з овочів.

27.10.2022, відкрите заняття членів гуртка «Оздоблення кондитерських виробів», тема: Виготовлення муляжа торта «Слава Україні»

ВИСТАВКИ ТЕХНІЧНОЇ ТВОРЧОСТІ

15.11.2019р. В училищі відбулася виставка технічної творчості по нарізці овочів (карвінгу). Гурток – «Майстерність нарізання овочів» (керівник Мулеса М.М.) Програма роботи передбачала нарізання овочів складними фігурними формами та складання композицій.

ТИЖНІ ПРОФЕСІЙНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

26 січня 2020 р. тиждень педагогічної та професійної майстерності завершився виставкою гурткової роботи (Мулеса М.М.), на якій були представлені роботи із композиції складної нарізки із овочів, виконані членами гуртка.

УЧАСТЬ В ОБЛАСНИХ ЗАХОДАХ

07.04.2019р. Наш навчальний заклад взяв активну участь у проведенні обласного етапу Третього фестивалю-конкурсу «Воскресни, писанко!», який відбувся на пл. Народній в Ужгороді. Згідно з умовами заходу наш навчальний заклад представив «великоднє дерево» з власноруч виготовленими писанками у наступних техніках: традиційна писанка розтопленим воском, прикрашена бісером, виготовлена у техніці квілінг, «дряпанка», «мальованка» та інші великодні композиції. Учні нашого училища та майстри виробничого навчання провели майстер-клас з виготовлення писанок та оформлення виробів з пряничного тіста цукровою глазур'ю. Відвідувачі свята відмітили професійність при створенні пасхальної атрибутики та естетичний, оригінальний підхід до оформлення виробів.

Зацікавленість до нашої експозиції з боку учасників та гостей свята додавала гарних емоцій та підіймала настрій. За багатство представленої великодньої композиції, оригінальність у використанні незвичних матеріалів та сировини наше училище нагороджене Почесною грамотою департаменту освіти і науки облдержадміністрації.

УЧАСТЬ У РОБОТІ ТВОРЧИХ ГРУП

2021р. про складання навчальних планів і програм за новим стандартом з професії кухар

УЧАСТЬ У СЕМІНАРАХ

11 жовтня 2018р. участь в семінарі з методики проектування електронних навчальних підручників професійного спрямування нового покоління.

ДЕНЬ КАР'ЄРИ (09.10.2019 р.)

У цей день Ужгородським міським центром зайнятості у рамках «Форуму кар'єри» було проведено платформу «День кар'єри». Захід відвідали учні загальноосвітніх закладів міста. Представники нашого училища провели інформаційну роботу щодо освітніх послуг: розповіли про робітничі професії, що готує училище, умови вступу і навчання, дозвілля, зорієнтували учнівську молодь на перевагах наших професій і перспективах працевлаштування після закінчення закладу.

Учні мали змогу переглянути інформаційний відео-ролик про училище, презентаційні фільми про кожну з професій, спробувати себе у майстер-класах з зав'язування краваток і складання серветок для святкового столу, а також отримати відповіді на свої запитання. Супроводжуючі педагоги, крім того, отримали рекламні буклети інформаційного характеру. Справжньою родзинкою нашої презентації став шоколадний фонтан: усі бажаючі мали змоги поласувати фруктами із запашним гарячим шоколадом.