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»
21.09.-10.11. 2022р. СЕРТИФІКАТ EU4Skills № C0012 про завершення тренінгу «Оцінювання на основі компетентностей для оцінювачів у сфері ПТО», обсяг навчання – 90 годин. Зміст тренінгу: Основи навчання і оцінювання на основі компетентностей. Етика оцінювання на основі компетентностей і професійна деентологія. Вступ до методології розроблення інструментів оцінювання на основі компетентностей. Процедура оцінювання на основі компетентностей розроблення і впровадження. Цифровізація інструментів оцінювання і їх практичного застосування. Практичне застосування інструментів оцінювання на основі компетентностей.
30.01.2023р. СЕРТИФІКАТ «SELFIE 2022-2023, session 2» саморефлекції SELFIE, 1год.

Педагогічна діяльність викладача

МЕТА АТЕСТАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНОГО ПРАЦІВНИКА: Підтвердження раніше присвоєної кваліфікаційної категорії «Спеціаліст вищої категорії» та педагогічного звання «Викладач-методист»

МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА: “Впровадження інноваційних технологій навчання на уроках теоретичного навчання”

Відкриті уроки у міжатестаційний період

02 жовтня 2019р. згідно з графіком навчального процесу проведено відкритий урок лабораторно-практичної роботи серед учнів II другого курсу за професією кухар по темі «Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря».

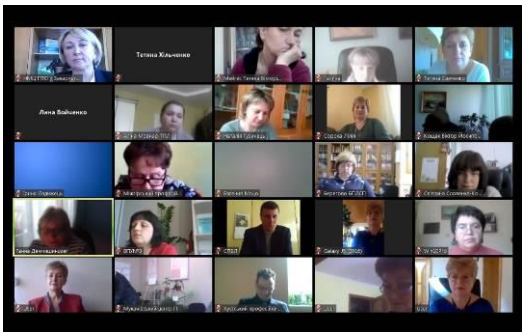
Особлива увага приділена питанням санітарії і гігієни учнів на робочому місці та дотриманню правил безпеки праці і пожежної безпеки під час виконання навчально-виробничих робіт. Учні впевнено показують набуті теоретичні знання та вміння під час приготування страв, правильно організовують робочі місця та використовують різні види обладнання, інвентарю, ріжучих інструментів.

03. жовтня 2019р. З метою розширення й поглиблення знань, вмінь учнів з даного предмету й розвитку в них інтересу до особливостей приготування суші, учні групи кухар-кондитер №!, II курсу Товт Мартон, Ковач Валерій, Вишатицький Вільгельм під керівництвом викладачів спецдисциплін Барч О.І., Галас Н.П. провели майстер-клас по

приготуванню суші з морепродуктів.

20 квітня 2021«Сучасні тенденції в оформленні і відпуску холодних закусок» - так назвали конкурс професійної майстерності викладачі предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» Барч О.І. та Галас Н.П. В конкурсі взяли участь учні груп кухарів 5 розряду кухар, кондитер №1 і №2 ІІ курсу. За умовами конкурсу учасники змагалися за найкраще сучасне оформлення холодних закусок. І місце – Дубровська Богдана учениця групи кухар, кондитер №1

02 квітня 2020р. участь в режимі онлайн розширеного засідання навчально-методичної ради Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Закарпатській області.



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

14 квітня 2022р. участь у засіданні в режимі онлайн методичної секції педагогічних працівників професій громадського харчування «Синергія освітніх компонентів як шлях впровадження державного освітнього стандарту з професії кухар, орієнтованого на результати навчання».

31 травня 2022р. участь у онлайн – тренінгу, який проводив інститут професійної освіти Національної академії педагогічних наук України «Розроблення і застосування дистанційних курсів в умовах змішаного навчання».У рамках тренінгу опрацьовувались теми:

1. Розроблення електронних курсів для змішаного навчання за допомогою G Suite для освіти.
2. Технологія створення дистанційного курсу в СДН MOODLE: повний цикл.

Захід проводився в режимі відео конференції.

МЕТОДИЧНІ НАПРАЦЮВАННЯ

2019р. Тестові завдання з предмета «Організація виробництва та обслуговування» з професії 5122 кухар, кваліфікація третій розряд.

2020р. МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА уроку з предмету «Організація виробництва та обслуговування» з використанням нтерактивних методів навчання та інноваційних технологій на тему: «Організація роботи рибного цеху»

2020-2021р. Для наповнення електронного контенту дидактичного забезпечення професійної підготовки підготувала електронний навчальний методичний комплекс з професії 7412 «Кондитер», предмет «Організація виробництва та обслуговування».

2021р. Методична доповідь: «Сучасні технології професійного навчання (дуальна, блочно-модульна системи; модульно-рейтингове, інтерактивне навчання модульна система професійного навчання та ін.)».

2022р. Методична розробка уроку з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» на тему «Характеристика родин риб лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів» з використанням інтерактивних методів навчання.

2022р. Збірник інструкційно-технологічних карт «Інноваційні технології в приготуванні холодних соусів».

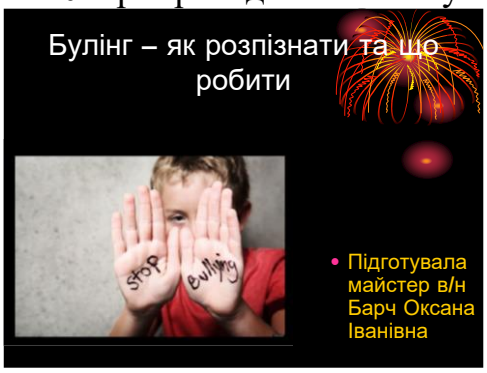
Позанавчальна діяльність

16 жовтня 2020 р. учні групи кухар, кондитер №1 ІІ курсу проведено виховний захід «Хліб – це будні і свята, хліб – це основа життя». Основна ідея

заходу – донести шанобливість та важливість хліба у нашому житті, розширити знання про клопіткий процес від збирання зерна і до його випікання.

Учні підготували для гостей концертну програму і показали театралізоване дійство про хліб, бо він усьому голова, основа нашого життя і найдорожча святиня, напекли та пригощали присутніх у залі різноманітними хлібними виробами. Цього ж дня учні передали для постояльців Ужгородського міського територіального центру соціального обслуговування випечені ними хлібо-булочні вироби.

01 вересня 2021р. проведено виховну годину «Булінг – як розпізнати та що робити»



ВОЛОНТЕРИ СЕРЕД НАС

2022р. На адресу Ужгородського ВПУ торгівлі та технологій харчування надійшов лист від командира військової частини А7369 Міністерства оборони України, у якому висловлюється щира подяка ***Івану Какабадзе*** – учневі групи кухар, кондитер №1 першого курсу. У листі, зокрема, зазначається, що Іван є позаштатним кухарем Батальйону ТРО м. Ужгорода та надає допомогу в забезпеченні діяльності військової частини А7369.

МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

Командир військової частини А 7369

Ужгородське ВПУ торгівлі та технологій харчування
вул. Капушанська, буд. 142.
м. Ужгород,

ПОДЯКА

Командир військової частини А7369 висловлює щиру подяку студенту Ужгородського ВПУ торгівлі та технологій харчування - Какабадзе Івану Юрійовичу, позаштатному кухарю Батальйону ТРО м. Ужгород за допомогу в забезпеченні діяльності військової частини А7369

Командир військової частини А7369
майор О. ШАПОВАЛ

22 квітня 2022р. Участь напередодні Великодня у підтримці ініціативи обласної і міської влади, волонтерського руху щодо приготування пасок для бійців 128-ї ОГШБр та інших захисників на півночі та сході України.

Усі паски були випечені за класичною закарпатською рецептурою на базі навчальних майстерень закладу. Педагоги доклали багато зусиль, щоб великодня випічка була смачна, запашна і надихала воїнів на захист рідної землі, несла частинку домашнього тепла кожному, хто боронить нашу землю від окупантів.

На площі Народній біля обласної військової адміністрації святкові паски перед відправкою освятив єпископ Мукачівської греко-католицької єпархії владика Ніл.

Христина ОЛАШИН, учениця групи кухар, кондитер №1 першого курсу (майстер в/н Барч О.І.), голова Учнівської ради, активно приймає участь у волонтерській роботі. З перших днів воєнної агресії проти України дівчина долучається до приготування гарячих страв для близько тридцяти вимушених переселенців, які проживають при одній з церков у місті Мукачеві.

19.05.2022. Участь у флешмобі з нагоди відзначення Дня вишиванки «Вишиванку одягаю – Україну прославляю!». У цей день важливо згадати про наше коріння, адже український народ – сильний, незалежний і має прекрасні традиції, які необхідно продовжувати, розвивати та навчати шанувати їх прийдешнім поколінням.

Нехай наш патріотизм допомагає захищати Україну та робити її цілісною, успішною.