

ПОРТФОЛІО  
МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ З  
ПРОФЕСІЇ  
“КУХАР – КОНДИТЕР”



# Історія виникнення професії “Кухар”



Народження кулінарного мистецтва на Русі пов'язане зі знаменитими язичницькими святами. З часом язичницькі боги були забуті, а добрі традиції залишились. Уже в період трипільської культури населення Правобережної України вирощувало зернові культури – пшеницю, ячмінь, просо. Населення середньої Наддніпрянщини крім продуктів переробки зерна і різних овочів, до складу їжі входило м'ясо свійських тварин і птиці. Значне місце в харчуванні наших предків займала риба, серед якої слід назвати коропа, ляща, осетра, сома, вугра, щуку, в'яза. Серед рослин їжі стародавніх слов'янських народів перше місце відводилося хлібові, який готували з житнього та пшеничного борошна на заквасці і випікали у печах. Спільність походження російського і українського народів, створили і спільні характерні особливості їх кухонь. Українська кухня запозичила деякі страви російської кухні, які збагатили її асортимент. Це щі, солянка, пельмені, кулеб'яка та інші страви. У свою чергу з української кухні в російську ввійшли такі страви, як борщі, вареники, сирники, овочі з різною начинкою, шпиговане салом м'ясо, фарширована риба, домашня свиняча ковбаса тощо.

# Історія виникнення професії "Кондитер"



Важко встановити час виникнення кондитерського ремесла. Можливо, першими кондитерами були індіанці майя, що відкрили дивовижні властивості шоколаду або жителі стародавньої Індії, пізнали смак тростинного цукру і готували з нього солодкі палички. Відомо, що під час археологічних розкопок в Єгипті знайдені «цукерки», виготовлені вручну з фініків. У більш пізні часи, при дворах королівських осіб і вищої знаті в Європі кондитери входили в число привілейованих слуг.

В наші дні кондитерська галузь переживає період підйому, активно освоює нові технології і напрацювання із суміжних областей кулінарії. Майстерність приготування смачних ласощів - кондитерських виробів - цінувалося в усі часи, а секрети вишуканого смаку тортів, цукерок та інших солодошів завжди зберігаються у суворій таємниці. Кондитер - фахівець, що володіє знаннями, навичками приготування кондитерських виробів і технологією даного процесу. Кондитер повинен мати вишуканим смаком, фантазією і мати схильність до творчості. Кращі творіння фахівців цього профілю по праву порівнюють з творами мистецтва.

# Професія кухар – кондитер

## Наше покликання

Сама найстаріша професія на землі – кашовар, кухар.

Хочеш бути визначною людиною – стань першокласним кухарем.

Хочеш стати усіма шанованою людиною – стань шеф – кухарем.

Хочеш, щоб тебе любили всі жінки і діти в світі – стань кондитером.





## Голова м/к викладач Піхоцька С.В

Дата народження	11.09.1974 року
Освіта	1991-1994 р.Миколаївський кооперативний технікум Спеціальність: технологія приготування їжі і організація громадського харчування Кваліфікація: технік – технолог Полтавський університет споживчої кооперації України Спеціальність: Харчова технологія та інженерія/ Технологія харчування Кваліфікація: Інженер - технолог 2008
Педагогічний стаж	13 років
Початок роботи у Снігурівському ПЛ	28.08.2004 року
Атестація	Здобуття вищої категорії – 01.04.2015



## Майстер виробничого навчання Бондарь Л.О.

Дата народження	25.08.1960 року
Освіта	Херсонський технікум Радянської торгівлі, 1980р. Кваліфікація: Технік - технолог
Педагогічний стаж	30 років
Тарифний розряд	I категорія
Атестація	2001, 2006, 2011, 2016





## Майстер виробничого навчання Проценко В.С.

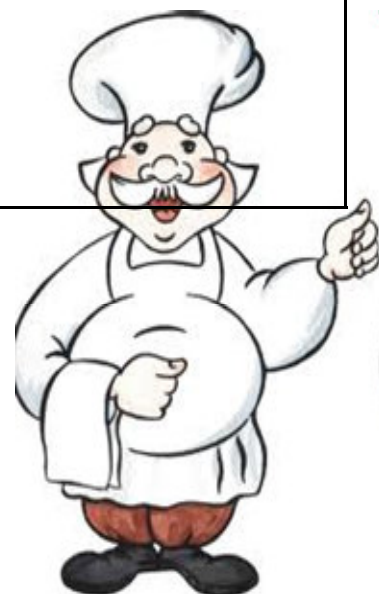
Дата народження	06.06.1974
Освіта	1992-1994р Миколаївський кооперативний технікум Спеціальність: технологія приготування їжі і організація громадського харчування Кваліфікація: технік – технолог
Педагогічний стаж	5міс
Тарифний розряд	9т.р
Атестація	



# Майстер виробничого навчання Галік С.М.



Дата народження	18.04.1968р
Освіта	Миколаївський кооперативний технікум споживчої кооперації, 1988р Кваліфікація: Організатор
Педагогічний стаж	23 років
Тарифний розряд	11 тарифний розряд
Атестація	2001, 2006, 2011р







## Майстер виробничого навчання Шаронова Н.В.

Дата народження	16.07.1974р
Освіта	Миколаївський технікум споживчої кооперації Кваліфікація: технік –технолог по приготуванню їжі
Педагогічний стаж	24 років
Початок роботи у Снігурівському ПЛ	24 жовтня 1993р
Атестація	10 тарифний розряд





Проблемна тема м/к

**Удосконалення уроків  
завдяки впровадженню  
акмеологічних технологій  
у навчально-виробничий  
процес**

# Завдання методичної комісії

Головним завданням членів методичної комісії є:

- впровадження інноваційних технологій для підвищення рівня ефективності навчального процесу;
- формування пізнавального інтересу до навчання;
- формування самостійності у пошуку шляхів розв'язання навчальних завдань;
- використання диференційованого навчання як ефективної форми роботи на уроці;
- урахування індивідуальних особливостей учнів.



# Гурток – “ Умілі руки”

Учні мають можливість підняти свої професійні надбання. Готуються макети різноманітних страв, тортів, тістечок.



# Наші досягнення

🌟 Розроблені ККЗ на кваліфікацію 4 розряд з професії «КУХАР»

🌟 Піхоцька С.В.

🌟 2014р

🌟 Розроблені ККЗ на кваліфікацію 4 розряд з професії  
«КОНДИТЕР»

🌟 Піхоцька С.В.

🌟 Шаронова Н.В.

🌟 2014р

🌟 Розроблені інструкційно-технологічні карти

🌟 Всі члени МК

🌟 2013р

🌟 Презентація робочого зошита «Приготування страв з риби»

🌟 Піхоцька С.В.

🌟 2014р

🌟 Презентація «Використання між-предметних зв'язків на  
уроках теоретичного навчання»

🌟 Піхоцька С.В.

🌟 2015р

🌟 Презентація

🌟 «Активізація розумової діяльності учнів на уроках в/н»

🌟 Бондарь Л.О.

🌟 2016р



# Участь у конкурсах

Ліцейний конкурс портфоліо викладачів та майстрів в/н	Всі члени МК		2011
Ліцейний конкурс портфоліо МК	Всі члени МК		2012
Обласний конкурс «Енциклопедія робітничих професій»	Піхоцька С.В.	III місце	2011
Обласний конкурс навчальних відеофільмів з професій громадського харчування	Піхоцька С.В.	диплом	2012
Обласний конкурс професійної майстерності серед учнів ПТНЗ у Миколаївській області з професії «КОНДИТЕР»	Піхоцька С.В.	диплом	2011
Обласний конкурс професійної майстерності серед учнів ПТНЗ у Миколаївській області з професії «КУХАР»	Піхоцька С.В.	диплом	2014
Обласна олімпіада серед учнів ПТНЗ у Миколаївській області з предмету «Устаткування підприємств харчування»	Піхоцька С.В.	диплом	2015
Участь у Міжнародному науково-практичному інтернет – семінарі «Іноваційні технології при підготовці фахівців ресторанного господарства»	Піхоцька С.В. Бондарь Л.О.	сертифікат	2016

# Відкриті уроки та виховні заходи

Відкритий урок на тему: «Технологія приготування піци»	Викладач Піхоцька С.В.	2012р
Відкритий урок на тему: «Технологія приготування Листкового тіста та виробів з нього»	майстер в/н Шаронова Н.В.	2012р
Бінарний урок на тему: «Технологія приготування бефстроганов»	викладач Піхоцька С.В . майстер в/н Галік С.М.	2011р
Відкрита виховна година на тему: «СНІД загроза людству»	Викладач Піхоцька С.В.	2012р
Виховна година на тему: «Торгівля людьми»	Викладач Піхоцька С.В.	2013р
Відкритий виховний захід: «Українські вечорниці»	Майстер в/н Шаронова Н.В.	2014р
Відкритий урок викладача Піхоцької С.В.: Технологія приготування млинців.	Викладач Піхоцька С.В.	2015р
Відкрита виховна година: «Сім чудес України»	Викладач Піхоцька С.В.	2015р
Відкритий урок майстра виробничого навчання Галік С.М.: «Технологія приготування дріжджових виробів»	Майстер в/н Галік С.М.	2016р
Відкритий урок викладача Піхоцької С.В.: «Яйця та яєчні продукти, технологія приготування страв з яєць»	Викладач Піхоцька С.В.	2016р
Флешмоб до Дня Соборності України	Викладач Піхоцька С.В.	2016
Відкритий урок майстра виробничого навчання Бондарь Л.О.: Технологія приготування супів	Майстер в/н Бондарь Л.О.	2016р

## **Очікуваний результат –**

**професіоналізм;**

**творча особистість:**



**- яка має необхідні знання з професії;**



**- яка здатна до використання  
набутих знань, навичок у практичній  
діяльності і в повсякденному житті;**



**- яка має потребу у  
самовдосконаленні;**



**- яка здатна до соціальної адаптації,  
вміє працювати в колективі**

