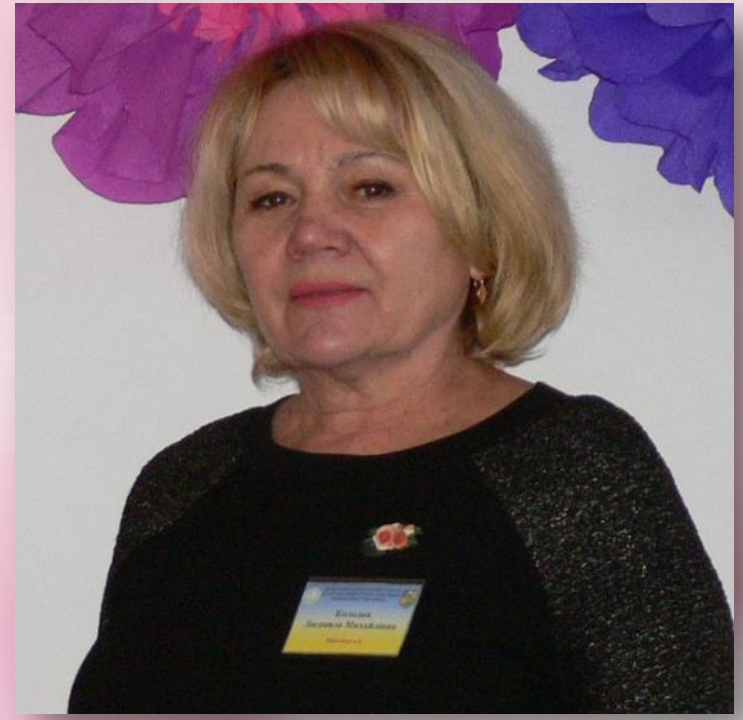
ДНЗ " Сумське міжрегіональне вище професійне училище "

Творчий звіт майстра виробничого навчання за між атестаційний період 2014-2018 рр.

Колодки Людмили Михайлівни



Методична тема:

“Нетрадиційні форми проведення уроків виробничого навчання з професії “кухар”

Виступи на методичних засіданнях:

09.12.14 Індивідуальний підхід при засвоєні учнями професійних знань;

12.03.15 Від компетентності викладача – до компетентності учня: комунікативний аспект;

15.02.17 Інформаційний бюлетень для педагогів – «радимо прочитати»;

Виступи на методичних засіданнях:

09.10.17 Технологія інтенсивного навчання – шлях до удосконалення організації навчального процесу;

09.10.17 Тимбілдінг, як засіб формування професійної компетентності учнів;

09.01.18 Модернізація та розвиток навчально-матеріальної і навчально-методичної бази – виклик часу.

Відкриті уроки, позаурочні виховні заходи:

02.11.14 Фестиваль страв з риби;

02.09.14 Майстер-клас «Молекулярна кухня – новітні технології в кулінарії»;

10.02.15 Пізнавальний семінар «Історія ложки»;

12.03.15 Урок в/н з теми «Приготування смажених, варених овочів».

10.12.16 Майстер-клас «Салат шуба»;

21.10.17 Майстер-клас «Їж, пий, цінуй своє життя»;

Майстер-клас «Японська кухня»;

Урок в/н з теми «Приготування страв з запечених та тушкованих овочів» .

12.02.18 Майстер-клас «Японська кухня»

Урок в/н з теми «Приготування страв із запечених та тушкованих овочів» (26.02.18)

Методичні напрацювання:

- ✓Плани уроків;
- ✓Технологічні картки (2017-2018 н.р.):
  - “Технологія приготування виробів з різних видів тіста”;
  - “Технологія приготування рибних напівфабрикатів”;
  - “Технологія приготування м’ясних напівфабрикатів”;
  - “Технологія приготування супів”;
  - “Технологія приготування страв з овочів”.

<u>15.03.18</u> Методична розробка з теми «Активні форми і методи навчання».

Друкування методичних матеріалів в фахових/педагогічних виданнях:

2017 рік

Надіслані матеріали в журнал “Профтехосвіта”.
План уроку з теми «Приготування страв із тушкованих та запечених овочів»

Майстрами виробничого навчання вивчався мій педагогічний досвід з теми: «Створення інноваційного середовища на уроках виробничого навчання для розвитку професійних компетенцій та творчих здібностей»

(Скрипка О. І, Маленко В. І., Декунова Н.І.).

Вивчала досвід викладача Купіної Т. С. з теми «Викладання ефективних норм і методів навчання на уроках професійної підготовки»

Участь в обласних, всеукраїнських конкурсах, семінарах, конференціях:

26.10.16	Семінар-практикум педагогічних працівників «Сфери послуг та харчових технологій» на базі ДНЗ «СПВУ харчових технологій та ресторанного сервісу»;
18.11.16	Творча майстерня новітні тенденції розвитку кулінарного мистецтва на базі комунальної установи міжміський навчально-виробничий комбінат;
04.02.16	Всеукраїнський вебінар “Ukraine train fashion food”;

19.04.17 Майстер-клас реалізація освітніх технологій « Приготування страв німецької кухні»;

28.09.17 Регіональний науковий практичний семінар «Впровадження інноваційних у професійно практичну підготовку кваліфікованих робітників» (на базі Білоцерківського інституту, виступ).

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ
УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ ОСВІТИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ ІНСТИТУТ НЕПЕРЕРВНОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

СЕРТИФІКАТ

виданий

Колодці Людмилі Михайлівні

майстру виробничого навчання

Державного навчального закладу «Сумське міжрегіональне вище професійне училище»

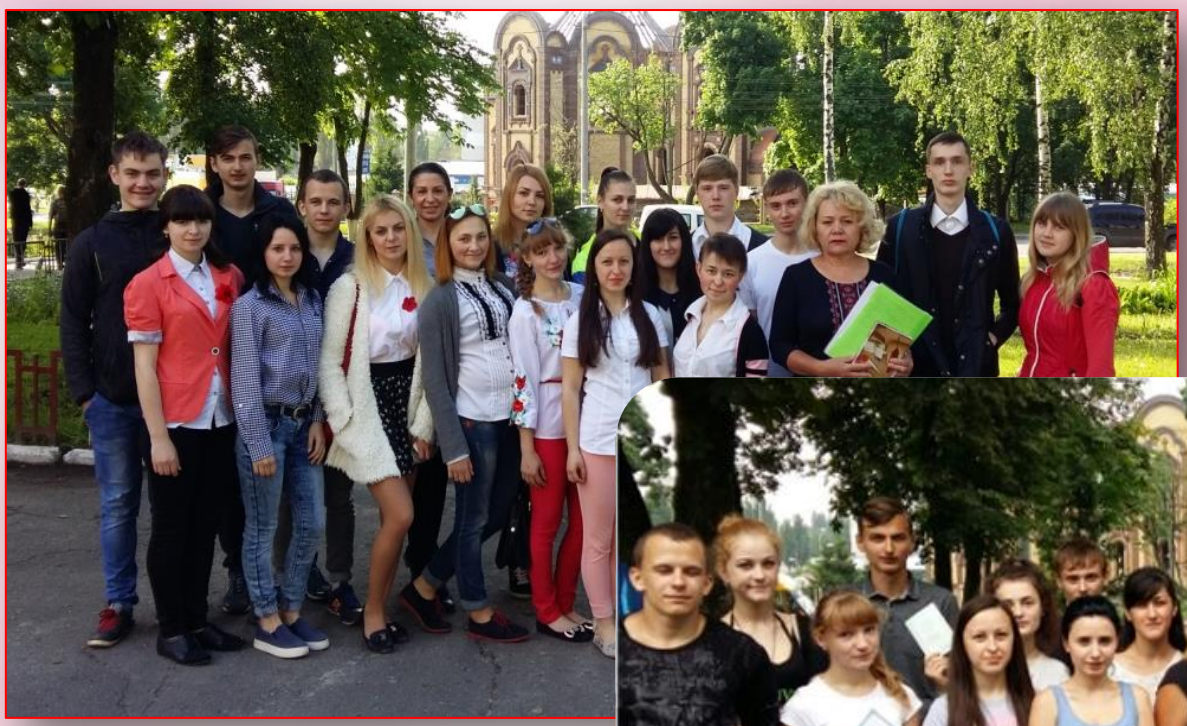
учаснику Регіонального науково-практичного семінару

«Впровадження інновацій у професійно-практичну підготовку кваліфікованих робітників»

28 вересня 2017 р. (м. Суми)

Директор БІНПО О.П.Ситніков

Випуск – 2017 рік



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!