

ДНЗ Хмельницький центр ПТО сфери послуг



Коваленко Людмила
Олександрівна

Хмельницький 2023

Дата народження: 1965 р.

Освіта: повна вища.

Посада: майстер виробничого навчання

Професія “”Кухар”, “Кондитер”,
“Тістороб”, “Пекар”.

Педагогічний стаж: 36 років.

Загальний стаж: 41 рік.

Педзвання: майстер виробничого
навчання I – II категорії.

найвищий тарифний розряд

Курси підвищення
кваліфікації:

2023 р.

НМЦ ПТО у

Хмельницькій області

Стажування:

*2018 р. – ТМ “Перша
кондитерська”*

*Присвоєна кваліфікація тістобор
4-го розряду, пекар 4-го
розряду,
кондитер 5-го розряду.*

Професійні кваліфікації



Життєве кредо:

Найбільших успіхів я досягну у тому, до чого маю найліпший хист

► *Педагогічне кредо:*

Тільки тоді, коли ми приходимо до мети, ми розуміємо, що шлях був вірний



Методична проблема:

*Впровадження нетрадиційних
форм та методів навчання на
уроках виробничого навчання*

Сутність досвіду:

- ▶ **Нові прогресивні технології передбачають продуктивну самотійну роботу, яка є основним видом навчально – трудової діяльності учнів на уроці.**
- ▶ **Тактовно, цікавими творчими завданнями спонукати до пошуків, розвивати логічне мислення, дбати про емоційність уроку, виробляти в учнів уміння аналізувати рецептури страв та способи їх приготування, контролюючи та узагальнюючи якість знань учнів, практикувати найефективніші прийоми: взаємоконтроль та самоконтроль, конкурси на кращу страву, турніри, змагання.**

Ділова гра –

Це метод пошуку рішень в умовній
проблемній ситуації.

Елементи ділової гри:

- ▶ розподіл за ролями,
- ▶ змагання,
- ▶ особливі правила тощо

Ділова гра застосовується як метод активного навчання її учасників з метою вироблення у них навичок прийняття рішень в нестандартних ситуаціях, а також як засіб тестування здібностей.

За методологією проведення ділові ігри поділяються на:



- ▶ інноваційні;
- ▶ організаційно-діяльнісні;
- ▶ імітаційні;
- ▶ дистанційні.

Елементи ділової гри можна об`єднати в шість основних блоків:

- ▶ цілеспрямованість (для чого проводиться гра);
- ▶ об'єктивно-ситуаційний блок (що моделює);
- ▶ ігровий блок (хто грає);
- ▶ рольовий (як імітується діяльність в рамках одного ігрового етапу);
- ▶ блок результатів (що досягається при завершенні);
- ▶ теоретичний блок.

Узагальнені матеріали педагогічного досвіду:

- ▶ **Методична розробка уроку виробничого навчання** «Бліц – турнір як приклад використання інтерактивних методів навчання на уроках виробничого навчання» протокол № 5 від 18.12.2018
- ▶ **Методична розробка** «Сучасні педагогічні технології у професійному навчанні» протокол № 9 від 10.04.2019
- ▶ **Методичні рекомендації** «Проведення предметних тижнів» протокол № 4 від 22.11.2019
- ▶ **Методична розробка уроку виробничого навчання** «Приготування напівфабрикатів з м`яса великим шматком, порційних і дрібношматкових» протокол № 4 від 19.11.2020
- ▶ **Методична розробка відкритого виховного заходу** «Кулінарне шоу «Поле чудес» протокол № 3 від 29.10.2019
- ▶ **Методична розробка** «Формування мотивації навчання в учнів професійно-технічних навчальних закладів» протокол № 2 від 23.09.2021
- ▶ **Методична розробка уроку виробничого навчання** «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього» протокол № 6 від 11.01.2022
- ▶ **Методична розробка відкритого виховного заходу** «До толерантності – крок за кроком». Протокол № 6 від 3.01.2020
- ▶ **Методичні рекомендації** «Організація та проведення виробничої практики учнями ЗПО» протокол № 2 від 28.09.2021
- ▶ **Робочий зошит** для опрацювання і закріплення навчального матеріалу з виробничого навчання до вивчення теми «Приготування напівфабрикатів з м`яса, птиці та субпродуктів» протокол № 1 від 30.08.2018
- ▶ **Щоденник** проходження виробничої практики для учнів професії «Кухар 3 розряд протокол № 4 від 27.11.2018
- ▶ **Щоденник** проходження виробничої практики для учнів професії «Кухар» 4 розряд протокол №7 від 21.02.2019
- ▶ **Щоденник** проходження виробничої практики для учнів професії «Тістобоб» 2 розряд згідно нових стандартів підготовки кваліфікованих працівників на модульно-компетентностній основі. Протокол № 1 від 30.08.2021
- ▶ **Щоденник** проходження виробничої практики для учнів професії «Пекар» 2 розряд протокол №6 від 8.01.2020
- ▶ **Щоденник** проходження виробничої практики для учнів професії «Пекар» 3 розряд протокол № 1 від 30.08.2021
- ▶ **Щоденник** проходження виробничої практики для учнів професії «Кондитер» 3 розряд протокол № 8 від 24.03.2022
- ▶ **Щоденник** проходження виробничого навчання на виробництві для учнів професії «Кухар» 3 розряд протокол №4 від 27.11.2018
- ▶ **Щоденник** проходження виробничого навчання для учнів професії «Кухар» кваліфікація – 4 розряд Протокол № 11 від 19.06.2019

Щоденники проходження виробничої практики

Державний навчальний заклад
«Хмельницький центр професійно - технічної освіти
сфери послуг»



ЩОДЕННИК
проходження виробничої практики
на підприємстві _____

учня групи № _____

Професія 7412, КОНДИТЕР
Кваліфікація 3 розряд

Державний навчальний заклад
«Хмельницький центр професійно - технічної
освіти сфери послуг»



ЩОДЕННИК
проходження виробничої пр
на підприємстві _____

учня групи № _____

Професія 5127
Кваліфікація _____

Державний навчальний заклад
«Хмельницький центр професійно - технічної освіти
сфери послуг»



ДНЗ «Хмельницький центр
професійно-технічної освіти сфери послуг»

Щоденник
проходження виробничої практики
учня (учениці) групи № _____
На підприємстві _____

Професія: Тістобоб
Кваліфікація: 2 розряд

Щоденник проходження виробничої практики



- Розглянуто та рекомендовано до поширення в ЗП(ПТ)О області науково-методичною радою НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області. Грудень 2022 року.

Участь в роботі обласної творчої групи по впровадженню стандартів професійної (професійно-технічної) освіти з професій «Тістороб» та «Пекар», розроблених на модульно-компетентнісній основі

Науково-методичний центр професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області

ПРОТОКОЛ №1
засідання робочої групи з професій «Тістороб» та «Пекар»
13 червня 2019 року
м. Хмельницький
ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг»

Керівник робочої групи – Соленица Г.М.
Секретар – Сослюк Л.М.

Присутні майстри виробничого навчання та викладачі професійно-теоретичної підготовки 9 осіб із ЗП(ПТ)О: 010, 026

Порядок денний

1. Розподіл годин на предмети загальнопрофесійного блоку та професійні компетентності в межах годин кожного модуля з професій «Тістороб», «Пекар».

Доповідач

Соленица Галина Миколаївна,
завідуюча лабораторії професійної підготовки НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області

Виступаючи

Хомік Галина Іванівна, викладач професійно-теоретичної підготовки ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг»;

Ряба Ірина Євгенівна, майстер виробничого навчання ДНЗ «Подільський центр ПТО»;

Коваленко Людмила Олександрівна, майстер виробничого навчання ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг»;

Авасянц Олена Олександрівна, викладач професійно-теоретичної підготовки ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг».

1. СЛУХАЛИ:

1. Соленица Г.М., завідувача лабораторії професійної підготовки НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області, - про перебіг закладів професійної (професійно-технічної) освіти з 2018/2019 навчального року на новий рівень навчання зі стандартів професійної (професійно-технічної) освіти з професій «Тістороб» та «Пекар», розроблених на модульно-компетентнісній основі та необхідності дотримання спільних методологічних підходів при плануванні освітньої діяльності та здійсненні розподілу годин на предмети загальнопрофесійного блоку та професійні компетентності в межах годин кожного модуля.

ВИСТУПАЛИ:

1. Хомік Галина Іванівна, викладач професійно-теоретичної підготовки ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг», щодо пропозицій до розподілу кількості годин на предмети загальнопрофесійного блоку та професійні компетентності в межах годин кожного модуля з професій «Тістороб», «Пекар», які визначені методичною комісією ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг».

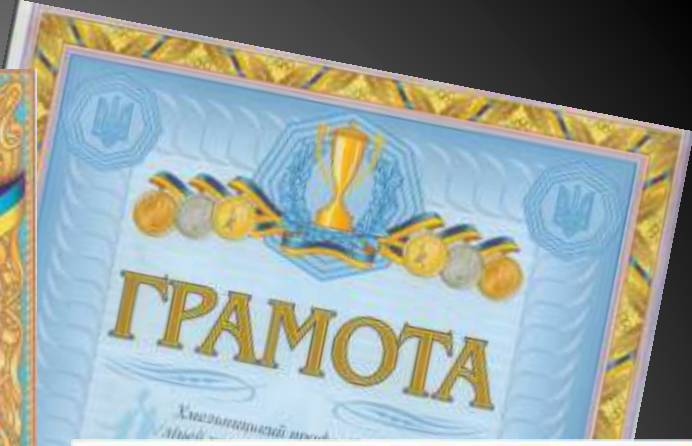
1. Ряба Ірина Євгенівна, майстер виробничого навчання ДНЗ «Подільський центр ПТО» з пропозиціями розподілу кількості годин на професійно-практичну підготовку в межах годин кожного модуля з професій «Пекар», які визначені методичною комісією ДНЗ «Подільський центр ПТО».

1. Авасянц О.О., викладач ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг» з пропозиціями розподілу кількості годин на професійно-теоретичну підготовку з професій «Тістороб» та «Пекар» в межах годин кожного модуля.

2. Коваленко Л.О., майстер виробничого навчання ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг» з пропозиціями розподілу кількості годин на професійно-практичну підготовку з професій «Тістороб» та «Пекар» в межах годин кожного модуля.

Проведення екскурсій на підприємствах міста(2018-2022)





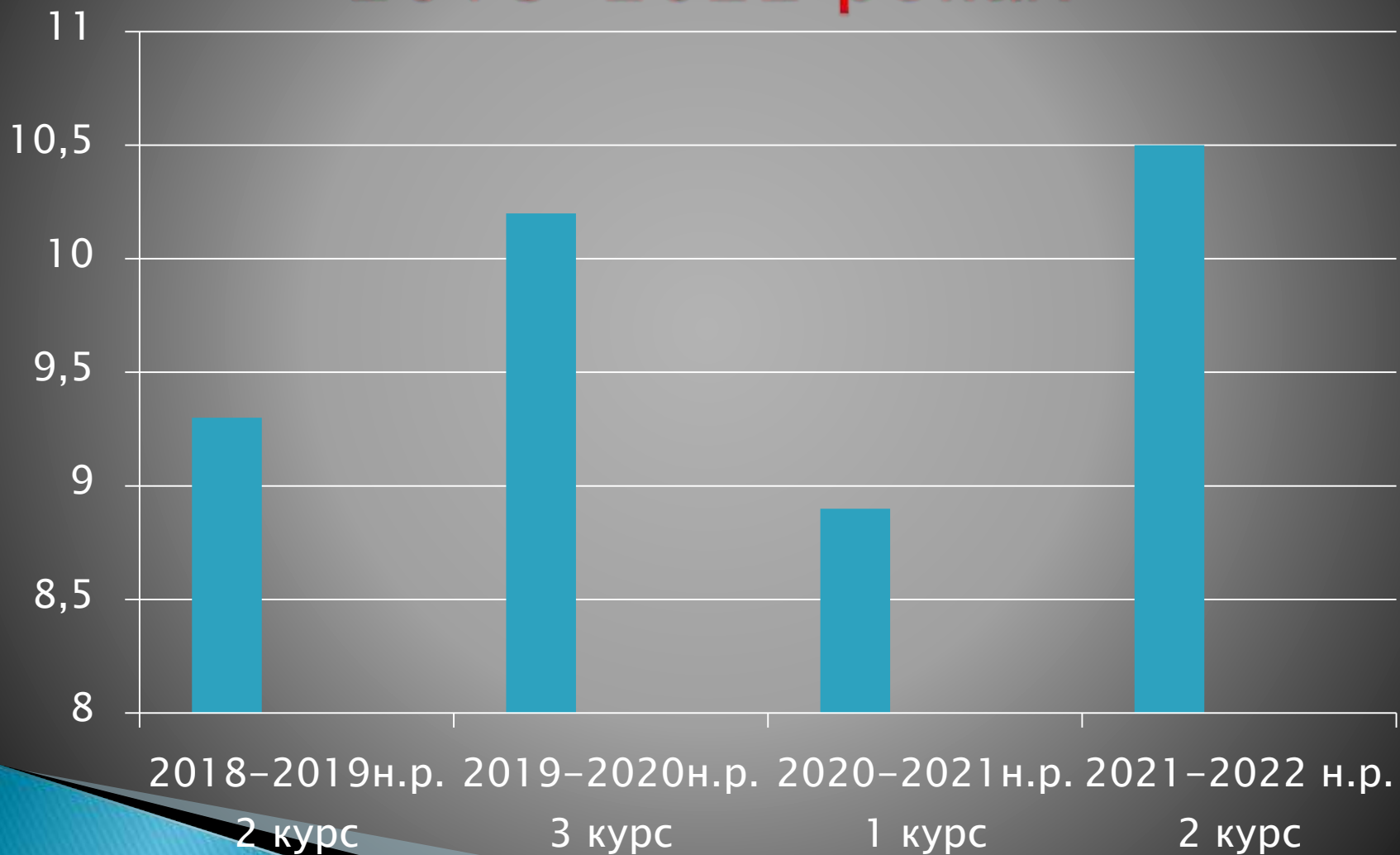
Презентації професії (2018–2022)



Проведення пробних робіт на підприємствах міста (2019–2022)



Якість навчальних досягнень учнів з виробничого навчання у 2018–2022 роках



Мої випускники



Участь у художній самодіяльності



Науково-методична діяльність:

- ▶ Активний учасник науково-методичних конференцій



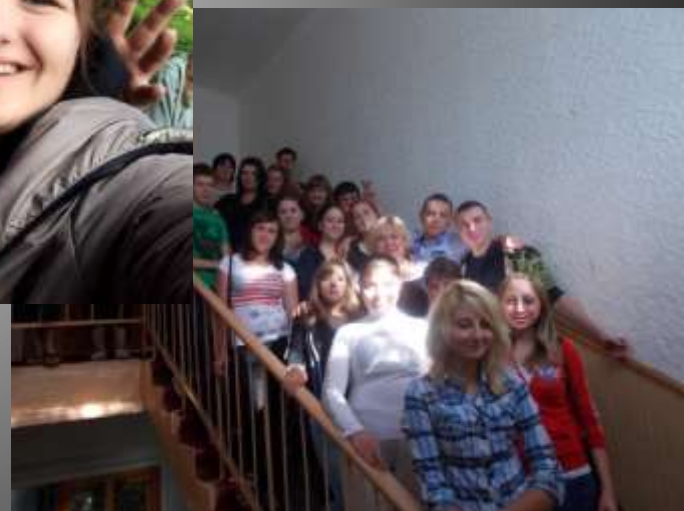
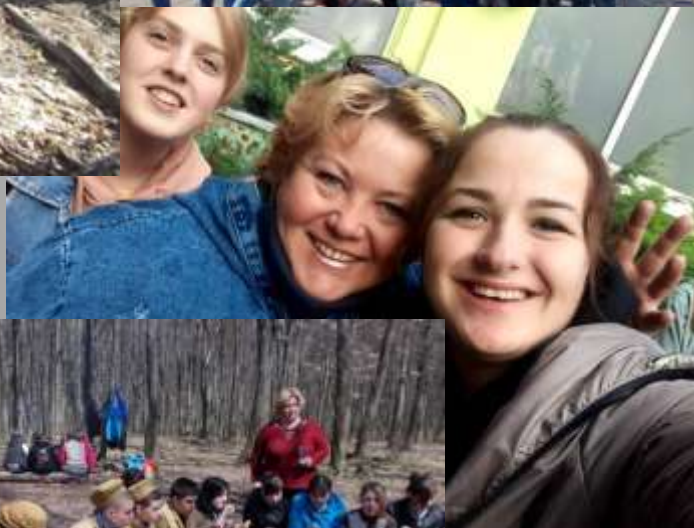
Участь в обласних конференціях та семінарах (2018–2021)



Відкритий виховний захід «До толерантності – крок за кроком» . За участю працівників Хмельницької міської бібліотеки № 2)



Позанавчальна діяльність (2019–2021)



Досягнення моїх випускників

Юзвишина Алла Павлівна

Регіональний заввиробництвом мережі
«ТОВ Фудекспрес».



Досягнення моїх випускників
Фамілярський Олег Геннадійович
Власник та шеф-кухар кафе "Вогнем і
Ножем»



Досягнення моїх випускників

Чекирда Дмитро Олександрович
Су-шеф у “Espresso bar MYATA”



Досягнення моїх випускників

Костюк Максим Вікторович

Працює в Києві, шеф-кондитер кафе
«Крафт».



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!