



ДЕРЕВЛЯНИК МАР'ЯНА ВІКТОРІВНА

ПОСАДА: майстер виробничого навчання

ПЕДАГОГІЧНЕ КРЕДО:

ОСВІТА: вища

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА ФАХОМ: технік технолог

НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД: 2008р. Ужгородський комерційний технікум, технологія харчування, технік технолог; 2015р. Ужгородський ТЕІ Київського НТЕУ

менеджмент організацій і адміністрування, спеціаліст з організацій і адміністрування;

СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ: 23 роки, на посаді майстра виробничого навчання - 18 років

РОБІТНИЧИЙ РОЗРЯД: 1996р. ПТУ№20, м. Ужгород, кухар 4-го розряду, кондитер 3 розряду, диплом ДН № 015017 від 30.05.1996р.; 2011р. Львівське ВПУ ресторанного сервісу та туризму, свідоцтво №367 від 01.10.2011р. (присвоєно кухар 5 розряду)

НАЗВА ПРОФЕСІЇ, З ЯКОЇ ВЕДЕ ПІДГОТОВКУ: кондитер, кухар

ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ: 2023р.

ДЗВО «Університет менеджменту освіти» ЦІПО, педпрацівники ЗП(ПТ)О, свідоцтво СП 35830447/1571-23, 22.09.2023р.

Стажування –

ВОЛОДІННЯ КОМП'ЮТЕРНОЮ ГРАМОТНІСТЮ: достатній рівень

САМООСВІТА:

2021, сертифікат №04 -01 -23/0257, БІНПО, міжнародна конференція «Інноваційні моделі розвитку науково-методичної компетентності педагогів професійної і фахової перед вищої освіти: досвід, проблеми, перспективи»

2021, сертифікат №376-03-06-2021-НМЦПТО, «Організація дистанційного навчання засобами Google Classroom»

2022, сертифікат №430 – 17 – 06 – 2022 – НМЦ ПТО «Створення інтерактивного контенту за допомогою Genially

2022, сертифікат ОТМЮО – 00949 академії цифрового розвитку про успішну участь в онлайн – тренінгу «Можливості YOUTUBE для освіти»

2002, сертифікат Всеукраїнського громадського центру «Волонтер» про проходження онлайн курсу «Психологічні основи допомоги дітям, що постраждали від війни»

ПЕДАГОГІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ МАЙСТРА ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ:

МЕТА АТЕСТАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНОГО ПРАЦІВНИКА: підтвердження 14 тарифного розряду та педагогічного звання «майстер виробничого навчання I категорії»

МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА: Впровадження сучасних форм і методів при проведенні уроків виробничого навчання

УЧАСТЬ В ЗАСІДАННЯХ МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ

2023, виступ на тему: «Цифрові освітні ресурси на допомогу майстру виробничого навчання»;

МЕТОДИЧНІ ДОПОВІДІ:

2022, Сучасні методи та форми проведення уроків виробничого навчання";

2023, Ігрові технології як засіб активізації практичної діяльності учнів на уроках виробничого навчання;

МЕТОДИЧНІ РОЗРОБКИ:

2022, Застосування сучасних методик на уроках виробничого навчання (на прикладі з теми: Приготування страв і гарнірів з овочів. Технологія приготування смажених страв з картоплі);

УЧАСТЬ В ПЕДАГОГІЧНИХ ЧИТАННЯХ:

січень 2023, «Можливості YOUTUBE для освіти»

січень 2024, «Сучасний урок виробничого навчання з використанням ігрових технологій»;

УЧАСТЬ В ПСИХОЛОГО – ПЕДАГОГІЧНИХ СЕМІНАРАХ:

2023, «Психологічні основи допомоги дітям, що постраждали від війни»;

УЧАСТЬ В РОБОТІ ТВОРЧОЇ ГРУПИ :

2022, Розробка робочих навчальних планів з професії кухар за новим стандартом на компетентнісній основі

ВІДКРИТИЙ УРОК ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ (на рівні навчального закладу)

2022, Тема: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів



ТИЖДЕНЬ ПРОФЕСІЙНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ:

Інноваційний проєкт «Дослідження автентичних страв Закарпаття: традиції, технології приготування, майстерність, що передаються з покоління в покоління»



Березень 2023, в рамках впровадження інноваційного проєкту «Дослідження автентичних страв Закарпаття: традиції, технології приготування, майстерність, що передаються з покоління в покоління» в навчально-виховний процес буде

проведено автентичну конференцію «Традиції поколінь», конкурс «Майстер-шеф по –закарпатськи» і виховний захід «Свято закарпатської кухні» (учні груп кухар-кондитер №2, №3 і №4 II курсу (майстри в/н Деревляник М.В., Шталовські М.В., Мулеса М.М,) та бібліотекар Мусієнко З.Л.).

3 березня в рамках впровадження авторського інноваційного проекту «Дослідження автентичних страв Закарпаття: традиції, технології приготування, майстерність, що передаються з покоління в покоління» в навчальному закладі проходить тиждень методичної комісії кулінарного профілю. На другому етапі впровадження проекту учні груп кухарів, кондитерів № 2, № 3, № 4 II курсу брали участь у конкурсі «Майстер-шеф по-закарпатськи», розподілившись на команди: № 1 – «Голубці» (група кухар, кондитер № 2, майстер в/н Деревляник М.В.); № 2 – «Дзяма» (група кухар, кондитер №3, майстри в/н Шталовські М.В. та Миговка Н.М.); №3 «Банош» (група кухар, кондитер №4 , майстер в/н Мулеса М.М.)

Кожна команда проходила 2 тури:

I тур – теоретичний (кожна команда дає відповіді на питання);

II тур – практичний (кожна команда отримала від групи експертів технологічні та інструкційні картки на основі яких вони готували вибрані страви, оцінювали їх смакові якості та підбирали різні способи оформлення і подачі). За оцінками журі – всі команди заслужили на перемогу. Молодці! Вітаємо!

Після закінчення конкурсу відбулося свято закарпатської кухні та дегустація страв.

КОНКУРС «МАЙСТЕР - ШЕФ ПО - ЗАКАРПАТСЬКИ»

Команда №1 «Голубці» (майстер в/н Деревляник М.В.)



ТИЖДЕНЬ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ, травень, 2024



КОНКУРСИ ПРОФЕСІЙНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ:

Жовтень 2024, груповий конкурс з простої і складної нарізки овочів (гр. кондитер, кухар №2 II курс (майстер в/н Деревляник М.В.)



ВИХОВНІ ЗАХОДИ:

2021, виховна година «30 років Незалежності України»

2023, Свято закарпатської кухні

