



ПРЕЗЕНТАЦІЯ ДОСВІДУ РОБОТИ

*Майстра виробничого навчання
ДНЗ «Хмельницький центр ПТО
сфери послуг»*

**Бурцевої Тетяни
Миколаївни**

Хмельницький 2024



Візитна картка

- Посада—майстер виробничого навчання з професій:«Кухар,офіціант, бармен»
- Педагогічний стаж роботи – 16 років
- Освіта: повна вища , Національний університет харчових технологій
- Результат попередньої атестації – 21.04.2021р. підтвердження раніше встановленого найвищого тарифного розряду (14)
- Підвищення кваліфікації на посаді майстра в/н : НМЦ ПТО КП у Хмельницькій області, 11.03.2020р
- Робітничі розряди : Кухар 5 розряд, Офіціант 5 розряд, Тістороб 4 розряд , Майстер ресторанного обслуговування 5 розряд

Підвищення кваліфікації : НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області (11 березня 2020р.)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ ТА ПІДВИЩЕННЯ
КВАЛІФІКАЦІЇ ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНИХ
ПРАЦІВНИКІВ У ХМЕЛЬНИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ

СВІДОЦТВО
про підвищення кваліфікації
ПК 22771726 / 002723-20

Видано Бурчевій
(прізвище, ім'я, по батькові)
Ігнатуку Миколаївну
про те, що з 27 січня 2020 р.
до 11 березня 2020 р.
вона підвищила кваліфікацію на посаді
маїстра виробничого
навчання

За час навчання опрацював _____ такі теми:

Назва теми (курсу)	Навчальний час
Соціокультурний модуль	30 год
Кримінально-правовий модуль з теми П(П)О	30 год
Професійний модуль	30 год
Педагогічний аналіз освітнього процесу в закладі П(П)О	30 год
Закони та професійна педагогіка	75 год
Факторний модуль	75 год
Методика професійного навчання	16 год
Інноваційні технології професійного навчання	
Використання ПК в освітньому процесі	
Міжнародно-експертний модуль	

Виконав випускні роботи на тему
Організація та методика проведення бінарних уроків

з оцінкою відмінно

Директор Л.І.Шевчук
М.П.
"11" березня 2020р.

Робітни чі розряди



Методична проблема центру

«Впровадження інноваційних педагогічних та
виробничих технологій в
навчально-виробничий процес»

*Методична проблема методичної комісії викладачів
та майстрів в/н професій харчової промисловості та*

ресторанного господарства
*«Формування конкурентноспроможного робітника
через підвищення професійної майстерності
педагогів в контексті сучасних технологій»*

Працюю над методичною проблемою

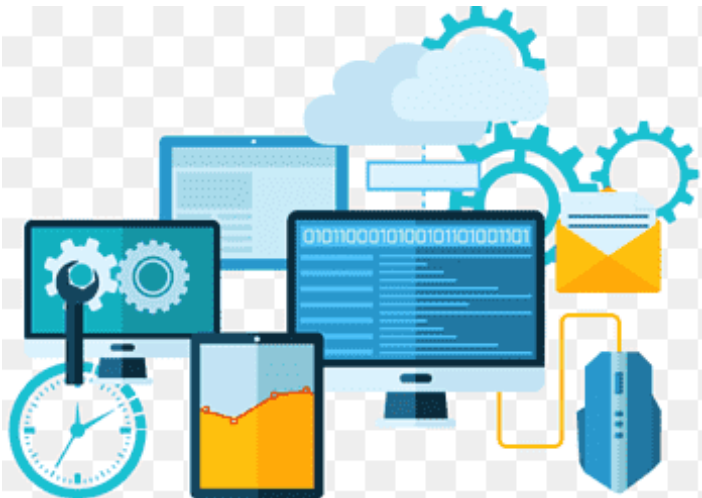
Використання цифрових технологій при проведенні
уроків виробничого навчання»

ПІД ЧАС РОБОТИ НАД МЕТОДИЧНОЮ ПРОБЛЕМОЮ МАЮ НА МЕТІ:

- ❖ ФОРМУВАТИ ТВОРЧИЙ ІНТЕРЕС ДО ОБРАНОЇ ПРОФЕСІЇ;
- ❖ РОЗВИВАТИ СМІЛИВІСТЬ, ВИНАХІДЛИВІСТЬ;
- ❖ ПРОФЕСІЙНІ НАВИКИ ТА УМІННЯ;
- ❖ СТВОРЮВАТИ УМОВИ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ УСПІХ У ПРОФЕСІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

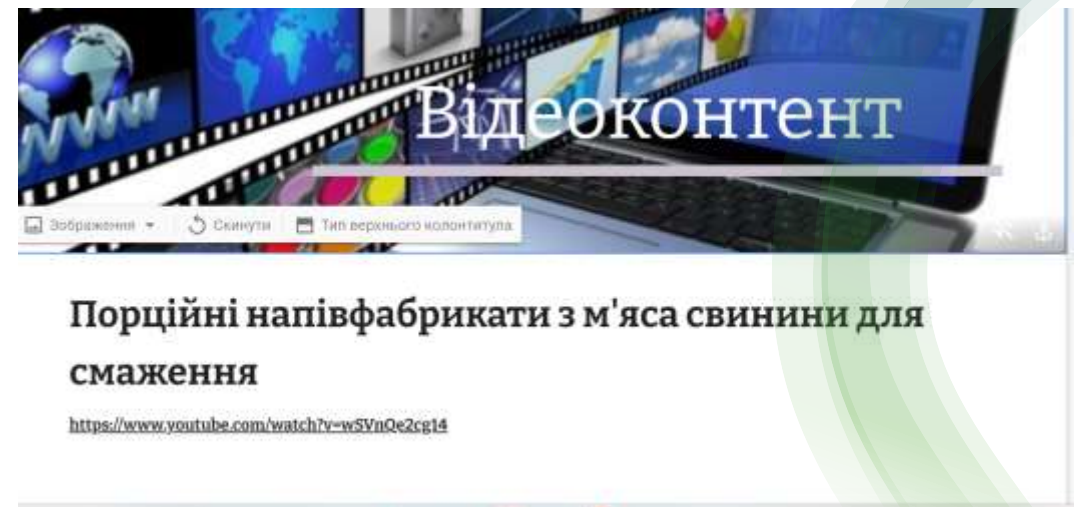
Впровадження цифрових технологій на уроках виробничого навчання

Цифрові технології сприяють не тільки розвитку самостійності, творчих здібностей здобувачів освіти, їх застосування дозволяє змінити саму технологію надання освітніх послуг, зробити уроки виробничого навчання більш наочними і цікавими



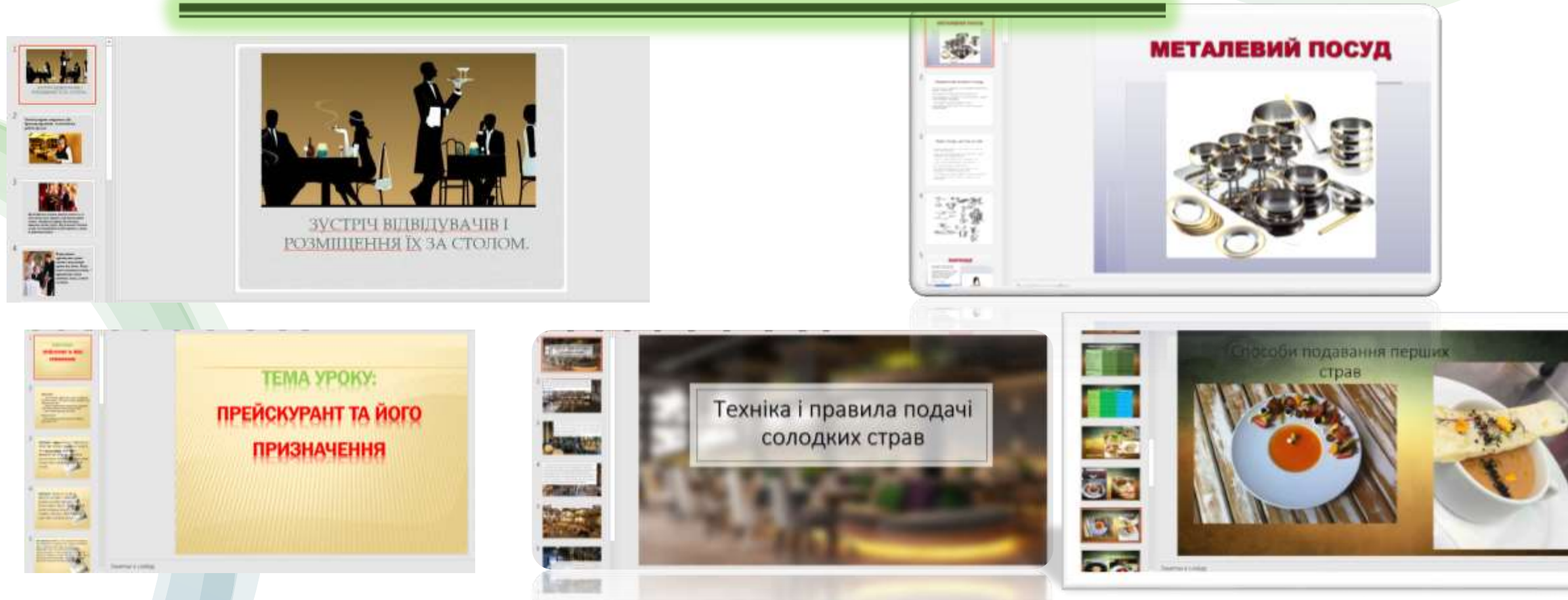
Кращий освітній контент

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них



На уроках виробничого навчання широко використовую цифрові технології

Створюючи мультимедійні презентації, ставлю за мету полегшити процес подання та засвоєння інформації



Розробки дидактичних матеріалів до уроків виробничого навчання

Створення інновацій – процес творчий, що відповідає умовам пошуку нового оригінального, оптимального.

Постійно працюю над поповненням та удосконаленням КМЗ своїх уроків: розробкою інструкційних та інструкційно-технологічних карт, структурно-логічних схем, карток-завдань, критеріїв оцінювання досягнень здобувачів освіти, які використовую на уроках виробничого навчання.



Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Характеристики (критерії) - ознаки та показники професії

Електронний навчально-методичний посібник «Впровадження інноваційних технологій у підготовку кваліфікованих робітників»

Методична розробка уроку виробничого навчання з використанням цифрового сервісу Genially

За компетентністю ОФ 3.1.5. Здійснення попередньої сервіровки столів.

Професія "Офіціант" "



*Методична розробка по виробничому навчанню
за компетентністю:*

*ОФ – 3.1.5. Здійснення попередньої сервіровки столів
Професія :5123 Офіціант
Кваліфікація :4 розряд*



**Участь в обласному
семінарі
«Cult Food: як
змінити харчування в
закладах освіти»**

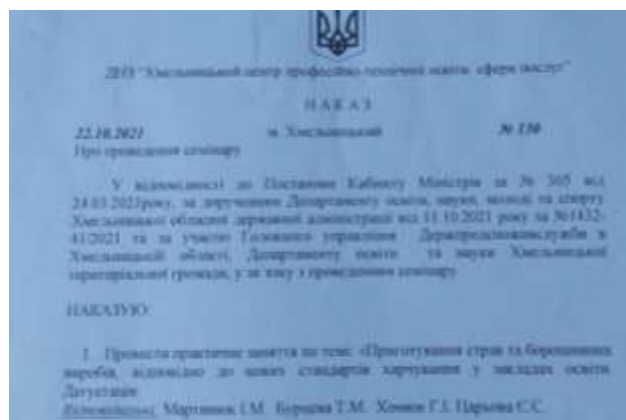
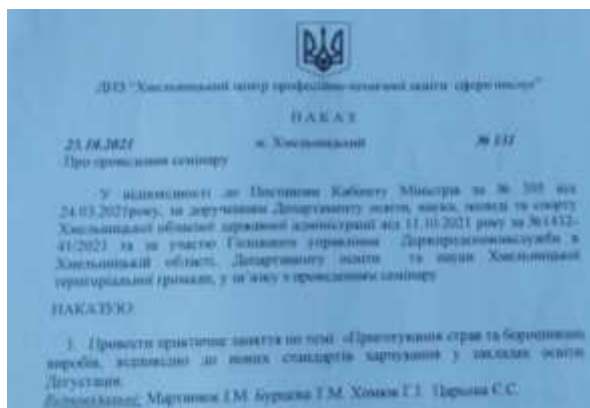
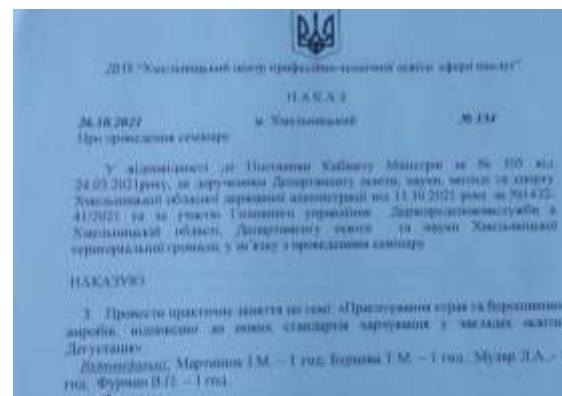
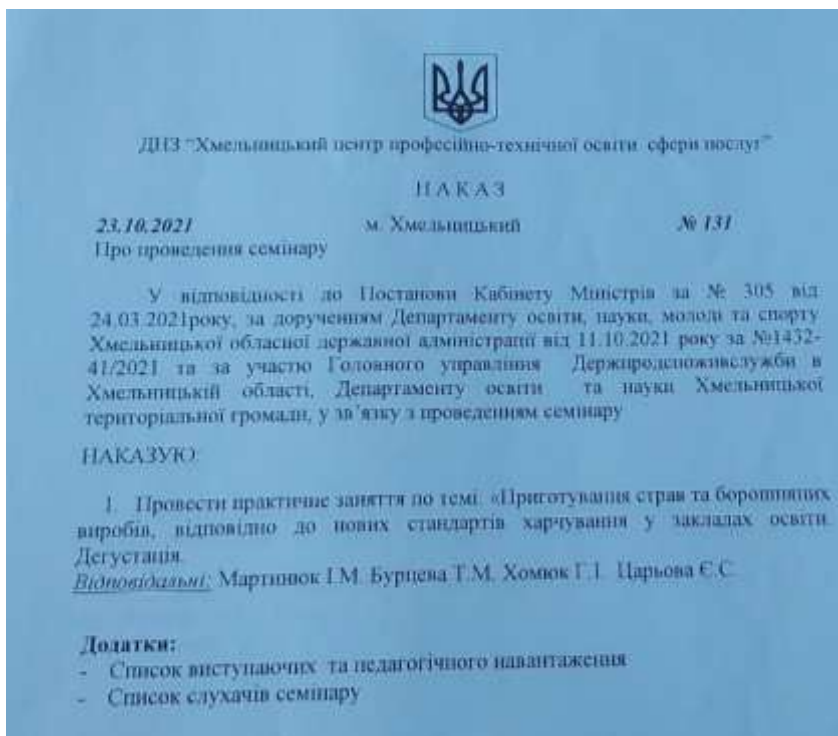
**Наказ № 130 від
22.10.2021р.,**

**Наказ №131 від
23.10.2021р.,**

**Наказ № 132 від
25.10.2021 р,**

**Наказ № 134 від
26.10.2021 р**





**Проведення
майстер –
класу по темі :
«Приготування
страв та
борошняних
виробів»
для кухарів
харчоблоків
освітніх
Навчальних
закладів**



**Керівник робіт в
обласному заочному
відеоконкурсі
«Моя професія
найкраща» серед учнів
закладів професійної
(професійно-технічної)
освіти у Хмельницькій
області - ДИПЛОМ II
СТУПЕНЯ *Наказ №177-
од
від 18.06.2021р***

Наказ №177-од від 18.06.2021р

Додаток 3

до наказу Департаменту освіти і науки
Хмельницької обласної адміністрації
18.06.21 № 177-од

Список керівників робіт, що підготували переможців
серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти обласного
заочного відеоконкурсу «Моя професія найкраща»

Прізвище, ім'я, по батькові	Посада та назва закладу професійної (професійно-технічної) освіти
АНДРИШКО Олена Володимирівна	Майстер виробничого навчання Хмельницького професійного ліцею
БУРЦЕВА Тетяна Миколаївна	Майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно- технічної освіти сфери послуг»
ГЖЕГОЖЕВСЬКА Антоніна Борисівна	Викладач професійно-теоретичної підготовки Хмельницького професійного ліцею
КОВАЛЬ Наталя Іванівна	Майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Подільський центр професійно- технічної освіти»
ЛИСЬКОВА Світлана Василівна	Викладач професійно-теоретичної підготовки Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»
МІСЮЛЯ Ірина Анатоліївна	Викладач професійно-теоретичної підготовки Хмельницького професійного ліцею
ПЕТРЕЧУК Лариса Антонівна	Майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно- технічної освіти сфери послуг»

Додаток 1

до наказу Департаменту освіти і науки
Хмельницької обласної адміністрації
18.06.21 № 177-од

Список переможців
серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти обласного
заочного відеоконкурсу «Моя професія найкраща»

ДИПЛОМ І СТУПЕНЯ

- АСМАЛОВСЬКА АЛІНА
ГОШОВСЬКА ЯНА
КРУТКА СВИТЛАНА
УКРАЇНСЬКА ЛЮДМИЛА
КУРГАНСЬКИЙ ДМИТРО
- учні Державного навчального закладу
«Хмельницький центр професійно-
технічної освіти сфери послуг»
 - учень Вишого професійного училища №
25 м. Хмельницького

ДИПЛОМ II СТУПЕНЯ

- ЗБАРАВСЬКИЙ БОГДАН
МАЛАФЄСЬКА КАТЕРИНА
РОЙ МАРІЯ
ТАРАХТІЙ ІЛІЯ
- учні Державного навчального закладу
«Хмельницький центр професійно-
технічної освіти сфери послуг»
- ЯРЕМЕНКО МИКОЛА
- учень Хмельницького професійного ліцею

ДИПЛОМ III СТУПЕНЯ

- БЕВЗ ІЛІЯ
ГУБЕН МИРОСЛАВ
- учні Державного навчального закладу
«Подільський центр професійно-технічної
освіти»
- БОРЩУН ДАРИНА
- учениця Хмельницького професійного
ліцею

Заступник директора - начальник управління
професійної освіти та ресурсного забезпечення
Департаменту



УКРАЇНА
ХМЕЛЬНИЦЬКА ОБЛАСНА ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ

НАКАЗ

18.06.2021

Хмельницький

№177-од

Про підсумки обласного заочного
відеоконкурсу «Моя професія
найкраща»

Відповідно до наказу Департаменту освіти і науки Хмельницької
обласної адміністрації від 26.03.2021 №49-од «Про організацію проведення
обласного заочного відеоконкурсу «Моя професія найкраща», з метою
популяризації закладів професійної (професійно-технічної) освіти та підняття
престижності робітничих професій проведення обласного заочного відеоконкурсу
«Моя професія найкраща».

За результатами конкурсу та на підставі рішення журі

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити список переможців серед учнів закладів професійної
(професійно-технічної) освіти обласного заочного відеоконкурсу «Моя
професія найкраща» згідно із додатком 1.
2. Нагородити переможців Конкурсу, визначених у додатку 1 цим
наказом, дипломами I, II, III ступеня.
3. Нагородити дипломами учасників Конкурсу, роботи яких визнані
кращими у відповідних номінаціях згідно із додатком 2.
3. Створити подяку керівникам підприємств, відзначених у конкурсі
згідно із додатком 3.

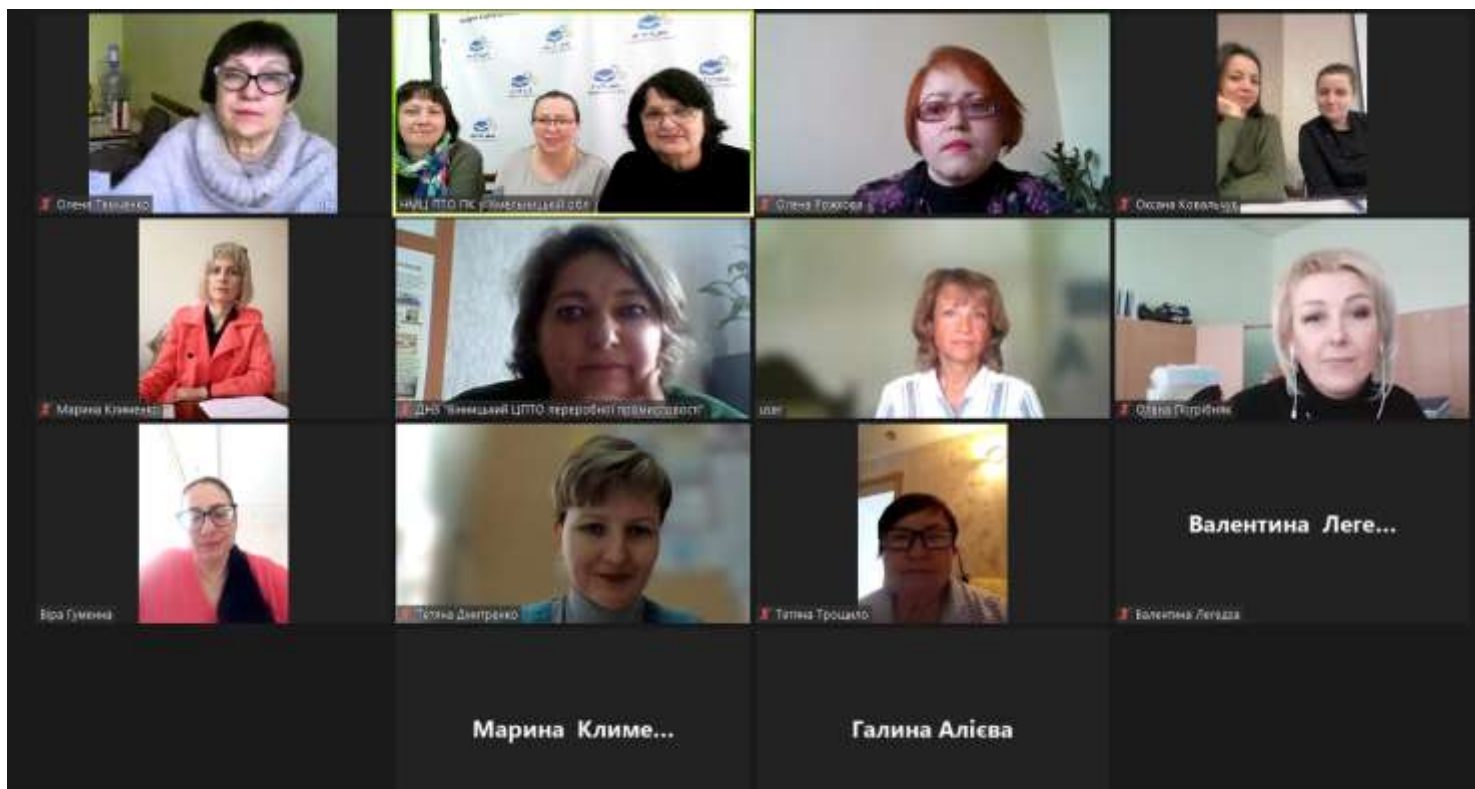
Проведення
майстер-класу
*«Приготування десер
ту «Чізкейк»*
для педагогічних
працівників центру

18. 01. 2023 р. Наказ № 1



ЧЛЕН РОБОЧОЇ ГРУПИ З РОЗРОБЛЕННЯ ПРОЄКТУ ДЕРЖАВНОГО ОСВІТНЬОГО СТАНДАРТУ З ПРОФЕСІЇ 5123 «ОФІЦІАНТ»

- Засідання всеукраїнської робочої групи 25 квітня 2023 року,
- 23 травня 2023 року у режимі online.



Набув чинності новий освітній стандарт за професією "Офіціант"

НАКАЗ

13 12 2023

м. Київ

№ 1515

Про затвердження Державного освітнього стандарту з професії «Офіціант» та визнання таким, що втратив чинність, наказу Міністерства освіти і науки України від 27.12.2017 № 1691

Відповідно до статті 32 Закону України «Про освіту», статті 32 Закону України «Про професійну (професійно-технічну) освіту», підпункту 15 пункту 4 Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630 (із змінами), враховуючи листи-погодження Міністерства економіки України від 25.10.2023 № 4703-03/57439-03 та Спільного представницького органу сторони роботодавців на національному рівні від 28.11.2023 № 23-2-506,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Державний освітній стандарт з професії «Офіціант», що додається.
2. Установити, що стандарт, зазначений у пункті 1 цього наказу, впроваджується в освітній процес з 01 вересня 2024 року.
3. Директорату професійної освіти (Шумік І.) надавати закладам професійної (професійно-технічної) освіти методично-консультативну допомогу з питань впровадження цього стандарту.
4. Визнати таким, що втратив чинність, наказ Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 № 1691 «Про затвердження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти з робітничих професій» в частині затвердження стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Офіціант».
5. Департаменту забезпечення документообігу, контролю та інформаційних технологій (Єрко І.) у встановленому порядку зробити відмітку у справах архіву.
6. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра з питань цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації Завгороднього Д.

Міністр

Оксен ЛІСОВИЙ



Відомості про авторський колектив розробників

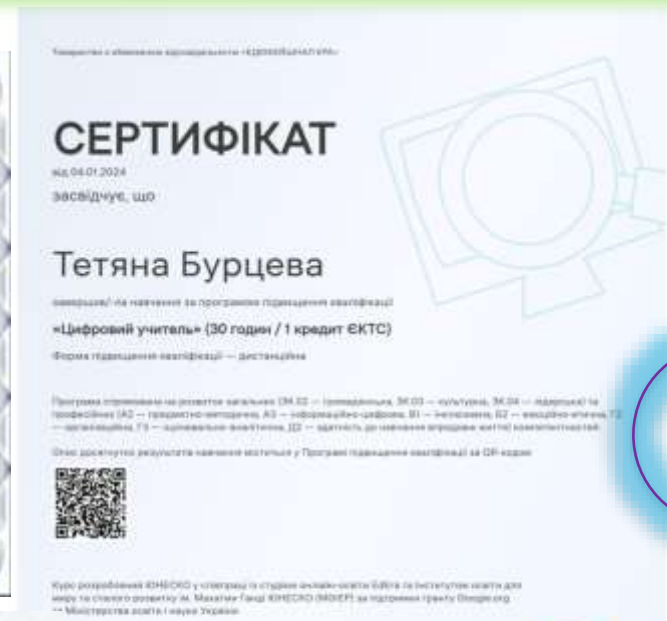
№	Прізвище, ім'я, по-батькові	Місце роботи
1.	Людмила ШЕВЧУК	директор Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації у Хмельницькій області, керівник робочої групи
2.	Евеліна ЦАРЬОВА	директор Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»
3.	Галина СОЛЕНЦОВА	методист Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації у Хмельницькій області
4.	Ганна ХОМЮК	викладач Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»
5.	Тетяна БУРЦЕВА	майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

ПІДВИЩЕННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ





ПІДВИЩЕННЯ ЦИФРОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ



Навчання у Центрі післядипломної освіти Хмельницького національного університету за сертифікатною програмою підвищення кваліфікації педагогічних працівників «Створення електронного портфоліо педагога: платформи PADLET та WAKELET»

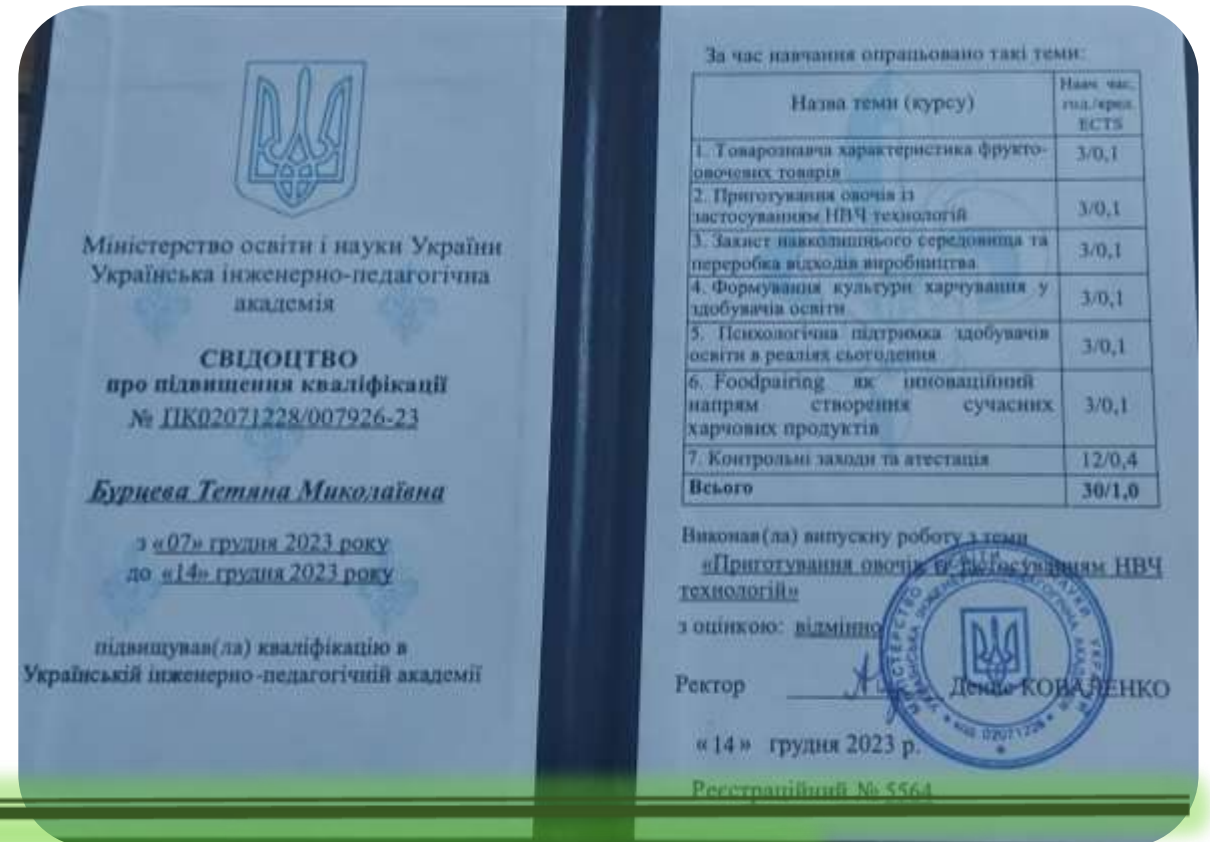
*20 листопада 2023 р. – 01 грудня 2023 р.
Обсяг: 1 кредит ЄКТС/30 годин.*



Підвищення кваліфікації за курсом «Педагогічні інновації та технології в освітньому процесі сучасного закладу освіти»

7-14 грудня 2023 року

Обсягом 30 год.



Участь у всеукраїнському кулінарному on-line конкурсі рецептів «Гарбузовий Маєсток 2023» з ГО «Асоціація рестораторів та готельєрів м. Дніпро у Дніпропетровській області – Диплом III ступеня



Гарбузовий
маєсто́к



Цукерки, мармелад

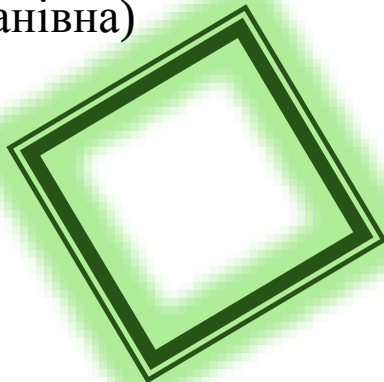
ДНЗ Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг	Хом'юк Ганна Баган Людмила Бурцева Таня	Цукерки "Гарбузова рапсодія"
---	---	------------------------------

Обласний конкурс «Кращий освітній контент у ЗП(ПТ)О – 2023»

НАКАЗ «29» березня 2023 р. № 10-од

ДИПЛОМ І СТУПЕНЯ

Авторський колектив
(БАГАН Людмила Станіславівна,
БУРЦЕВА Тетяна Миколаївна,
БЕДЖИК Наталія Францівна,
ВОЛОШИНА Наталія Миколаївна,
ГОРПИНИЧ Світлана Олександрівна,
ЗЕЛІНСЬКА Майя Олександрівна,
МАЛЬОВАНА Оксана Сергіївна,
МУЛЯР Лариса Анатоліївна,
ХОМЮК Ганна Іванівна)



ОБЛАСНИЙ СЕМІНАР ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ ПРОФЕСІЙ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ НА ТЕМУ: «ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ІННОВАЦІЙНИХ ВИРОБНИЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПРИ ПІДГОТОВЦІ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ ПРОФЕСІЙ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ» *18 травня 2023 року*



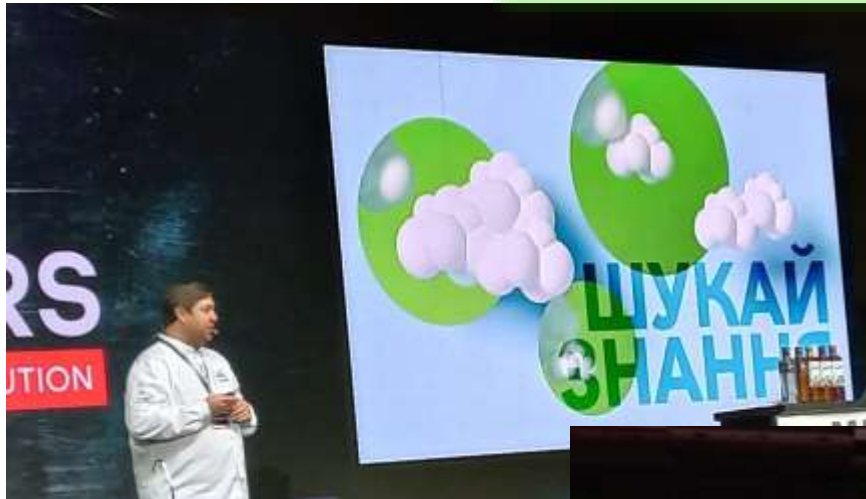
КОНТАКТИ
м. Хмельницький,
вул. Панаса Мирного, 5
тел./факс: (0582) 65-05-45
тел.: (0582) 65-05-47
e-mail: hordziak@ukr.net
www.dnsh.com.ua



ТЕМА ВИСТУПУ
«Приготування страв з
використанням Thermostat»
для учасників обласного
семінару



Всеукраїнський кулінарний захід Creative Chefs Summit 2023: «МРІЯ. Сила візії» 27 листопада 2023 Бурцева Т. М., Горпинич С. О., Хомюк Г. І.



ВАШ КВИТОН №0390

Бурцева Тетяна

1. Цей квиток є чинним лише на день проведення заходу. Підлягає поверненню та обміну на гроші.
2. Сплативши квиток забороняється копіювати, передавати третім особам та публікувати (в тому числі в мережі Інтернет). Адміністратори не несуть відповідальності за підробку і крадіжки. Власник квитка має нести повну відповідальність за своїми діями.
3. Відшкодування організатором вартості квитка можливе тільки за умови скасування заходу.
4. Організатори не несуть відповідальності за втрату квитка, якщо він не повернутий.

Ми відповідально ставимося до безпеки гостей та учасників заходу.

CREATIVE CHEFS SUMMIT 2023: МРІЯ, СИЛА ВІЗІЇ ВІДБУДЕТЬСЯ 27 ЛИСТОПАДА 2023 РОКУ ЗГІДНО З ЧИННИМИ ПРАВИЛАМИ БЕЗПЕКИ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ.

У разі оголошення пожежної тривоги під час заходу:

1. Creative Chefs Summit 2023: МРІЯ, СИЛА ВІЗІЇ проводиться в приміщенні КВЦ «Парковий».
 2. Всі гості та учасники заходу повинні вийти з приміщення заходу, що знаходиться на 1 поверсі КВЦ «Парковий».
 3. Під час виходу з приміщення учасники повинні залишити свої речі та документи.
 4. Під час виходу з приміщення учасники повинні залишити свої речі та документи.
- КВЦ «Парковий» – це майданчик для проведення різноманітних заходів. Найближчий вихідний пункт знаходиться за адресою: м. Київ, вул. Миколаївська, 10. Різноманітні заходи проводяться в приміщенні КВЦ «Парковий».





ЖИВА
КУЛІНАРНА
КНИГА



Обласний практичний
форум
«Жива українська
кухня» 20.12.2023 р.



**Проведення майстер-
класу для учасників
обласного практичного
форуму
«Жива українська
кухня»
*Приготування книдлів***

VIII Міжвузівська науково-практична конференція «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля» (2024 р.)



УКРАЇНСЬКИЙ
КУЛІНАРНИЙ СОЮЗ

ПОДІЛЬСЬКА ГІЛЬДІЯ
КУЛІНАРІВ

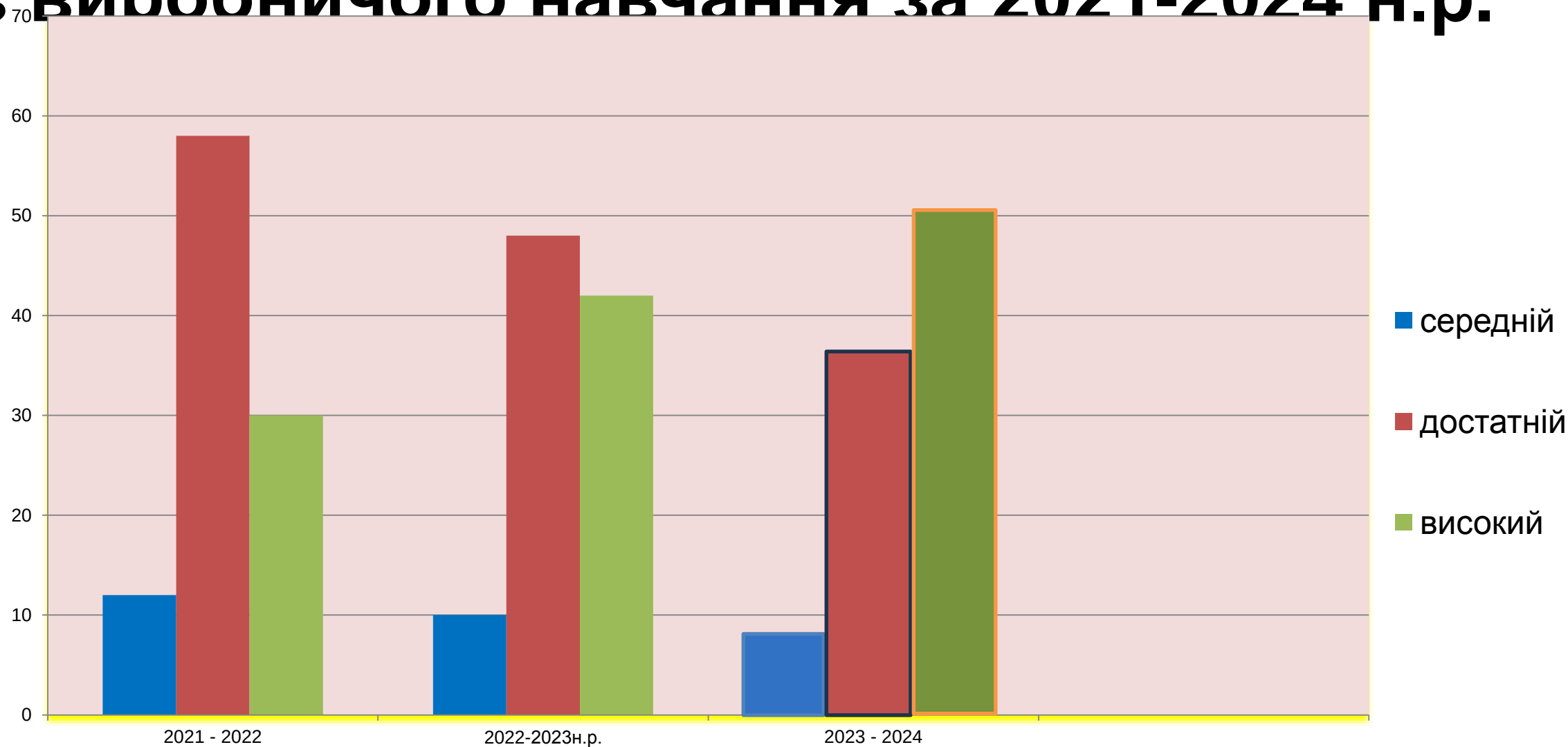
*Напрямок :Сучасні технології підготовки фахівців для
сфери гостинності*

**Подані тези «Методика
підготовки та проведення
обласного семінару в ЗП(ПТ)О**



Рівень навчальних досягнень здобувачів освіти

з виробничого навчання за 2021-2024 н.р.



Щоб мати право вчити інших, потрібно постійно вчитися самому



**Будь
завжди
на висоті**

**Іди в
ногу
з часом**

**Ніколи не
зупиняйся
на
досягнутому**

**Твори
власне
життя сам**

Вчися, вчися, вчися!!!



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!