

# НАЗАРЕНКО ОЛЬГА ВІКТОРІВНА



**Посада:** майстер виробничого навчання;

**МОЄ КРЕДО:** Вміння можна утримати, лише передаючи їх далі

**ПРОФЕСІЙНЕ КРЕДО:** "Щоб уникати помилок, треба набратися досвіду, щоб набратися досвіду, треба робити помилки"

**ОСВІТА:** середня спеціальна, вища

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА ФАХОМ:** технологія приготування їжі; спеціаліст з менеджменту організацій і адміністрування .

**НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД:** Чернігівський технікум радянської торгівлі закінчила в 1988р.; Ужгородський навчальний центр Київського національного торгово-економічного університету, 2013 рік.

**СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ:** 27 років; на посаді майстра в/н - 23 років

**ПЕДАГОГІЧНЕ ЗВАННЯ:** майстер виробничого навчання I категорії, 11.04.2018р.

**РОБІТНИЧИЙ РОЗРЯД:** кухар - 5 розряду; кондитер - 5 розряду.

**ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ:**

- 2017, стажування: ресторан "Долче" м. Ужгород, довідка № 080617 від 02.06.2017 р.;

- 2018, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, свідоцтво СПК-35946459-000301-18; з 15.01.2018 р. по 27.04.2018 р., (майстри виробничого навчання);

- 2022, НМЦ ПТО ПК ІПП у Хмельницькій області, свідоцтво ПК 22771726/004043-22 від 23.02.2022 року (викладач професійно-теоретичної підготовки)

**ВОЛОДІННЯ КОМП'ЮТЕРНОЮ ГРАМОТНІСТЮ:** високий рівень, навчання за програмою Intel. "Навчання для майбутнього", сертифікат №00404/ЗАК, 2007 р.

**НАГОРОДИ:**

**Диплом I ступеня** Управління освіти і науки Закарпатської ОДА за перше місце в обласному конкурсі професійної майстерності серед майстрів в/н ПТНЗ з професії кухар 2011р.;

**Диплом I ступеня** Управління освіти і науки Закарпатської ОДА за перше місце в обласному конкурсі професійної майстерності серед майстрів в/н ПТНЗ з професії кухар 2012р.;

**Диплом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України** за участь у Всеукраїнському конкурсі професійної майстерності серед майстрів в/н системи професійно-технічної освіти з професії кухар 2012р.;

**Подяка** за сумлінну працю, вагомий особистий внесок у реалізацію державної політики в галузі національної освіти, досягнуті успіхи у справі навчання та виховання робітничих кадрів та з нагоди 70-річчя створення

Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування, 2016 р.

**Подяка НМЦ ПТО** у Закарпатській області за плідну й творчу роботу з розробки Державних стандартів ПТО на основі компетентнісного підходу з професії кухар (кваліфікація 5 розряд), 2017р.

**Почесна грамота Департаменту освіти і науки Закарпатської обласної державної адміністрації** за багаторічну сумлінну працю, особливі заслуги в реалізації державної політики в галузі національної освіти, досягнуті успіхи у справі навчання і виховання підростаючого покоління, особистий внесок у підготовку кваліфікованих кадрів та з нагоди відзначення Дня працівників освіти, 2019 рік

**Диплом НМЦ ПТО у Закарпатській області** за перемогу в обласному конкурсі на кращий урок виробничого навчання серед закладів професійної (професійно-технічної) освіти області у номінації «**Кращий урок за версією журі**», серпень 2021 р.

**Диплом НМЦ ПТО у Закарпатській області** за перемогу в обласному конкурсі на кращий урок виробничого навчання серед закладів професійної (професійно-технічної) освіти області у номінації «**Оригінальна методична розробка уроку виробничого навчання**», серпень 2021 р.

#### **САМООСВІТА:**

**29.11.2013 р.**, сертифікат за участь у Міжнародному конкурсі Карпатської мережі кулінарної спадщини для навчальних закладів Карпатських країн;

**22.04.2015 р.**, 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»;

**28.05.2015 р.**, сертифікат з'їзду-форуму закарпатської кухні в ресторані «КІЛІКІЯ» за участь в майстер-класах;

**24.06.2015р.**, сертифікат видавничої групи «Основа» за участь у вебінарі для педагогів усіх категорій за темою: «Проведення сучасного уроку з використанням електронної презентації»;

**24.06.2015р.**, сертифікат видавничої групи «Основа» за участь у вебінарі для педагогів усіх категорій за темою: «Технологія модульного уроку в сучасній школі»;

**20.11.2015р.**, сертифікат за успішне проходження авторського майстер-класу від Вячеслава Совенка;

**26.01.2016р.**, сертифікат навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Закарпатській області за участь у короткострокових курсах підвищення кваліфікації за програмами: семінар «Цензор кулінара», тренінг «Попередження конфліктів у системі «педагог-учень» та майстер-класи від шеф-кухаря ресторану «Ля-фамілія» Сусь Ярослава «Приготування свинини з томатним жульеном» та «Приготування десерту «Мільфей»;

**жовтень 2016р.**, сертифікат видавничої групи «Основа» за участь у вебінарі для педагогів усіх категорій за темою: «Електронні книги та Електронний конструктор уроку на допомогу вчителю»;

**квітень 2017р.,** сертифікат НМЦ ПТО за участь у короткостроковому підвищенні кваліфікації за програмою семінару-практикуму «Впровадження в навчально-виробничий процес сучасних виробничих технологій» та участь у майстер-класах «Оздоблення кондитерського виробу дзеркальною глазуррю», «Приготування пряничного тіста. Оздоблення пряників різними техніками»;

**листопад 2019 р.,** сертифікат про проходження професійного кулінарного курсу з приготування стейків та інших видів м'яса, за участі шеф-кухаря Олександра Онофера.

**червень 2021.,** сертифікат № 372-03-0602021- НМЦ ПТО, навчання з опанування технології дистанційного навчання за темою «Організація дистанційного навчання засобами Google Classroom»

**2021.,** сертифікат № 393-12-08-2021-НМЦ ПТО, за участь в обласному конкурсі на кращий урок виробничого навчання серед закладів професійної (професійно-технічної) освіти області

## **Педагогічна діяльність майстра в/н**

**МЕТА АТЕСТАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНОГО ПРАЦІВНИКА:** відповідність раніше встановленому 14 тарифному розряду та раніше присвоєному педагогічному званню «майстер в/н I категорії»

**МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА:** Удосконалення методичного і дидактичного забезпечення уроків виробничого навчання.

### **Система роботи майстра виробничого навчання:**

Використання презентацій на уроках робить навчання доступним та цікавим, пробуджує в учнів інтерес до формування і засвоєння вмінь та навичок.

❖ Використання ЕЗН дозволяє автоматизувати проведення уроку, якісно підготуватися та провести урок, дає можливість використати комплекс форм, методів та засобів навчання.

❖ Підвищення фахового рівня дозволяє впроваджувати інноваційні, творчі та проектні технології у навчальний процес.

### **ВІДКРИТІ УРОКИ В МІЖАТЕСТАЦІЙНИЙ ПЕРІОД:**

**21квітня 2021 року** відкритий урок з виробничого навчання на тему «Технологія приготування пасок та способи їх оздоблення » в групі кухар-кондитер №1 I курсу.



Основною метою уроку було навчити учнів готувати і випікати паски за різними рецептами і оздоблювати різними способами. Існує багато традицій не тільки з випікання пасок, але й з їх оздоблення. Паску освячували в церкві і тому до цієї святкової випічки завжди ставилися з великою відповідальністю та увагою.

Ця святкова здоба прикрашала великодній кошик і мала бути не тільки смачною, але й гарною. Під час уроку виробничого навчання учні набули навиків з приготування пасок та оздоблення різними способами з використанням айсінгу, шоколадної і ванільної глазури, прісного тіста, а також навчились виготовляти різноманітні прикраси з мастіки та тіста: троянди, колоски, листочки, жайворонки.



### **МЕТОДИЧНІ НАПРАЦЮВАННЯ:**

### **МЕТОДИЧНІ РОЗРОБКИ:**

**а) методична розробка** "Особливості приготування традиційних супів закарпатської кухні", 2019

**б) методична розробка** « Приготування паштетів», 2020

**в) методична розробка** « Приготування салатів», 2021

### **МЕТОДИЧНІ ДОПОВІДІ:**

**а) методична доповідь:** «Види форми та методи контролю навчальних досягнень»

**б) методична доповідь:** «Персональний веб-сайт як методичний інструмент в роботі майстра виробничого навчання»

### **УЧАСТЬ В ОБЛАСНИХ СЕКЦІЯХ:**

відбулося засідання обласної методичної секції педагогічних працівників з професії кухар, у якому взяли участь викладачі спецдисциплін та майстри виробничого навчання семи закладів професійної (професійно-технічної) освіти області. Предметом обговорення в ході засідання стала організація роботи над розробкою стандарту з професії кухар

### **УЧАСТЬ В ЗАСІДАННЯХ МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ:**

Використання інноваційних технологій як ефективного засобу удосконалення навчально-виховного процесу», листопад, 2020.

### **УЧАСТЬ В ПЕДАГОГІЧНИХ ЧИТАННЯХ:**

Творче використання прогресивних технологій навчання та сучасних прийомів педагогічної техніки у процесі викладання (січень 2019р.)

### **УЧАСТЬ У РОБОТІ ТВОРЧОЇ ГРУПИ:**

Розробка нового стандарту з професії кухар, 2021

### **ПОШИРЕННЯ ВЛАСНОГО ПЕДАГОГІЧНОГО ДОСВІДУ:**

Узагальнено та затверджено науково-методичною радою НМЦ ПТО досвід «Удосконалення методичного і дидактичного забезпечення уроків теоретичного і виробничого навчання», 2021

### **ПУБЛІКАЦІЇ В ІНФОРМАЦІЙНО-МЕТОДИЧНОМУ ЗБІРНИКУ «ВІСНИК»:**

- журнал "Вісник, 2017р., №4. Методична розробка уроку на тему: "Особливості приготування традиційних супів закарпатської кухні",
- журнал «Інформатика», (Шкільний світ) 2020, № 9-10(777- 778).

### **УЧАСТЬ У КОНКУРСАХ ФАХОВОЇ МАЙСТЕРНОСТІ:**



**Листопад 2019.**, участь в конкурсі фахової майстерності з професії кухар «Приготування другої страви та холодної закуски» за участі учнів груп кухарів II курсу. За умовами конкурсу учні готували верховинську холодну закуску та другу гарячу страву «Годдон – Блу». Журі оцінювало технологічний процес приготування закуски і страви, а саме первинну обробку сировини, теплову обробку страв, смакові властивості та оформлення страв. Учні показали хороші вміння та навички з виконання завдань, приємно вразили членів журі оформленням страви та її подачею.

Переможницею стала учениця ШЕБА Аліна.



**Січень 2022.,** проведення практичних комплексних кваліфікаційних завдань з професії кухар IV розряду.

