



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: 25 років, на посаді викладача – 8 років

КВАЛІФІКАЦІЙНА КАТЕГОРІЯ: спеціаліст

ПРЕДМЕТИ, ЯКІ ВИКЛАДАЄ: Технологія приготування борошняних кондитерських виробів

ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ: 2024р., Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, (викладачів ЗП(ПТ)О), свідоцтво ПК-35946459/ 000895-24 від 21.06.2024р.

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 -

ПЕДАГОГІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ ВИКЛАДАЧА:

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

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

ВІДКРИТІ УРОКИ В МІЖАТЕСТАЦІЙНИЙ ПЕРІОД:

Листопад 2020, тема уроку: Приготування мастики



МЕТОДИЧНІ НАПРАЦЮВАННЯ:

МЕТОДИЧНІ РОЗРОБКИ:

а) методична розробка «Приготування мастики», 2020

б) методична розробка «Особливості викладання предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», 2023

УЧАСТЬ У РОБОТІ ТВОРЧОЇ ГРУПИ:

Складання збірників навчальних програм за стандартами ПО з професії кухар на компетентнісній основі 3, 4 , 2022

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

Тема виступу: Особливості викладання предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», 2023

ВИХОВНІ ЗАХОДИ: 2021, Вшанування пам'яті жертв Голодомору

