

ДНЗ “Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг”

ПОРТФОЛІО

МАЙСТРА ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

Вержиковської Олени Володимирівни

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ 2023

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ



**ВЕРЖИКОВСЬКА
ОЛЕНА ВОЛОДИМИРІВНА
*МАЙСТЕР ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ***

**РІК ПОПЕРЕДНЬОЇ АТЕСТАЦІЇ 2018
ВІДПОВІДНІСТЬ РАНІШЕ
ВСТАНОВЛЕНОМУ
*14 ТАРИФНОГО РОЗРЯДУ ТА РАНІШЕ
ПРИСВОЄНОМУ
ПЕДАГОГІЧНОМУ ЗВАННЮ
“МАЙСТЕР ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ
I-ОЇ КАТЕГОРІЇ”***

ПЕДАГОГІЧНИЙ СТАЖ – 25 РОКІВ

ПЕДОГІЧНЕ КРЕДО:

***“УЧІТЕСЬ, ЧИТАЙТЕ,
І ЧУЖОМУ НАУЧАЙТЕСЬ,
Й СВОГО НЕ ЦУРАЙТЕСЬ”***

Т.Г. ШЕВЧЕНКО

**Суть і зміст досвіду:
«Шляхи, фактори, умови і
методи виховання гуманістичної
спрямованості учнів в
професійно-технічних
навчальних закладах»**

**Актуальність досвіду:
Першочерговим завданням сучасної
освіти є формування повноцінного,
високоосвіченого інтелектуального
фахівця, а саме гуманістичне
спрямування забезпечує реалізацію цієї
мети.**

ВСТУПНІ КРОКИ ДО ПЕДАГОГІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ



Калужський технікум харчової промисловості



Київський педагогічний коледж ім. Антона Макаренка

ДОКУМЕНТ ПРО ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

Науково – методичний центр професійно – технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно – педагогічних працівників у Хмельницькій області, 2023 рік свідоцтво № ПК 22771726/004075-23

 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 / 0019.94-18 Видано <u>Верасиковській</u> (прізвище, ім'я, по батькові) <u>Олені Володимирівні</u> про те, що з <u>29</u> <u>січня</u> 20<u>18</u> р. до <u>06</u> <u>березня</u> 20<u>18</u> р. він/вона підвищував(а) кваліфікацію на посаді <u>майстра виробничого навчання</u>		За час навчання опрацював(а) _____ такі теми: <table border="1"><thead><tr><th>Назва теми (курсу)</th><th>Навчальний час 150 год</th></tr></thead><tbody><tr><td><u>Соціально-педагогічний модуль</u></td><td><u>30 год</u></td></tr><tr><td><u>Крилативно-правово-економічне ПТО</u></td><td></td></tr><tr><td><u>Професійний модуль</u></td><td><u>30 год</u></td></tr><tr><td><u>Психологічний експериментально-важковий процес в ЗРО</u></td><td></td></tr><tr><td><u>Залатана на професійна переклада</u></td><td></td></tr><tr><td><u>Важковий модуль</u></td><td><u>75 год</u></td></tr><tr><td><u>Методика професійного навчання</u></td><td></td></tr><tr><td><u>Інноваційні технології професійного навчання</u></td><td></td></tr><tr><td><u>Впровадження ІКТ у навчальний процес</u></td><td><u>30 год</u></td></tr><tr><td><u>Діагностика-аналітичний модуль</u></td><td><u>45 год</u></td></tr></tbody></table> Виконав _____ випускні роботи на тему <u>Робоча майстра виробничого навчання з багатьма мн. умів. Методи вивчення сімей. умів. відрізняю</u> Директор _____ Л.І.Шевчук М.П. _____ <u>«06» березня 2018 р.</u>	Назва теми (курсу)	Навчальний час 150 год	<u>Соціально-педагогічний модуль</u>	<u>30 год</u>	<u>Крилативно-правово-економічне ПТО</u>		<u>Професійний модуль</u>	<u>30 год</u>	<u>Психологічний експериментально-важковий процес в ЗРО</u>		<u>Залатана на професійна переклада</u>		<u>Важковий модуль</u>	<u>75 год</u>	<u>Методика професійного навчання</u>		<u>Інноваційні технології професійного навчання</u>		<u>Впровадження ІКТ у навчальний процес</u>	<u>30 год</u>	<u>Діагностика-аналітичний модуль</u>	<u>45 год</u>
Назва теми (курсу)	Навчальний час 150 год																							
<u>Соціально-педагогічний модуль</u>	<u>30 год</u>																							
<u>Крилативно-правово-економічне ПТО</u>																								
<u>Професійний модуль</u>	<u>30 год</u>																							
<u>Психологічний експериментально-важковий процес в ЗРО</u>																								
<u>Залатана на професійна переклада</u>																								
<u>Важковий модуль</u>	<u>75 год</u>																							
<u>Методика професійного навчання</u>																								
<u>Інноваційні технології професійного навчання</u>																								
<u>Впровадження ІКТ у навчальний процес</u>	<u>30 год</u>																							
<u>Діагностика-аналітичний модуль</u>	<u>45 год</u>																							

СТАЖУВАННЯ

СВІДОЦТВО

ПІСТОРОБ 4 РОЗРЯДУ, 2019 Р. КУХАР 5 РОЗРЯДУ, 2020Р.,
КОНДИТЕР 4 РОЗРЯДУ, 2021Р., ПЕКАР 5 РОЗРЯДУ, 2022Р.



ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



Всеукраїнські сертифікати, 2020-2022



СЕРТИФІКАТ

Виданий учаснику майстер класу

**ВЕРЖИКОВСЬКА
Олена Володимирівна**

на тему:

**«Сучасні тенденції інноваційних
технологій в кулінарному мистецтві»**
ривалість майстер класу 3 год

Бренд шеф,
співласник ресторану «Genet-A»,
член Першої Української Асоціації
Шеф-куварів

Лариса Турман



Всеукраїнські сертифікати, 2020-2023р.



Міжнародний сертифікат, 2023

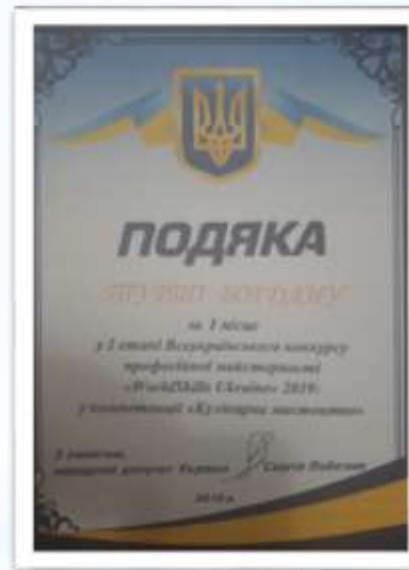
 International Historical Biographical Institute (Dubai - New York - Rome - Burgas - Jerusalem - Beijing) INTERNATIONAL CERTIFICATE №10 620 / March 11, 2023 Issued to Olena Verzhikovska	 International Historical Biographical Institute (Dubai - New York - Rome - Burgas - Jerusalem - Beijing) МІЖНАРОДНИЙ СЕРТИФІКАТ №10 620 / 11 березня 2023 року Виданий Вержиковській Олені Володимирівні
and certifies receipt of the International Educational Grant №EG/1/22-23/06/08 from the International Historical Biographical Institute (Dubai - New York - Rome - Burgas - Jerusalem - Beijing) within the framework of the International Educational Project "East-West" and active participation in the X International program of professional development of heads of educational and scientific institutions, pedagogical and scientific-pedagogical staff "Together with Nobel Laureates: Values, Experience, Knowledge, Competencies and Technologies for the Development of a Successful Person and the Transformation of the World Around Us" January 13 - March 11, 2023	та засвідчує отримання Міжнародного освітнього гранту №EG/1/22-23/06/08 від International Historical Biographical Institute (Dubai - New York - Rome - Burgas - Jerusalem - Beijing) в рамках Міжнародного освітнього проекту "Схід-Захід" та активну участь у X Міжнародній програмі підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників "Разом із Нобелівськими Лауреатами: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу" 13 січня - 11 березня 2023 року
In the amount of 180 hours or 6 ECTS credits	в обсязі 180 годин або 6 кредитів ECTS
(including 15 hours of inclusive education / 0.5 ECTS credits) and confirms the receipt of the qualifications: "International Head of Category II in the field of Education and Science, according to the UNESCO classification", and "International Teacher / Lecturer" and acquired general, key and professional competencies, in accordance with the Program, in particular, general: civic and social competencies related to the ideas of democracy, justice, equality, human rights, prosperity, environmental literacy and a healthy lifestyle, with an awareness of equal rights and opportunities, (creativity, initiative) critical and systematic thinking, reading comprehension, the ability to express their opinions orally and in writing, the ability to logically justify the position, the ability to constructively manage emotions, assess risks, make decisions, solve problems, the ability to cooperate with other people;	(з них 15 годин виключеної освіти/0,5 кредиту ECTS) та присвоєння кваліфікації: "Міжнародний Керівник Категорії II у галузі Освіти та Науки, відповідно до класифікації ЮНЕСКО" та "Міжнародний Вчитель/Викладач" та отриманні загальні, ключові та професійні компетентності, відповідно до Програми, зокрема, загальні: громадянські та соціальні компетентності, пов'язані з ідеями демократії, справедливості, рівності, прав людини, добробуту, екологічної грамотності та здорового способу життя, з усвідомленням рівних прав і можливостей, творчості, ініціативності; критичного та системного мислення, читання з розумінням, уміння висловлювати власну думку усно і письмово, здатність логічно обґрунтовувати позицію, уміння конструктивно керувати емоціями, оцінювати ризики, приймати рішення, розв'язувати проблеми, здатність співпрацювати з іншими людьми;
professional: speech, social, informational, productive, multicultural, psychological, moral, autonomous, digital, communication, inclusive, emotional and ethical competence, as well as the development of personal qualities of the teacher; use of information and communication and digital technologies in the educational space, including e-learning, information and cyber security, creation of a safe and inclusive educational environment, features of inclusive education, providing additional support in the educational process of children with special educational needs; mastering the art of public speaking and foreign languages, acquaintance with the current state and trends of economic development (for employees of vocational education [vocational education]; development of managerial competence (for heads of educational institutions, scientific and methodological institutions and their deputies); professional competencies in the field humanities, natural, social, technical, physical and mathematical sciences; improving the educational achievements of students and people, through the application of the participants of the course, the use of various methods and forms of education.	професійні: мовленнєві, соціальні, інформаційні, продуктивні, полікультурні, психологічні, моральні, автономні, цифрові, комунікаційні, інклюзивні, емоційно-етична компетентності, а також розвиток особистісних якостей педагога; використання інформаційно-комунікаційних та цифрових технологій в освітньому просторі, включаючи використання навчання, інформаційну та кібербезпеку, створення безпечного та інклюзивного освітнього середовища, особливості інклюзивної освіти; розвиток управлінської компетентності (для керівників закладів освіти, науково-методичних установ та їх заступників), фахові компетентності в галузі гуманітарних, природничих, суспільних, технічних та фізико-математичних наук; покращення навчальних досягнень студентів та людей, покращення освітніх досягнень учасників курсу отримання знань; використання різноманітних методів і форм навчання.
The Program Director, Prof. Richard Jenkins  	Директор Міжнародної Програми, Професор Річард Дженкінс  

Досягнення учнів

Турта Богдан
II місце в IV
Інтернаціональному конкурсі
“BestCookFest”, 2019

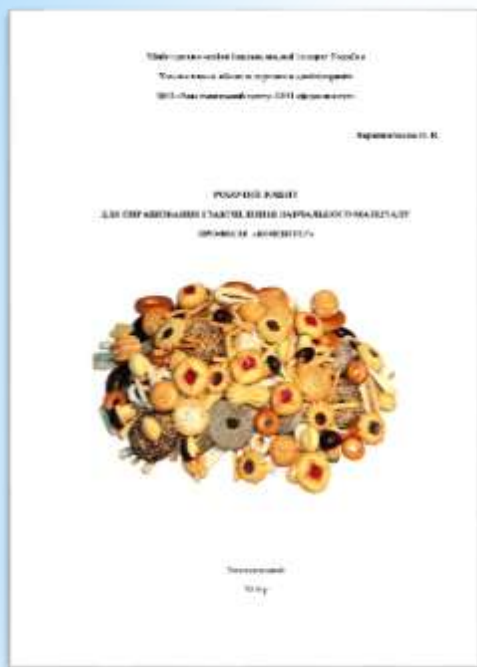


Турта Богдан
I місце в I етапі
Всеукраїнського конкурсу
“WorldSkillsUkraine”, 2019



НАУКОВО-МЕТОДИЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ

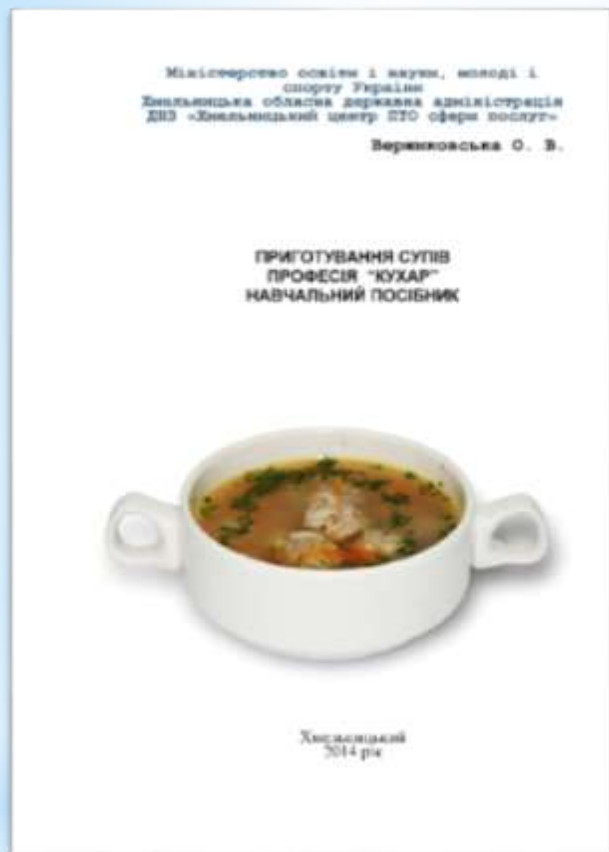
Робочий зошит для опрацювання і
засвоєння навчального матеріалу
Професія “Кондитер”, 2019 р.



Методичний посібник на тему:
*«Приготування страв з круп,
макаронних виробів та бобових»*, 2021р.



НАУКОВО-МЕТОДИЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ

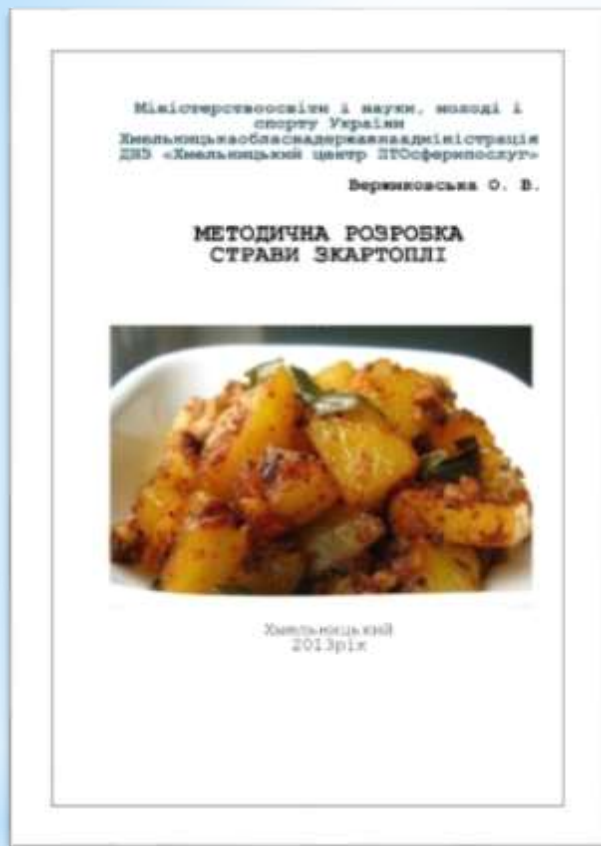


**Навчальний посібник
Приготування супів
Професія «Кухар», 2020р.**



**Методична розробка уроку на тему:
«Приготування напівфабрикатів
з сільськогосподарської птиці», 2018 р.**

НАУКОВО-МЕТОДИЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ



Методичний розробка на тему :
«Страви з картоплі», 2018 р.



Робочий зошит для
опрацювання і закріплення
навчального матеріалу.
Професія кухар III розряду,
2019 р.

НАУКОВО-МЕТОДИЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ



Майстер клас на тему
“Ростбіф класичний”,
2018 р.

Щоденник виробничої практики
з професії кондитер III розряду,
2019 р.

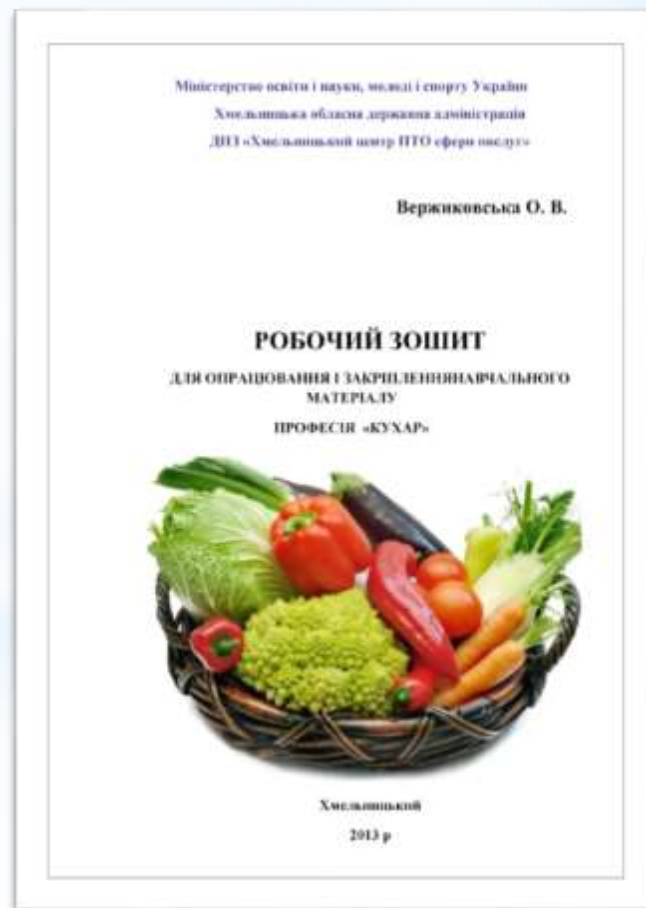


НАУКОВО-МЕТОДИЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ

**Навчальний посібник
“Приготування страв з овочів”,
2021р.**



**Робочий зошит для опрацювання
і закріплення навчального
матеріалу.
Професія “Кухар”, 2020 р.**



ПРОВЕДЕННЯ МАЙСТЕР-КЛАСІВ

Міністерство освіти і науки України
ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

**ПЛАН ПРОВЕДЕННЯ
МАЙСТЕР-КЛАСУ**

Тема: «**Приготування велингтонна**»
Мета: «**Продемонструвати виконання**»
Майстри з/м:
Верхотаська О.В.
Половчук П.І.
Демченко Н.Б.
Місце проведення: навчально-виробничий ділячний пекарня;
Дата: 17.12.2020 р.



Розглянуто на засіданні методичної комісії
технологічних дисциплін
Протокол № ____ від ____ 2020 р.
Голова методичної комісії ____ Г.І. Хомола

Майстер-клас на тему :
«Приготування
Велінгтонна», 2020р.

Міністерство освіти та науки України
ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

**ПЛАН ПРОВЕДЕННЯ
МАЙСТЕР-КЛАСУ**

Тема: «Приготування десерту Граніте та лівару з **лімарету**»
Мета: Ознайомити коллег з новими технологіями та інноваціями в кулінарії»
Провести майстри з/м:
Верхотаська О.В.
Демченко Н.Б.
Петришина О.Д.
Місце проведення: навчально-виробничий ділячний центр бар
Дата проведення 08.04.2020 р.



Розглянуто на засіданні методичної комісії
Технологічних дисциплін
Протокол № ____ від ____ 2020 р.
Голова методичної комісії ____ Хомола Г.І.

Хмельницький -2020

Майстер-клас на тему :
«Приготування десерту
Граніте», 2019 р.

Уроки виробничого навчання проводяться у формі семінарів, майстер-класів, з допомогою навчальних фільмів



Майстер – клас на тему: “Приготування десерту Граніте та декору з Ізомальту”, 2019 р.



Майстер – клас на тему: “Приготування Велінгтона”, 2020р.



Участь у конкурсі професійної майстерності серед учнів з професії“ Кухар ”, 2018р.



Спортивні досягнення здобувачів освіти



Проведений майстер-клас з розпису пряників для учнів шкіл міста



Проведення кваліфікаційних робіт



Виховна година на тему: «Україна – мій рідний край», 2018р.



Моніторинг досягнень учнів

