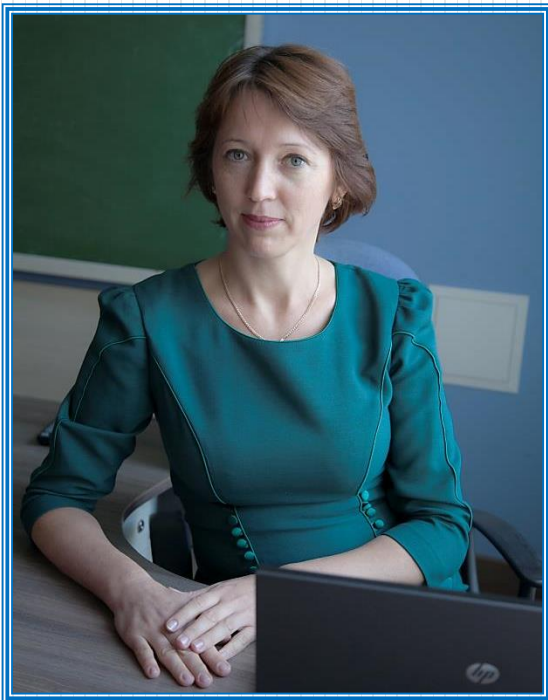


ПОРТФОЛІО



*викладача
Кублінської Ірини
Анатоліївни*

Загальні відомості:

*Освіта – вища, Уманський державний педагогічний
університет ім. Тичини, 2000 р.,*

Одеська національна академія харчових технологій, 2010 р.

Спеціальність за дипломом:

*Педагогіка і методика середньої освіти, біологія, основ
екології, валеологія, основи с-г праці.*

Спеціаліст з технології харчування.

Місце роботи – Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ;

Посада – викладач технологічних дисциплін: «Устаткування закладів
ресторанного господарства», «Технологія виробництва кулінарної
продукції», «Кулінарія».

Кваліфікація: спеціаліст вищої категорії

Педагогічний стаж – 20 років

Підготовлено до захисту дисертаційну роботу на тему: «Технологія соусів з порошками із культивованих грибів» для здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16

"Технологія харчової продукції"

Науковий керівник д.т.н., проф. Кравченко М.Ф.



Брала участь у розробці гранту на тему: «Створення тренінг-центру готельно-ресторанного сервісу», що зайняв III місце у конкурсі від Вінницького обласного відділу освіти, 07.04.2016 р.



Апробовано методичну розробку на тему : «Розвиток комунікативних здібностей студентів під час викладання спеціальних дисциплін» у Вінницькому коледжі Національного університету харчових технологій

Міністерство освіти і науки України
Вінницький торговельно-економічний коледж
Київського національного торговельно-економічного університету

Кублінецька І.А.

Методична розробка на тему:
**Розвиток комунікативних здібностей студентів
під час викладання спеціальних дисциплін**



Вінниця, 2019

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
21100, м.Вінниця, вул. Привокзальна, 38 код за ЄДРПОУ 35725833
тел.: 27-37-76 тел/факс: 27-98-22, 27-73-93 р/р UA398201720313201004201007918
E-mail: ucnuft@ukr.net МФО 820172 Державна казначейська
служба України

Довідка

про апробацію власної методичної розробки

«Розвиток комунікативних здібностей студентів під час викладання
спеціальних дисциплін»

Автор: Кублінецька Ірина Анатоліївна
Заклад: Вінницький торговельно-економічний коледж Київського
національного торговельно-економічного університету
Посада: викладач технологічних дисциплін
Категорія, педагогічне звання: спеціаліст вищої категорії
Педагогічний стаж: 19 років
Обсяг матеріалу: 39 сторінок
Рік апробації: 2019-2020 н.р.
Навчальний заклад, де проходила апробація: Вінницький коледж
Національного університету харчових технологій
Курси, групи учнів, охоплені навчанням з використанням методичної
розробки: студенти I-III курсів спеціальності 181 «Харчові технології»
(освітня програма «Виробництво харчової продукції»)
У методичній розробці розглянуто можливості впровадження у
педагогічну практику різноманітних дидактичних методів та форм організації
навчальної діяльності під час вивчення спеціальних дисциплін здобувачами
закладів вищої освіти з метою підвищення та розвитку комунікативних умінь
студентів, їх професійного зростання та соціалізації.

Проаналізовано значення комунікативної компетентності для
майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства, сучасні тенденції
розвитку комунікативних умінь студентів, результати досліджень
вітчизняних та іноземних вчених щодо ефективних методик формування у
студентів потреби в професійній комунікації та всебічному розвитку
особистості, основних прийомів та методик розвитку комунікативних
здібностей студентів.

Наведено навчально-методичні картки занять та позанавчальних
заходів, сценарії вікторин, приклади творчих завдань, розроблених з метою
підвищення рівня розвитку комунікативних умінь студентів коледжу.

Методична розробка є актуальною та перспективною під час
організації та реалізації освітнього процесу для студентів спеціальності
181 «Харчові технології» у закладах вищої освіти.

Матеріал методичної розробки викладено системно та логічно. Опис
методик розвитку комунікативних здібностей студентів супроводжено
прикладми та їх поясненням. Запропоновані методики є оригінальними,
доступними, професійно-орієнтованими та відповідають віковим
можливостям студентів.

Методична розробка ефективна та корисна як для викладачів
спеціальних дисциплін закладів вищої освіти та професійно-технічних
навчальних закладів так і для фахівців сфери готельно-ресторанного
господарства.

Апробацію проводила:

Цуліна Ольга Володимирівна, викладач технологічних дисциплін, спеціаліст
вищої категорії

34.09.2019 - 01.02.2020
(число)

(підпис)

Заступник директора
з навчальної роботи



І.А.Філінецька

- Методична розробка на тему : «Розвиток комунікативних здібностей студентів при вивченні технічних дисциплін», зайняла 3-тє місце на конкурсі методичних розробок ОМО викладачів технічних дисциплін (квітень, 2017 р.)

- Видано навчальний посібник на тему : «Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування», для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (2017 р.)



Беру участь у науковій роботі коледжу



За 2015-2020 рр. написано 7 статей, в тому числі 5 – у фахових журналах, та 13 тез доповідей у міжнародних науково-практичних конференціях



Беру активну участь у підготовці студентів-технологів до міжнародних та всеукраїнських кулінарних конкурсів, де студенти займають призові місця



За 2015-2020 рр. підготовлено студентів до участі у міжнародних кулінарних конкурсах і отримано 3 бронзових медалі, 3 – срібних та 4 – золотих.

Приймаю активну участь у ОМО Ради директорів ВНЗ I-II рівнів акредитації Вінницької області, професійних майстер-класах та конкурсах



Проводжу майстер-класи з фахової майстерності



Приготування млинців до
Масляної



Приготування смаколиків до
новорічних свят



Приготування низькокалорійних
борошняних кондитерських виробів

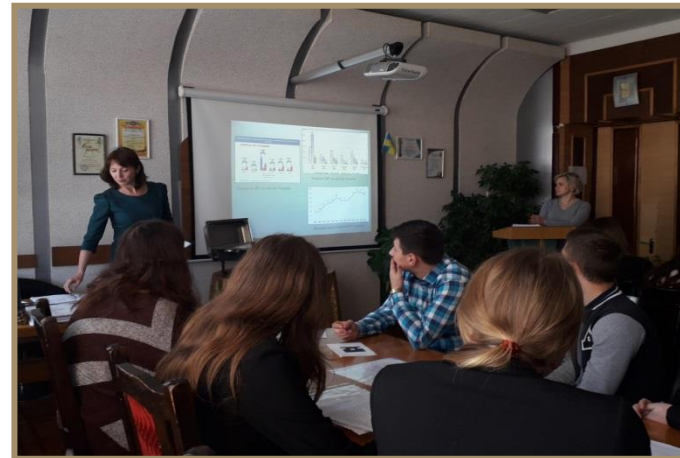


Основи молекулярної кухні

У міжтестастійний період проведено:

- 1) Відкрите семінарське заняття на тему: «Холодильне устаткування» 03.12.2015 р.,
- 2) Відкрите бінарне лекційне заняття « Кейтерингове обслуговування» 03.12.2018 р. з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства»

Мета занять - методика використання інтерактивних методів навчання під час проведення аудиторних занять з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» та поєднання їх з традиційними методами викладання з метою активізації навчальної діяльності студентів, підвищення рівня їх знань з спеціальних дисциплін, кращого запам'ятовування нового навчального матеріалу.



3) Відкритий позанавчальний захід «Що? Де? Коли?»
листопад 2016 р.

4) Відкритий позанавчальний захід «Брейн-ринг», листопад
2017 р.

5) Відкритий позанавчальний захід «Інтелектуальний батл»
26.11.2019 р.



Традиційним є проведення лекцій з фахівцями ресторанного господарства, організація майстер-класів кухарів-практиків та колишніх випускників коледжу

