

КОМАРНИЦЬКА РОЗАЛІЯ ФРАНКІВНА

ПОСАДА: майстер виробничого навчання

МОЄ КРЕДО: "І тільки в праці життя і краса" В. Сосюра

ОСВІТА: середня-спеціальна

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА ФАХОМ: кухар, технік, технолог;

НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД: Ужгородське професійне торгово-кулінарне училище №20, 1981 рік. Ужгородський технікум радянської торгівлі, 1987 рік

СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ:

43 роки, на посаді майстра в/н - 15 років

РОБІТНИЧИЙ РОЗРЯД: кухар п'ятого розряду

НАЗВА ПРОФЕСІЇ, З ЯКОЇ ВЕДЕ

ПІДГОТОВКУ: кухар, кондитер



ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ:

2014 р., психолого-педагогічні курси при НМЦ ПТО та підвищення кваліфікації інженерно педагогічних працівників у Хмельницькій області, свідоцтво 12СПК 976403.

2019 р., Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, (майстрів в/н ЗП(ПТ)О), свідоцтво СПК – 35946459 – 001393 – 19.

2023 р., Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, (майстрів в/н ЗП(ПТ)О), свідоцтво ПК – 35946459/ 001649 - 23.

Стажування: ресторан «Дольче» м. Ужгород Довідка про стажування, жовтень 2024

САМООСВІТА:

2024, навчання в рамках стратегії реформи шкільного харчування першої леді Олени Зеленської, у співпартнерстві з ГО «Національна асоціація громадського харчування та за підтримки Міністерства освіти і науки України .

Сертифікат за участь у майстер-класі бренд-шефа торгової марки АРАСН *«Робота з повним комплексом обладнання АРАСН: пароконвектоматом, куттером, овочерізкою з дисками, м'ясорубкою, тістомісом, шприцом для ковбас»*. 2015 р.

Сертифікат за участь у майстер-класах: *«Приготування баноша-фондю з солодкими соусами»*, ресторан «Деца у нотаря»; *«Порося, смажене на вертелі»* та *«Женгялов хау»*, ресторан «Кілікія». 2015 р.

Сертифікат за участь у вебінарі ВГ «Основа»: *«Технологія модульного уроку в сучасній школі»*, 2015 р.

Сертифікат за участь у вебінарі ВГ «Основа»: *«Учись учитися»*, 2015 р.

Сертифікат №439 - 17 - 06 - 2022 - НМЦ ПТО за участь у семінарі-тренінгу із підвищення цифрової грамотності за темою *«Створення інтерактивного контенту за допомогою Genially»*, 2022 р.

Сертифікат № 00143-23-12-2024 курс підвищення кваліфікації за напрямом *«Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти»* за підтримки Швейцарсько-українського проєкту DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», що реалізується ГО «Cult food», 2024 р.

Нагороди: 2018р. Почесна грамота Закарпатської обласної організації профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг.

ПЕДАГОГІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ МАЙСТРА ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ:

Мета атестації педагогічного працівника: встановлення 14 тарифного розряду

МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА: : вміле володіння системою сучасних методів навчання на уроках виробничого навчання

Участь в методичних секціях: Участь у роботі творчій групі з розробки навчальної програми з професії кухар 3,4 розряд за новими стандартами на компетентнісній основі.

Відкритий урок (на рівні навчального закладу): «Приготування страв з м'яса, с/г птиці та субпродуктів», 2013 р.

16.10. 2021 р. відбувся проблемний стіл методичної комісії викладачів і майстрів виробничого навчання на тему: «Проектна діяльність педагога», в якому взяли участь досвідчені викладачі та майстри виробничого навчання, які поділилися досвідом про використання проектних технологій при проведенні уроків.



17.09.2022 р. відбулось засідання методичної комісії викладачів і майстрів виробничого навчання у формі педагогічних дебатов на тему: «Як зробити урок цікавим?». В дебатах взяли участь досвідчені викладачі та майстри виробничого навчання, які поділилися досвідом про використання інноваційних форм і методів при проведенні

уроків. В ході засідання було також розглянуто та погоджено плани самоосвіти педагогічних працівників, обговорено план проведення тижня професійної майстерності в групах II курсів з професії кухар, ознайомлено присутніх з графіком проведення відкритих уроків та взаємовідвідувань.

Методичні напрацювання:

Методична розробка інноваційного проєкту на тему: «Дослідження українських традицій з технології приготування вареників з різних видів тіста та начинок», 2013 р.

Участь у розробці технологічних та інструкційних карток для кухаря III розряду: «Приготування страв з яєць», «Приготування прісного тіста та виробів з нього», «Гарячі напої», «Обробка та нарізка овочів», 2016 р.

Методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Приготування страв з овочів», 2021 р.

Методична розробка на тему: «Урок-основна форма організації навчання в ЗП(ПТ)О. Вимоги до сучасного уроку виробничого навчання», 2022 р.

Методична розробка: «Робоча навчальна програма з підготовки слухачів за частковою професійною кваліфікацією КНД-3.3 «Готувати дріжджове тісто та вироби з нього», 2023 р.

Методична доповідь: «Виробниче навчання в сучасних умовах», 2024 р.

Методична доповідь на тему: «Форми організації освітньої діяльності здобувачів освіти, професії професійної підготовки», 2025 р.

УЧАСТЬ У ВСЕУКРАЇНСЬКОМУ КОНКУРСІ:

Участь в онлайн – конкурсі **«Гарбузовий маєток 2025».**



ПОЗАНАВЧАЛЬНА ДІЯЛЬНІСТЬ

Виховний захід: *«Свято до Дня 8-го Березня «Жінка, жінка скільки в цьому слові..»*

Мета: прищеплювати любов і повагу до жінки – матері, бабусі, сестрички, подруги; звернути увагу на місце жінки в суспільстві в різні епохи, підкреслити її велике призначення на Землі і роль у створенні української держави; виховувати почуття гордості, поваги, шани до жінки, любов до рідного краю.



Виховний захід: *«Воскресни писанко»* - участь учнів у фестивалі-конкурсі, де було представлено найкращі роботи з виготовлення писанок.



Виховні години: «День Святого Валентина», 2017 р.

Виховні години: «Геть паління! Ми здорове покоління», 2018 р.

Виховні години: «Ми-європейці: реальність та перспективи», 2019 р.

Виховні години: «Ми українці: честь і слава незламним», 2022 р.

Виховні години: «Я люблю Україну», 2023 р.

Виховні години: «Спорт, здоров'я, мир», 2024 р.

Виховні години: «Україна – єдина країна», 2024 р.