

МИГОВКА НАДІЯ МИХАЙЛІВНА



ПОСАДА: майстер виробничого навчання

ПЕДАГОГІЧНЕ КРЕДО: «Спочатку ти пізнай учня, тоді він зрозуміє тебе»

ОСВІТА: середня спеціальна

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА ФАХОМ: технологія приготування їжі

НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД: Ужгородський технікум
радянської торгівлі, 1979 р., технік-технолог

СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ: 37 років, на посаді майстра
виробничого навчання – 24 роки

ПЕДАГОГІЧНЕ ЗВАННЯ: Майстер виробничого навчання другої категорії

РОБІТНИЧИЙ РОЗРЯД: кухар - 5 розряду; кондитер - 4 розряду

НАЗВА ПРОФЕСІЇ, З ЯКОЇ ВЕДЕ ПІДГОТОВКУ: кухар, кондитер

ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ:

- 2023р, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти,
(майстрів в/н ЗП(ПТ)О),
- ПК-35946459/ 001652-23 від 06.10.2023р.
- 2024, стажування на базі ресторану «Уж – Венеція», довідка №

ВОЛОДІННЯ КОМП'ЮТЕРНОЮ ГРАМОТНІСТЮ: достатній рівень
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:

2024, участь у проекті «Нове шкільне харчування», заснованому
Євгеном Клопотенком

ПЕДАГОГІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ МАЙСТРА ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ:

МЕТА АТЕСТАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНОГО ПРАЦІВНИКА: підтвердження 14
тарифного розряду та раніше присвоєного педагогічного звання
«Майстер виробничого навчання другої категорії»

МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА:

Розвиток особистості учня шляхом впровадження сучасних технологій на уроках виробничого навчання

ВІДКРИТІ УРОКИ В МІЖАТЕСТАЦІЙНИЙ ПЕРІОД:

2020 рік, тема «Запечені страви з овочів»(страви та гарніри з овочів та грибів)



МЕТОДИЧНІ НАПРАЦЮВАННЯ:

МЕТОДИЧНІ ДОПОВІДІ:

Використання сучасних інформаційних технологій в освітньому процесі

МЕТОДИЧНІ РОЗРОБКИ:

а) методична розробка: «Технологія приготування омлетів», 2020;

«Страви та гарніри з овочів та грибів», 2020;

б) методична розробка « Приготування гарячих страв із сиру»,2021

в) методична розробка «Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього”, 2022

ВІДЕОУРОК: Приготування бісквітного тіста та виробів з нього», 2021
(участь в конкурсі)

МАЙСТЕР-КЛАС : Шпинатні млинці «Філадельфія» (участь в проведенні тижня професійної освіти), 2023

ВИХОВНІ ЗАХОДИ:

2021, виховна година «Писанка – символ життя »

2022, виховна година «Просимо до столу»

