



Беджик Наталія Францівна

майстер виробничого навчання

- **Освіта - 2 вищих базових;**
- **Педагогічне звання - майстер виробничого навчання I -ї категорії;**
- **Тарифний розряд майстра -14;**
- **Робітничий розряд - кухар -6 розряду; офіціант -5 розряду; кондитер -5розряду; тістороб -4розряду;**
- **Загальний стаж роботи – 32 роки, 7 місяців**
Педагогічний стаж – 22 роки,9 місяців
- **Рік проходження попередньої атестації 2020р**
- **Підвищення кваліфікації – 2020р.НМЦ ПТО та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників в Хмельницькій області.**
- **2024-Інституп професійної освіти Національної академії педагогічних наук України.**
- **2024р.Стажування та підтвердження робітничої кваліфікації «Кухар 6-го розряду»**





Моя освіта

- ❖ 2020р.-ДНЗ "ХЦПТОСП" –офіціант 5-го розряду;
- ❖ 2024р.- ДНЗ "ХЦПТОСП" –Старший кондитер(кондитер 5-го розряду);
- ❖ 2024р.- 2-га вища (магістратура) Інститут професійної освіти Національної академії педагогічних наук України



Науково - методична проблема центру

“Впровадження інноваційних педагогічних і виробничих технологій в навчально - виробничий процес”



**Проблема методичної комісії
викладачів та майстрів
виробничого навчання професій
ресторанного господарства**

**“Підвищення якості знань, умінь
та навичок на основі
впровадження в навчально-
виховний процес інтерактивних
методів навчання”**

Науково - методична проблема над якою працює майстер:

“Використання
інтерактивних
методів для
підвищення якості
знань, умінь та
навичок на
виробничому
навчанні”.



Педагогічне кредо



- Йти вперед і не зупинятись на досягнутому;

-

Вимогливість до учнів у поєднанні з повагою до їх особистості.



МОЇ НАГОРОДИ





ТА ПОДЯКИ



Підвищення кваліфікації

- ❖ 2020 р. – НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області
- ❖ 2020р. ДНЗ “ХЦПТОСП” здобула професію офіціант 5- розряду
- ❖ 2022р. Підвищила кваліфікацію “Національний університет харчових технологій”
- ❖ 2023р. Підвищення кваліфікації в рамках Міжнародного освітнього проекту “Схід-Захід”
- ❖ 2024 р. – 2-га вища “Інститут професійної освіти Національної академії педагогічних наук України”
- ❖ 2024р. ДНЗ “ХЦПТОСП” здобула професію кондитер 5- розряду
- ❖ 2024р. ДНЗ “Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі” підтвердила робітничу кваліфікацію кухар -6 розряду.
- ❖ 2024р. Підвищила кваліфікацію майстрів виробничого навчання (тренерів) за напрямком «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти» в межах реалізації Швейцарсько-українського проекту DECIDE- “Децентралізація для розвитку демократичної освіти”.
- ❖ 2025р. Підвищила кваліфікацію в Хмельницькому національному університеті у Центрі післядипломної освіти за сертифікатною програмою підвищення кваліфікації педагогічних працівників

Підвищення кваліфікації Магістр 2-га вища Інститут професійної освіти Національної академії педагогічних наук України

**"Педагоги не можуть успішно когось навчати,
якщо в цей же час ретельно не навчаються самі"**
Алі Апшероні.



Підвищення кваліфікації

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР
ДЕРЖАВНОЇ ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ
У СФЕРІ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
ПОСІДІТЕЛЯМИ-ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ
У ДОСЛІДНИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ

ПЕДАГОГІЧ. сфери А.Б.В.Г.Д.З

СВІДОЦТВО

при підвищенні кваліфікації
ПІК 22771726 / 002795-20

**Беджик
Наталія Францівна**

з «03» квітня 2020 р.
до «23» березня 2020 р.

Підвищення кваліфікації на посаді:
мастера виробничого навчання

За час навчання територіальною системою:	
Вимоги щодо курсів	Виконано
Спеціалізований курс	28 год.
перехідного курсу з метою ППТЮ	
Професійний курс	28 год.
спеціалізований курс з освітнього проекту в сфері ППТЮ	
з метою та професійної оцінки	
Значення курсів	78 год.
з метою професійного навчання	
з метою спеціалізованого професійного навчання	
з використанням ІКТ в освітньому процесі	
Додатково-освітній курс	12 год.

Виконано вимогу роботи на курсі

Тестування на знань за періодом з квітня 2020 р. до березня 2020 р.

Значення: **відмінно**

Директор: *С.С. Парьова* С.С.Парьова

М.П.
Дата видачі: з 23 квітня 2020 р.

СВІДОЦТВО

P20 № 044594

Беджик
Наталія Францівна

закінчила у 2020 році

Державний навчальний заклад "Хмельницький
центр професійно-технічної освіти сфери
послуг"
і здобула професію (підвищила кваліфікацію на
професійній
кваліфікації)

УКРАЇНА

СВІДОЦТВО
при підвищенні кваліфікації
професійної кваліфікації

С.С. Парьова

**ДОДАТОК
ДО СВІДОЦТВА**
при підвищенні кваліфікації
професійної кваліфікації

ПІК 20031809

ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг»
КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ЦЕНТР

СЕРТИФІКАТ

Центр Навчання Професійно-технічної кваліфікації

КП №03063783/000008-24

Беджик Наталія Францівна

Відомо: Кваліфікаційний центр Державного навчального закладу
«Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»
Навчальним закладом кваліфікації сертифікат №38 отримав 12 квітня 2022 року

ПРИСВОЄНА ПОВНА ПРОФЕСІЙНА КВАЛІФІКАЦІЯ
Старший кондуктор (кондуктор 3 розряду) - транспортні функції А, Б, В, Г, Д

Протестувати отримав від 06.03.2024 року №8

Директор ДНЗ «Хмельницький
центр ПТО сфери послуг»
06 березня 2024 року

С.С. Парьова Світлана ПАРЬОВА

Підвищення кваліфікації

в рамках Міжнародного освітнього проекту "Схід-Захід" та активна участь у X Міжнародній програмі підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників



Підтвердження кваліфікації кухаря 6-го розряду

" Майстерність учителя-це
спеціальність
якої треба вчитися"
А.С.Макаренко.



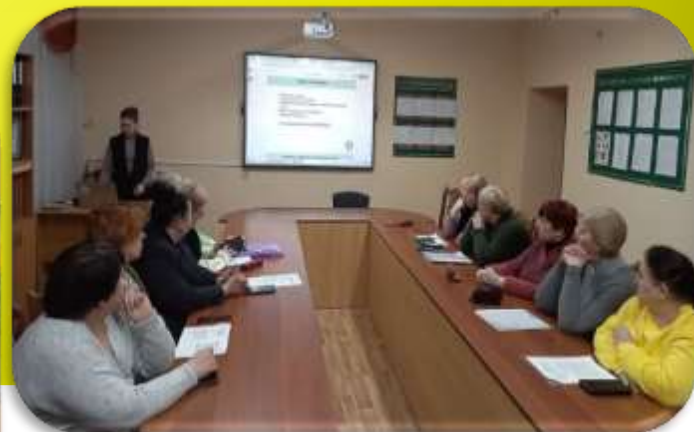
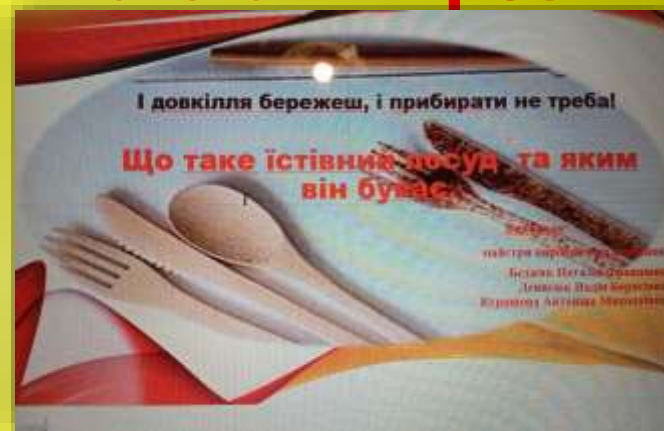
Підвищення кваліфікації

Харчова безпека в школах та садочках.

Розроблення, впровадження, застосування системи харчування на принципах НАССР



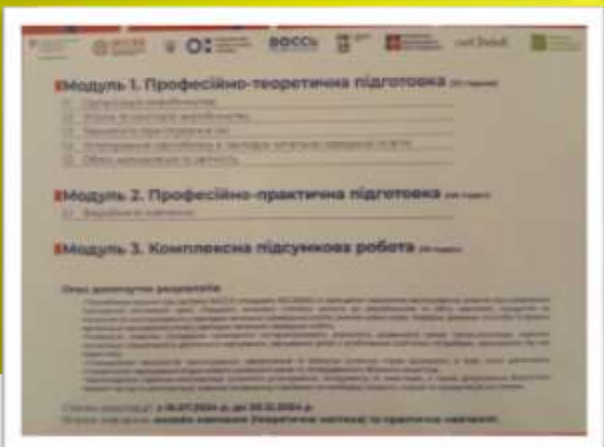
Навчання у Центрі післядипломної освіти за сертифікатною програмою підвищення кваліфікації педагогічних працівників “Свідоме споживання та сталий розвиток”



СЕРТИФІКАТ

підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання (тренерів) за напрямком « Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти» в межах реалізації Швейцарсько-українського проекту DECIDE- "Децентралізація для розвитку демократичної освіти"

"Освіта - найвеличніше з усіх земних благ, але
тільки тоді, коли вона найвищої якості, інакше
вона абсолютно даремна"
Р.Кіплінг.



ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ ВЕБІНАР



Інформаційна безпека

👤👤 Інформаційна безпека є одним з найважливіших аспектів інтегральної безпеки, на якому б рівні ми не розглядали її – національному, галузевому, корпоративному або персональному.

👤👤 Сьогодні наші педагоги взяли активну участь у всеукраїнському вебінарі "Конфіденційність, безпека і захист інформації у використанні цифрових інструментів Google"

! Як створити безпечне інформаційне середовище,

! раціонально підвищити продуктивність праці в онлайн-просторі,

! інструменти для виявлення фейків

! і інші цінні поради звучали сьогодні під час зустрічі.



Участь у семінарі



Участь у конференціях та написання тез

- 1.2021р.Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу та регіональної кухні Поділля.
- 2.2023р.Харчова безпека та впровадження систем НАССР.
- 3.2023р.Інноваційні технології навчання майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості.
- 4.2024р.Інноваційні технології у підготовці кваліфікованих робітників харчової промисловості.



Участь у вікторині



Обласний практичний форум «Жива українська кухня»



СЕМІНАР

**Інновації професій харчової промисловості та
ресторанного господарства**



Автентична кухня Поділля : «Приготування печива "Мазурки"»



Спеціалізований семінар (якісне та безпечне харчування дітей)



Семінар в центрі на тему: «Приготування міні-закусок»



Майстер класи

1. Майстер клас по приготуванню піци з учнями школи в агенції «Професіонал» 2021р.
2. Нарізка овочів « карвінг » 2021р.
3. Малювання пряників 2024р.
4. Приготування та складання кольорових млинчиків 2025р.



Майстер – клас для дітей з особливими освітніми потребами



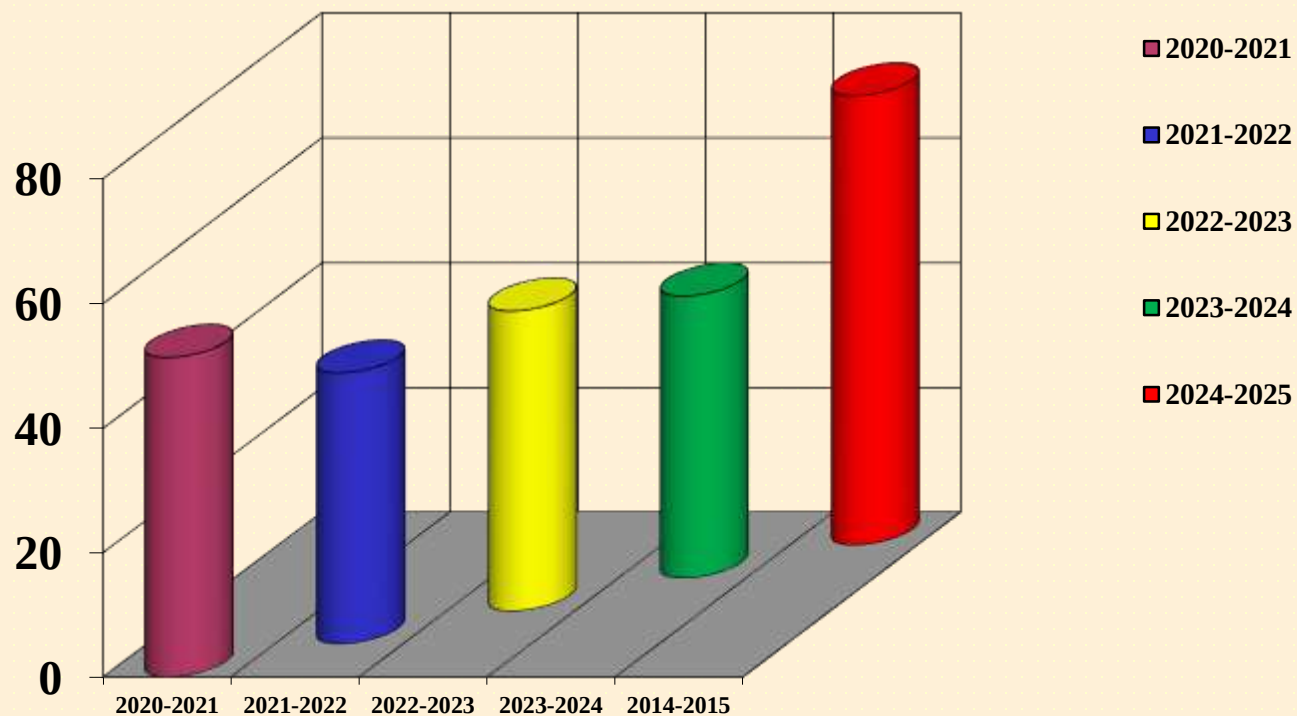
Член журі у конкурсі «Кращий кухар центру»



Міжнародне стажування учениців Італії



МОНІТОРИНГ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ УЧНІВ



“Якщо, ви вдало виберете професію і вкладете в неї всю свою душу, то щастя саме відшукає вас”.

**ДЯКУЮ
ЗА УВАГУ**