



НАЗАРЕНКО ОЛЬГА ВІКТОРІВНА

Посада: викладач професійно теоретичної підготовки

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 викладача – 12 років.

КВАЛІФІКАЦІЙНА КАТЕГОРІЯ: спеціаліст I категорії, 26.03.2018р.

ПРЕДМЕТИ, ЯКІ ВИКЛАДАЄ: Страви закарпатської кухні

ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ: 2022, НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області, (викладачі професійно-теоретичної підготовки); свідоцтво ПК 22771726/004012-22 від 22.02.2022 року (викладач професійно-теоретичної підготовки)

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

НАГОРОДИ:

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.

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 за участь у конкурсі «Панорама творчих уроків – 2019: School connect challenge» в складі команди «Педагоги-однорумці»

Педагогічна діяльність викладача

Мета атестації педагогічного працівника: присвоєння кваліфікаційної категорії «спеціаліст вищої категорії» та педагогічного звання «старший викладач»

МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА: Удосконалення методичного і дидактичного забезпечення уроків теоретичного навчання

Система роботи викладача

- ❖ Використання презентацій на уроках робить навчання доступним та цікавим, пробуджує в учнів інтерес до вивчення нового матеріалу.
- ❖ 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.

МЕТОДИЧНІ НАПРАЦЮВАННЯ:

МЕТОДИЧНІ РОЗРОБКИ:

а) методична розробка «Використання проектних технологій на уроках теоретичного навчання для формування компетентнісного потенціалу учнів», 2021

б) методична розробка «Інтерактивні методи як стимул особистісного розвитку учнів на уроках теоретичного навчання», 2020

в) методична розробка «Використання ігрових методів на уроках з предмета «Страви закарпатської кухні», 2020

г) методична розробка «Використання Інтернет-ресурсів на уроках професійно-теоретичної підготовки для формування професійних компетентностей учнів», 2020

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.

21 лютого 2022р., виступ на засіданні методичної комісії кулінарного профілю на тему «Використання проектних технологій на уроках теоретичного навчання для формування компетентнісного потенціалу учнів»

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 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).

ВИХОВНІ ЗАХОДИ:



20 жовтня 2020р своє професійне свято відзначають кухарі і кулінари всього світу. Міжнародна дата була заснована в 2004 році з ініціативи Всесвітньої асоціації кулінарних співтовариств.

З нагоди професійного свята учні кухар, кондитер №1 першого курсу підготували виступ з привітаннями та побажаннями, прочитавши цікаві вірші про кухарів та розповівши про значення професії кухаря у

житті кожної людини.

На завершення свята учні продемонстрували свої перші навички зі складання композицій з овочів, продемонструвавши у своїй роботі знання, спритність, логічне мислення, моторику рук, які потім будуть використані у подальшій їхній професійній роботі.



15 жовтня 2020 на прохання представників Мукачівської греко-католицької єпархії з потребою випекти сухі тістечка для бійців на сході України і дітей-сиріт одного із дитячих будинків Луганської області, учні нашого навчального закладу долучилися до хорошої справи. Під керівництвом майстрів виробничого навчання Барч О.І.,

Деревляник М.І., Іванік О.М., Мулеси М.М., Назаренко О.В., Яценко Н.П., Шталовські М.В. під час виробничого навчання учні випекли 30 кг печива, яке вже цієї неділі разом з яблуками та іншими смаколиками відвезуть на схід.



18 жовтня 2021 різноманіття кольорів та щедрі дари осені дають можливість навчатися складній і фігурній нарізці з овочів та фруктів. В групі кухар, кондитер II курсу №1 проведений конкурс з складної нарізки овочів та складання композицій з овочів, фруктів.



