

Портфоліо

методичної комісії
з професії

«Кухар; офіціант, бармен»,
«Кухар; майстер ресторанного
обслуговування»,
«Готельно-ресторанна
справа»



Проблема, над якою працюють члени методичної комісії

- *Ефективне використання інформаційно-комунікаційних технологій у навчально-виховному процесі у контексті реформування професійної освіти.*
- *Формування і розвиток в учнівській молоді системи цінностей свідомої особистості з громадянською позицією, готовності до конкурентного вибору свого місця у житті.*



Мета роботи методкомісії

- *узагальнення та аналіз педагогічного досвіду;*
- *демонстрація здібностей і можливостей;*
- *планування напрямків подальшої роботи;*
- *самовдосконалення;*
- *обмін досвідом роботи.*



Педагогічне кредо

*Щоб бути гарним педагогом,
треба любити те, що
викладаєш, і тих, кому
викладаєш...*

Василь Ключевський

Наш девіз

*Єдиний шлях, який веде до
знань - це діяльність.*

Бернард Шоу



Склад методкомісії

5 викладачів професійно-теоретичної підготовки
(1- вищої категорії, викладач-методист, 2 - першої
категорії, 2 - другої категорії)

13 майстрів виробничого навчання (з них 3 -
першої категорії, 4 - другої категорії)



Головні напрямки діяльності методкомісії

- вивчення нормативно-правових і методичних документів;
- зміцнення навчально-методичної і матеріальної бази кабінетів і лабораторій;
- вдосконалення методичної і фахової підготовки членів методкомісії;
- створення умов для професійного зростання, самоосвіти, творчої діяльності;
- удосконалення методики проведення різних видів занять, впровадження ефективних технологій;
- організація відкритих уроків і майстер-класів, вивчення і поширення досвіду, ознайомлення із станом викладання і контролю .

Презентація роботи методичної комісії

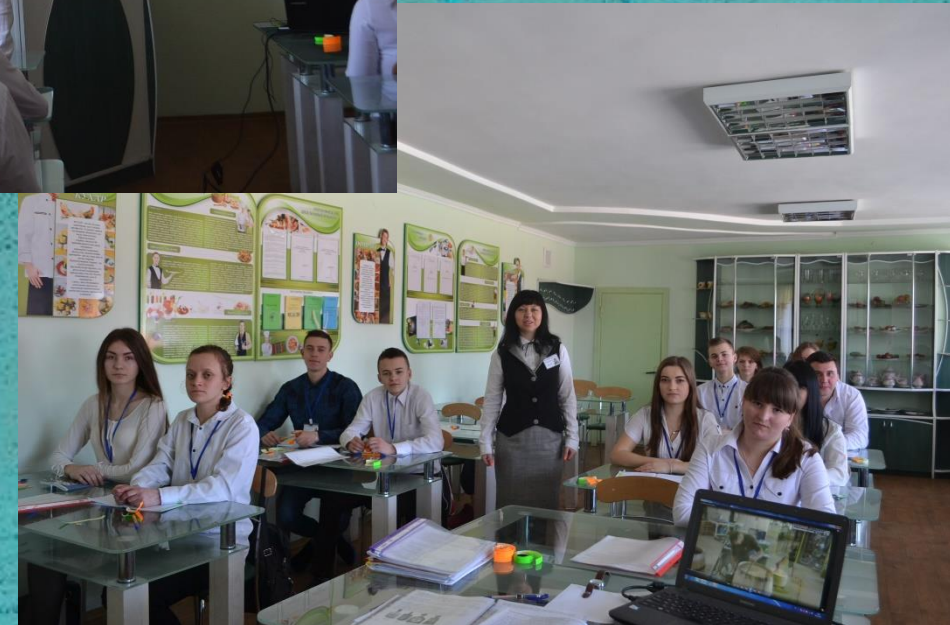
Відкритий урок з «Технології приготування їжі з основами товарознавства» у гр. № 1Р «Приготування страв із запечених овочів» (викладач Скочиляс Т.Л.)



Відкритий урок з «Технології приготування закусок, страв, напоїв» у гр. № 2Р «Приготування і подавання холодних страв і закусок» (викладач Рудакевич М.М.)



Відкритий урок з «Технології приготування напоїв і коктейлів та їх характеристика» у гр. № 1Р «Характеристика рому, джину і текіли» (викладач Комендат Н.Р.)



Відкритий урок з «Товарознавства продовольчих товарів» у гр. № 13 «Споживчі властивості та асортимент макаронних виробів» (викладач Кошак Н.В.)



Відкритий урок з «Організації виробництва і обслуговування» у гр. № 18 «Скляний і кришталевий посуд» (викладач Романчук Ю.В.)



Відкритий урок виробничого навчання у гр. № 14 «Механічна кулінарна обробка субпродуктів та приготування страв» (майстер в/н Пясечна Н. Т.)



Відкритий урок виробничого навчання у гр. № 3Р
«Організація та проведення бенкету з частковим
обслуговуванням офіціантами»
(майстер в/н Вовчак Л.М.)



Відкритий урок виробничого навчання у гр. № 14 «Приготування і подавання страв з макаронних виробів» (майстер в/н Фурсик Л.А.)



Відкритий урок виробничого навчання у гр. № 1 «Приготування вареників з різними начинками» (майстер в/н Стрембіцька Л.С.)



Відкритий урок виробничого навчання у гр. № 18 «Приготування напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси» (майстер в/н Заяць Т.Л.)



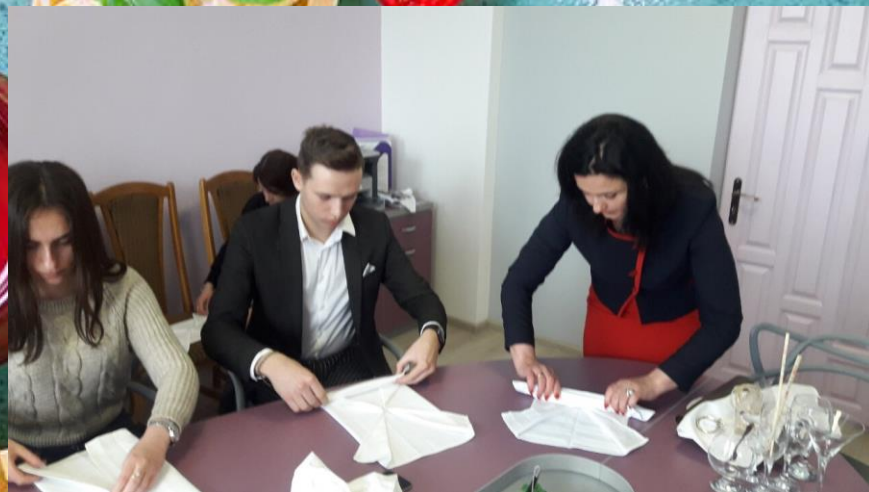
Відкритий урок виробничого навчання у гр. № 1Р «Приготування страв із запечених овочів» (майстер в/н Щербан М.Р.)



Майстер-клас майстрів в/н Попович Г.О. і Вовчак Л.М. у барі «Майдан» для групи №1Р на тему «Підготовка торговельного залу до обслуговування. Сервіровка столів»



Захід «Етикет в ресторані: основні правила та норми поведінки», який провела викладач Попович Г.О. серед викладачів і студентів факультету обліку і аудиту



Майстер-клас майстра в/н Малюти Н.П. «Приготування страв з прісного тіста (хінкалі)»



Майстер-клас майстра в/н Стрембіцької Л.С. «Приготування виробів з тіста (хачапурі)»



Майстер-клас майстра в/н Лотоцької І.І. «Приготування суші»



Майстер-клас майстра в/н Фурсик Л.А. «Приготування страв з прісного тіста (манти)»



Майстер-клас майстра в/н Заяць Т.Л. «Приготування страв з макаронних виробів (лазанья)»



Майстер-клас майстра в/н Рудакевич М.М.
«Приготування фондю» на засіданні обласної
методичної секції педпрацівників сфери послуг
(громадське харчування)



Майстер-клас викладача Комендат Н.Р.
«Складання серветок» для учнів третього класу
Тернопільської початкової школи з
поглибленим вивченням іноземних мов



Виробниче навчання на чорноморських курортах



Заняття з елементами тренінгу на тему:
«Обслуговування відвідувачів у
торговельному залі» (гр. 1Р) у барі
«Майдан», виконавчий директор
Джуринський О.А.



Майстер-клас з виготовлення виробів і прикрас у «Львівській майстерні шоколаду» (гр. 41, 51)



Конкурс «А нумо, кухарі» (гр. 24, 25)



Конкурс офіціанта, бармена «Зоряний час» (гр. 34, 48)



Фуршетний стіл «Десерти на різні смаки» (гр. ЗР, 48)



Кулінарна виставка «Новий рік на поріг» (гр. 2Р, 24, 35)



Виховний захід «Вареники духмяні, вареники у сметані» (гр. ЗР, 48)



Виховний захід «Свято борщу» (гр. 14)



Льодові змагання «Вправний офіціант» (групи першого і другого курсів)



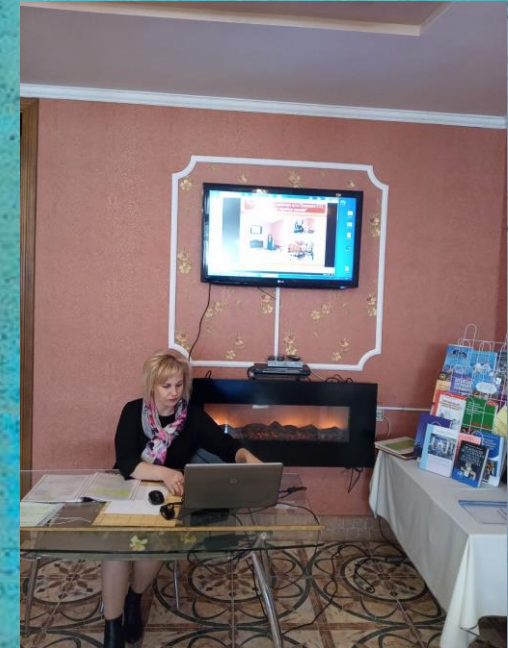


Досягнення і здобутки

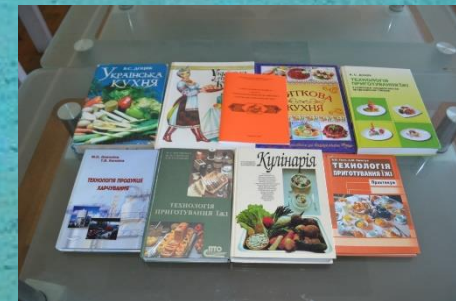
Переможниця обласного конкурсу професійної майстерності серед майстрів виробничого навчання «Майстер року-2019» з професії «Офіціант» Вовчак Л.М.



Обласний огляд-конкурс лабораторій «Організація обслуговування» з професії «Офіціант» (зав. лабораторією Вовчак Л.М.)



Обласний огляд-конкурс кабінетів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» (зав. кабінетом Скочиляс Т.Л.)



Переможець обласного конкурсу методичних розробок з предмета «Технологія приготування напоїв і коктейлів та їх характеристика» (викладач Скочиляс Т.Л.)



Міністерство освіти і науки України
ДПТНЗ "Тернопільське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі"

Професія: бармен

УРОК

з технології приготування коктейлів і напоїв
та їх характеристик

**"Приготування і подавання
оригінальних коктейлів"**



Підготувала викладач
Тетяна Скочиляс

Тернопіль, 2020

Учасник Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності «WorldSkills Ukraine» Ляшук Юрій (гр. 53) - срібною призер



І етап Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності серед учнів з професії «Кухар» (переможець учень гр. 41 Цепенюк Микола)

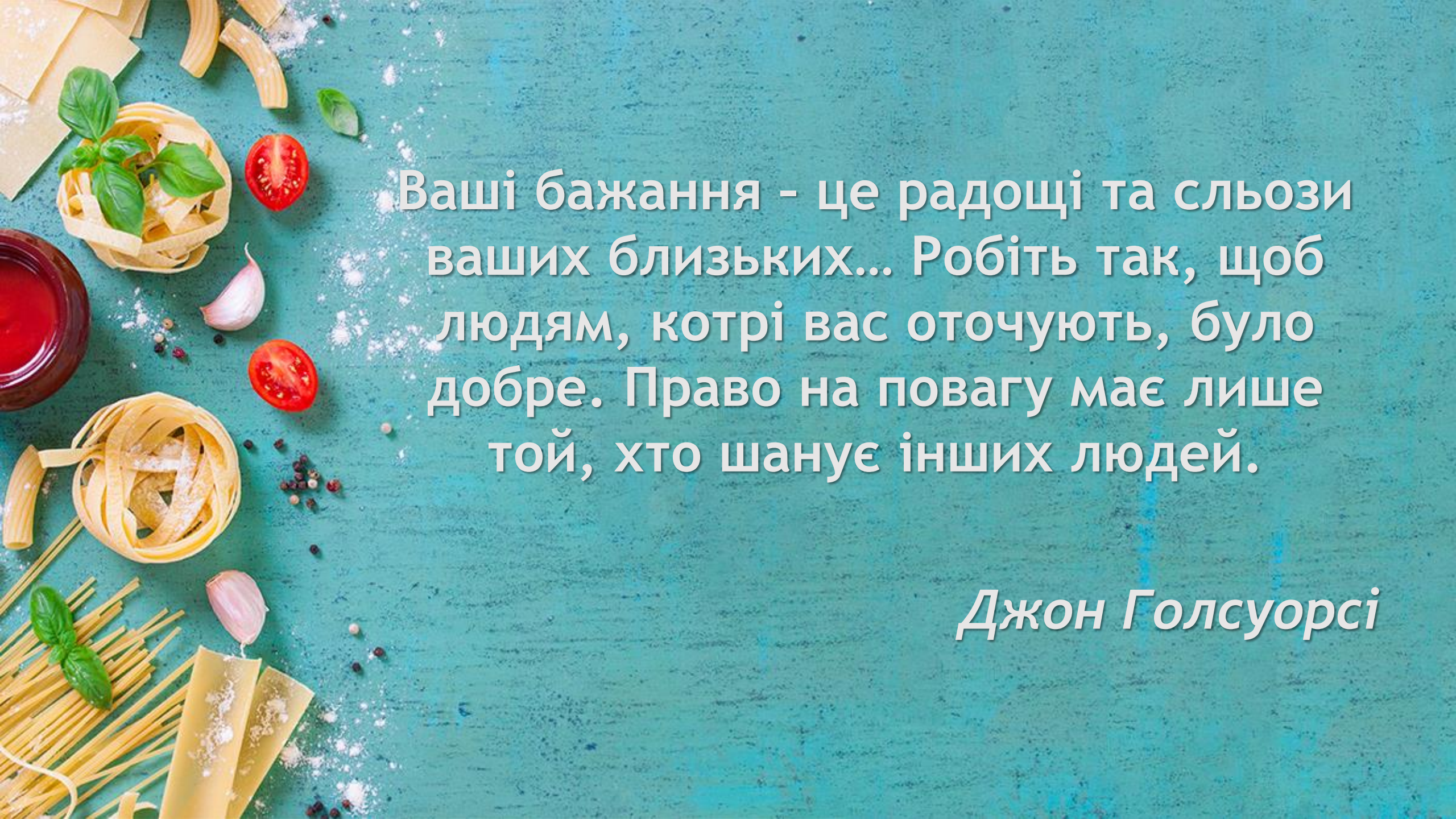


II етап Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності серед учнів з професії «Кухар» (переможець учень гр. 41 Цепенюк Микола)



III етап Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності серед учнів з професії «Кухар» (м. Дніпро) (призер учень гр. 41 Цепенюк Микола)



A top-down view of various fresh ingredients including pasta, tomatoes, basil, and garlic on a teal background. The ingredients are scattered across the left side of the frame, with some pasta nests and individual pieces of pasta, sliced tomatoes, fresh basil leaves, and garlic cloves. The background is a textured, teal-colored surface.

Ваші бажання - це радощі та сльози
ваших близьких... Робіть так, щоб
людям, котрі вас оточують, було
добре. Право на повагу має лише
той, хто шанує інших людей.

Джон Голсуорсі