# ІВАНІК ОКСАНА МИКОЛАЇВНА

**ПОСАДА**: викладач професійно-теоретичної підготовки
**МОЄ КРЕДО:** «Добро завжди повертається добром»

**ОСВІТА:** середня-спеціальна, вища

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА ФАХОМ:** технік, технолог;

**НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД:** 1983р. Ужгородський технікум радянської торгівлі, кваліфікація - технік-технолог; 2017р Ужгородський торговельно-економічний інститут, Київського національного торговельно-економічного університету, кваліфікація - технолог в ресторанному господарстві

**СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ:** 36 років, на посаді викладача - 5 років
**РОБІТНИЧИЙ РОЗРЯД:** кухар п'ятого розряду
**НАЗВА ПРОФЕСІЇ, З ЯКОЇ ВЕДЕ ПІДГОТОВКУ:** кухар

**МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА:** ***впровадження сучасних педагогічних технологій в процес навчання***

**Мета атестації педагогічного працівника:** присвоєння кваліфікаційної категорії «спеціаліст другої категорії»

**ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ:**

2021, БІНПО…..

**ВОЛОДІННЯ КОМП'ЮТЕРНОЮ ГРАМОТНІСТЮ:** достатній рівень, курси «Intel» «Навчання для майбутнього», сертифікат №0075 від 18.06.12р.

**Нагороди:** 2016р., Почесна грамота департаменту освіти та науки закарпатської обласної державної адміністрації

## САМООСВІТА:

24.06.2015р –участь у вебінарі ВГ «Основа» для педагогів за темою: «Технологія модульного уроку в сучасній школі»
24.06.2015р –участь у вебінарі ВГ «Основа» для педагогів за темою: «Учись учитися»

24.06.2015р –участь у вебінарі ВГ «Основа» для педагогів за темою: «Проведення сучасного уроку з використанням електронної презентації»

**22.04.2015р. Сертифікат торгової марки АРАСН «Комплексне обладнання АРАСН»** за участь у майстер-класі бренд-шефа торгової марки АРАСН «Робота з повним комплексом обладнання АРАСН: пароконвектоматом, куттером, овочерізкою з дисками, м'ясорубкою, тістомісом, шприцом для ковбас»

**28.05.2015р. Сертифікат з'їзду-форуму закарпатської кухні** за участь у майстер-класі ресторану «Деца у нотаря» - «Приготування баноша-фондю з солодкими соусами»; ресторан «Кілікія» - приготування страв: «Порося смажене на вертелі» та «Женгялов хау»

**26.01.1916р. Сертифікат навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Закарпатській області** за участь у короткострокових курсах підвищення кваліфікації за програмами: семінару «Цензор кулінара», тренінгу «Попередження конфліктів у системі «педагог-учень»

**26.01.2016р.** взяла участь у майстер-класі шефа-кухаря ресторану «Ля-фамілія» Сусь Ярослава з використанням молекулярної кулінарії під час приготування страв з м'яса та десертів: «Приготування свинини з томатним жульєном» та «Приготування десерту «Мільфей»

**10.05.2016р.** Участь в майстер-класі шеф-кухаря Асоціації Західної Шеф Групи Панова Геннадія на тему: «Сучасні технології приготування страв».

**2017 р.** Участь в роботі творчої групи при навчально-методичному центрі професійно-технічної освіти у Закарпатській області з розробки критеріїв оцінювання навчальних досягнень учнів із предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовок.

**31 січня 2018р.**педагогічні працівники навчального закладу долучилися до вебінару на тему: «Впровадження інноваційних технологій з використанням програмного забезпечення SMART Notebook», який провела викладач Економіко-правничого коледжу Запорізького національного університету Попкова М.А.

**Квітень 2018 року** участь в майстер-класі «Приготування та оформлення пасок»

**17.09.2018р.** відбулось засідання методичної комісії викладачів і майстрів виробничого навчання у формі педагогічних дебатів на тему: «Як зробити урок цікавим?». В дебатах взяли участь досвідчені викладачі та майстри виробничого навчання, які поділилися досвідом про використання інноваційних форм і методів при проведенні уроків. В ході засідання було також розглянуто та погоджено плани самоосвіти педагогічних працівників, обговорено план проведення тижня професійної майстерності в групах II курсів з професії кухар, ознайомлено присутніх з графіком проведення відкритих уроків та взаємовідвідувань.

**16.10. 2018 р.** відбувся проблемний стіл методичної комісії викладачів і майстрів виробничого навчання на тему: «Проектна діяльність педагога», в якому взяли участь досвідчені викладачі та майстри виробничого навчання, які поділилися досвідом про використання проектних технологій при проведенні уроків.

**27.03.2019** Участь у проведенні майстер-класу: **«Приготування прозорих супів-консоме та гарнірів до них»**

**28.11.2019.Сертифікат** Майстер клас в рамках проекту (Соціальної підтримки «Від ідеї до втілення»). Приготування мусових тістечок: торт «Три шоколада», мусове тістечко «Тірамісу», чізкейк «Капучіно»

**20.12.2019.Сертифікат** Майстер клас професійного кулінарного курсу з приготування стейків та інших видів м’яса

## МЕТОДИЧНІ НАПРАЦЮВАННЯ:

**2016р.**, методична доповідь на тему: «Сучасні підходи до перевірки і оцінки навчально-виробничої діяльності учнів»

**2016 -2017р.**, Зошит для проведення ЛПР з предмету «Технологія приготування їжі», професія кухар, кваліфікація 5 розряд

**2017р.**, методична доповідь на тему: «Психологічний клімат колективу. Роль педагога у формуванні сприятливого психологічного клімату в учнівській групі»

**2019р.**, методична доповідь на тему: «Інноваційні технології в кулінарії»

**2020р.**, методична розробка на тему: «Технологія приготування перших страв»

## ВИХОВНІ ЗАХОДИ:

**Відкрита виховна година *«Катерина покровителька жіночих доль»***

**Мета:** донести до учнів особливості традицій та обрядів українського народу, які пов'язані зі святом Катерини; розвивати акторські здібності, пам'ять та мислення учнів; виховувати повагу та шанобливе ставлення до традицій нашого народу, милосердя, почуття прекрасного.

**Відкрита виховна година *«Чай це великий світ, що може поміститися у маленькій чашці»***

**Мета:** формувати в учнів певні знання з даної теми; ознайомитися з найбільшими країнами – виробниками чаю, традиціями та звичаями, які пов'язані з ним; дослідити роль та значення чайної церемонії у житті українців; вміння працювати в групах, дискутувати та лаконічно висловлювати свою думку; виховувати художньо-естетичні смаки учнів, акуратність, стриманість.

Виховні години: «Всім серцем любіть Україну» 2016р.

Виховні години: «До тебе, рідна Україно, я серцем лину» 2017р.

Виховні години: «День соборності України - свято України» 2018р.

Виховні години: «Профілактика булінгу в учнівському середовищі» 2019р.

**Конкурси професійної майстерності**

Конкурс фахової майстерності «Проста нарізка овочів» за участі учнів груп кухарів, кондитерів І курсу.