БАРЧ ОКСАНА ІВАНІВНА

Посада: майстер виробничого навчання; викладач **Моє кредо:** Хто прагне самовдосконалення – не зупиняється на досягнутому.

ОСВІТА: середня спеціальна, вища **СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ЗА ФАХОМ:** технік-технолог по приготуванню їжі; спеціаліст з менеджменту готельно-ресторанного бізнесу. **НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД:** Ужгородський технікум Радянської торгівлі (Ужгородський комерційний технікум) – закінчила в 1980р.; Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торгово-економічного університету, 2013 рік.

СТАЖ ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ: 42 роки, на посаді майстра в/н - 35 років

ПЕДАГОГІЧНЕ ЗВАННЯ: майстер виробничого навчання І категорії, 2018 рік

КВАЛІФІКАЦІЙНА КАТЕГОРІЯ: спеціаліст вищої категорії, 2018 р.

ФОРМА ТА РЕЗУЛЬТАТИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ: 2020р. психолого-педагогічні курси при НМЦ ПТО та ПК ІПП у Хмельницькій області(для викладачів професійно-теоретичної підготовки), свідоцтво ПК 22771726 / 002881-20; 2020р.; психолого-педагогічні курси при НМЦ ПТО та ПК ІПП у Хмельницькій області (для майстрів виробничого навчання), свідоцтво ПК22771726 / 002937-20. Стажування: ресторан “Чарда” м. Ужгород довідка № 01-04/22.

ВОЛОДІННЯ КОМП’ЮТЕРНОЮ ГРАМОТНІСТЮ: високий рівень, навчання за програмою Intel. “Навчання для майбутнього”, 2007 р.

РОБІТНИЧИЙ РОЗРЯД: кухар - 6 розряду; кондитер - 5 розряду.

ПРЕДМЕТИ, ЯКІ ВИКЛАДАЄ: Організація виробництва та обслуговування

НАГОРОДИ: Знак «Відмінник освіти України» 14.08.2007, наказ №806-К; дипломом управління освіти і науки за систему методичних напрацювань з професійної підготовки кухарів, кондитерів, 06.2009р.; грамота ІІ місце в конкурсі: “Профтехосвіта на зламі століть” у номінації “Професія, що обрана тобою…”2015р.; грамота Ужгородської міської ради, 2016р.; 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); диплом НМЦ ПТО за перемогу в обласному конкурсі на кращий урок виробничого навчання серед закладів професійної освіти області у номінації «Кращий відео урок за версією журі» 08.2021р.; диплом НМЦ ПТО за перемогу в обласному конкурсі на кращий урок виробничого навчання серед закладів професійної освіти у номінації «Оригінальна методична розробка уроку виробничого навчання» 08.2021р.

САМООСВІТА: 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».
19.08.2015р. **Сертифікат** видавничої групи «Основа» за участь у вебінарі для педагогів усіх категорій та шкільних бібліотекарів за темою: «Передплата на науково-методичні журнали».
19.08.2015р. **Сертифікат** видавничої групи «Основа» за участь у вебінарі для класних курівників старшої та середньої школи за темою: «Батьківські збори. Мистецтво взаємодії».
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» та майстер-класи від шеф-кухаря ресторану «Ля-фамілія» Сусь Ярослава «Приготування свинини з томатним жульєном» та «Приготування десерту «Мільфей».
31.03.1916р. **Сертифікат** інституту ПТО НАПН України за участь в тренінгу: «Тренінгове навчання майбутніх кваліфікованих робітників із застосуванням інформаційно-комунікаційних технологій».
жовтень 2016р. **Сертифікат** видавничої групи «Основа» за участь у вебінарі для педагогів усіх категорій за темою: «Практичне використання сучасних педагогічних технологій».
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 в майстер-класах «Оздоблення кондитерського виробу дзеркальною глазуррю», «Приготування пряничного тіста. Оздоблення пряників різними техніками».
03.2018р. **Сертифікат** за участь у майстер-класі шеф-кухаря ресторану «Honey» на тему «Приготування авторської страви з використанням технологій молекулярної кухні»;
11.2019р. **Сертифікат** про проходження професійного кулінарного курсу з приготування стейків та інших видів м'яса.
01.04.2020р. **Сертифікат** про проходження партнерського курсу «Онлайн-сервіси для вчителів» на Національній онлайн-платформі з цифрової грамотності.

Сертифікат № 363-03-06-2021-НМЦ ПТО про проходження навчання з опанування технології дистанційного навчання за темою «Організація дистанційного навчання засобами Google Classroom».
Сертифікат № 425-17-06-2022-НМЦ ПТО за участь у семінарі-тренінгу із підвищення цифрової грамотності за темою «Створення інтерактивного контенту за допомогою Genially».
24.10.2022р. Сертифікат учасника, опитування «SELFIE 2022-2023, session 1»

Педагогічна діяльність майстра в/н

МЕТА АТЕСТАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНОГО ПРАЦІВНИКА: підтвердження раніше встановленого педагогічного звання “майстер виробничого навчання І категорії”
МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА: "Впровадження інноваційних технологій навчання на уроках виробничого навчання."

Конкурси професійної майстерності

29 листопада 2018 Учень Ісак Ярослав представив Закарпатську область на Всеукраїнському конкурсі професійної майстерності «WORLDSKILLS UKRAINE 2018» у номінації «Кулінарне мистецтво»,

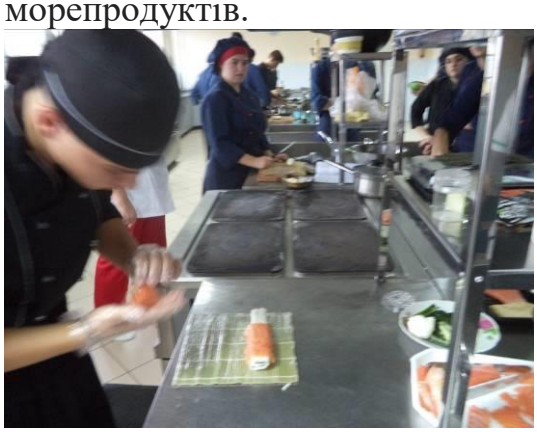
13 березня 2019р. І місце Ісак Ярослав - група кухар, кондитер №1 (132 бали)
в І етапі конкурсу «Кращий з професії кухар» в групах учнів ІІ курсу. За умовами конкурс складався з теоретичної і практичної частин. Всі учасники були забезпечені всім необхідним для виконання завдань і показали хороші теоретичні знання та професійні навики.

20 березня 2019р. ІІ місце – Ісак Ярослав (119 балів) у ІІ етапі Всеукраїнського конкурсу фахової майстерності серед здобувачів освіти з професії кухар на базі Державного навчального закладу „Мукачівський центр професійно-технічної освіти”. Конкурс передбачав виконання тестових завдань зі спеціальних дисциплін та завдань практичного туру.

Третє місце у номінації «Впровадження новітніх виробничих технологій у професійну підготовку» за результатами конкурсу Білоцерківського інституту неперервної професійної освіти в номінації «Краща випускна робота слухача 2018 року».

Показові заходи у міжатестаційний період

03. жовтня 2019р. З метою розширення й поглиблення знань, вмінь учнів з виробничого навчання й розвитку в них інтересу до особливостей приготування суші, учні групи кухар-кондитер №1, ІІ курсу Товт Мартон, Ковач Валерій, Вишатицький Вільгельм провели майстер-клас по приготуванню суші з морепродуктів.



ВІДКРИТІ УРОКИ

16 жовтня 2020р. проведено нетрадиційний урок виробничого навчання «Приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом та виробів з нього» в групі кухар, кондитер №1 ІІ курсу в рамках реалізації проектної технології навчання «Хлібом єдиним славиться українська земля», завдяки якій поєднано теорію з практикою на основі пошукової діяльності учнів.

Методична мета відкритого уроку: застосування на практиці методів активізації учнів у процесі вступного інструктажу, зокрема конкурсів та рольових ігор. Комбінований урок з елементами методів активного навчання (Урок-гра, вирішення практичних задач). урок – конкурс.

Учні проявили неабияку винахідливість, творчість, наполегливість у досягненні хороших результатів: самостійно проводили пошукову діяльність (створювали презентації, технологічні картки на закарпатські вироби з дріжджового тіста), планували організаційний та технологічний процес. Урок проведено за змішаною формою навчання.

06 березня 2021р. проведено відкритий урок з виробничого навчання у групі кухар, кондитер №1 ІІ курсу (кваліфікація 5 розряд) по темі «Приготування та відпуск салатів-коктейлів: з нерибних продуктів моря, з птиці, з овочів, фруктів, ягід. Приготування овочів фаршированих. Оформлення, відпуск. Вимоги до якості».

Перед учнями була поставлена мета сформувати, закріпити і розвинути уміння та навички планування і здійснення виробничого процесу з приготування салатів-коктейлів, фаршированих овочів. Урок проведений в умовах, наближених до роботи на підприємстві в реальному часі. Учні працювали в уявному холодному цеху підприємства ресторанного господарства та виконували завдання згідно меню.

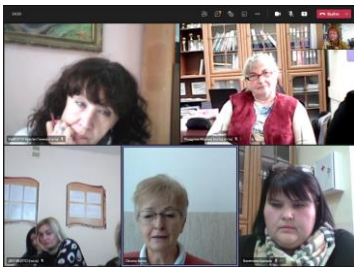
Відео-фільм проведення уроку виробничого навчання на тему: «Приготування та відпуск салатів-коктейлів: з нерибних продуктів моря, з птиці, з овочів, фруктів, ягід. Приготування овочів фаршированих. Оформлення, відпуск. Вимоги до якості».

Участь у роботі творчих груп майстрів виробничого навчання

Участь в конкурсі «Панорама творчих уроків» з 13.05.19 р. по 14.07.19р.

25.05. 2020р. участь у засіданні обласної методичної секції з розробки електронних навчально-методичних комплексів з професії кондитер для належної організації освітнього процесу, якісного комплексно-методичного забезпечення професій (предметів).

20.10 2021р. виступ на засіданні обласної методичної секції педагогічних працівників із професій громадського харчування в режимі онлайн «Упровадження в освітній процес підготовки кваліфікованих робітників інноваційних технологій навчання» про використання технології «веб-квест».



2021р. участь у роботі робочої групи по розробці стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Кухар» СП(ПТ) 05122.1.56.10-2021.

Публікації в засобах масової інформації

2021р. Вісник спецвипуск інформаційно-методичного збірника 1/2022 (протокол No 5 від 17 грудня 2021 року) НМЦ професійно-технічної освіти у Закарпатській області. Методична розробка уроку виробничого навчання «Приготування та відпуск салатів-коктейлів: з нерибних продуктів моря, з птиці, овочів, фруктів, ягід. Приготування овочів фаршированих».

2022р. ІННОВАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ із використанням проєктних технологій навчання «ХЛІБОМ ЄДИНИМ СЛАВИТЬСЯ УКРАЇНСЬКА ЗЕМЛЯ» у збірці інноваційних проєктів закладів професійної (професійно-технічної) освіти Закарпаття та Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти.

Методичні напрацювання

2019р. Методична доповідь на тему: «Соціально-психологічний клімат колективу як важливий чинник діяльності класу».

2020р. Методична доповідь на тему: «Проектні технології як компонент інноваційної діяльності».

2020р. Методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом та виробів з нього».

2021р. Методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Приготування та відпуск салатів-коктейлів: з нерибних продуктів моря, з птиці, овочів, фруктів, ягід. Приготування овочів фаршированих».

2022р. Методична доповідь на тему: «Подолання стресу, профілактика професійного вигорання педагогічних працівників».