

ДНЗ "Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг"



ДНЗ «Хмельницький центр
професійно - технічної
освіти сфери послуг»

Презентація педагогічного досвіду моя візитка

Прізвище, ім'я, по батькові

Волошина Наталія Миколаївна

Дата народження **3 квітня 1979р**

**Освіта: Вища Магістр , фах: Освітні ,
педагогічні науки**

Посада : **Майстер виробничого навчання**

Стаж роботи **14 р.**

Педагогічний стаж **14років**

Кваліфікаційна категорія майстер в/н 2
категорії, найвищий тарифний розряд



Моя освіта

**1999-2001н.р.-Закінчила Хмельницький
гумонітарно-педагогічний інститут**

**2011-2013н.р.-Хмельницький торговельно-
економічний коледж**

**2015- н.р. закінчила Хмельницький
торговельно- економічний інститут**

* У 2023 рік
закінчила
Національну
академію
педагогічних
наук України
Інститут
професійної
освіти



Моє педагогічне кредо

- Учитись важко, а учити ще важче.

Але не мусиш зупинятись ти.
Як учням віддаєш усе
найкраще, то й сам сягнеш
НОВОЇ ВИСОТИ

Життєве кредо

- Віддай людині крихітку себе.

За це душа поповнюється
світлом.

Науково – методична проблема центру

- * “Впровадження інноваційний педагогічних та виробничих технологій в навчально - виробничий процес”

Методична проблема

Формування
конкурентоздатного
робітника через підвищення
професійної
компетентності педагогів у
контексті сучасних
технологій

Індивідуальна проблема

*Педагогічні технології та
сучасний урок: методика
проведення і
результативність*

Мої нагороди



Курси підвищення кваліфікації «Майстер ресторанного обслуговування»



Виступ на конференції Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня поділля



Написання статті на конференцію Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня



Становлення професійної освіти на Поділлі

[illegible]

Курси на платформі prometeus.org.ua

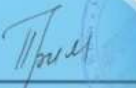
PROMETHEUS

СЕРТИФІКАТ
Виданий 28.01.2025
prometeus.org.ua

СЕРТИФІКАТ
ЦЕЙ СЕРТИФІКАТ ЗАСВІДЧУЄ, ЩО
Волошина Наталія Миколаївна
успішно закінчив(ла) курс
Протидія та попередження булінгу (цькуванню) в закладах освіти,
наданий викладачами курсу
через платформу масових відкритих онлайн-курсів **Prometheus**,
та навчився(лася):

- правильно діяти, якщо ваша дитина або учень стала учасником булінгу (цькування);
- діагностувати наявність булінгу (цькування) в колективі;
- вживати заходів, якщо ви працюєте в закладі освіти та щодня стикаєтесь з подібними випадками;
- правильно зупиняти та попереджувати булінг (цькування);
- створювати безпечне освітнє середовище, вільне від будь-яких проявів насильства та булінгу (цькування);
- запроваджувати системну протидію булінгу (цькування) в закладі освіти.

Форма навчання - дистанційна.
Кількість годин - 80 годин (2,6 кредитів ЄКТС).


Хобзей Павло Кузьмович

 **МІНІСТЕРСТВО
ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ**

 **МІЖНАРОДНИЙ
ФОНД
ВІДРОДЖЕННЯ**


Вікторія Примаченко
Директор ТОВ «Прометей»
ТОВ «Прометей» ЄДРПОУ 3098987
Надання освітніх послуг у галузі освіти та науки
Майданчик, Тарасівська вулиця, 4 43023 Київ

Автентичність цього сертифіката може бути перевірена за
<https://certs.prometeus.org.ua/cert/daf54b6a8df48248ce3b5e03be3a79c>

PROMETHEUS

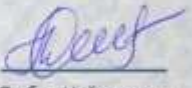
СЕРТИФІКАТ
Виданий 28.01.2025
prometeus.org.ua

СЕРТИФІКАТ
ЦЕЙ СЕРТИФІКАТ ЗАСВІДЧУЄ, ЩО
Волошина Наталія Миколаївна
успішно закінчив(ла) курс
Медіаграмотність для освітян,
наданий **Сергієм Горбачовим та Любов'ю Найдюновою**
через платформу масових відкритих онлайн-курсів **Prometheus**,
та навчився(лася):

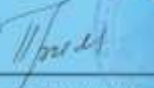
- розрізняти психологічні засади медіаграмотності;
- виокремлювати завдання медіаосвіти у школі;
- використовувати можливості медіа для професійної діяльності;
- спілкуватися із журналістами та давати інтерв'ю;
- використовувати сателітний та український досвід медіаосвіти.

Форма навчання - дистанційна.
Кількість годин - 60 годин (2 кредити ЄКТС).


Сергій Горбачов
Журналіст, редактор,
викладач медіаграмотності


Любов Найдюнова
Доктор педагогічних наук, викладач з питань
медіакультури та медіаосвіти


TRANSITION
Ministry of Foreign Affairs of the Czech Republic


Вікторія Примаченко
Директор ТОВ «Прометей»
ТОВ «Прометей» ЄДРПОУ 3098987
Надання освітніх послуг у галузі освіти та науки
Майданчик, Тарасівська вулиця, 4 43023 Київ

Автентичність цього сертифіката може бути перевірена за
<https://certs.prometeus.org.ua/cert/5fa7c6a2d88c4fda93ac764b416a70c>



Міністерство аграрної політики та продовольства України

IFSSU

Проект ЄС
Відновлення сільськогосподарської продукції в Україні

СЕРТИФІКАТ

ЦЕЙ СЕРТИФІКАТ ЗАСВІДЧУЄ, ЩО

Волошина Наталія Миколаївна

успішно закінчив(ла) курс

**Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство,
сумлінний виробник, відповідальний споживач,**

наданий за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України
викладачами курсу **Яною Добідовською та Юрієм Оглашеним**
через платформу масових відкритих онлайн-курсів **Prometheus**

Яна Добідовська

Заступник керівника проекту ЄС
«Відновлення системи контролю
безпечності харчових продуктів в Україні»

Юрій Оглашений

Старший експерт з НАССР та управлінням якістю
продукції проекту ЄС «Відновлення системи
контролю безпечності харчових продуктів в Україні»

Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за

<https://courses.prometheus.org.ua/18090/cert/74af00094f64404a73d963c9e8>

prometheus.org.ua



МІНІСТЕРСТВО
ОСВІТИ НАУКИ
УКРАЇНИ

МІЖНАРОДНИЙ
ФОНД
ВІДРОДЖЕННЯ

СЕРТИФІКАТ

ЦЕЙ СЕРТИФІКАТ ЗАСВІДЧУЄ, ЩО

Волошина Наталія Миколаївна

успішно закінчив(ла) курс

Протидія та попередження булінгу (цькування) в закладах освіти,

наданий викладачами курсу
через платформу масових відкритих онлайн-курсів **Prometheus**,

та навчився(лася):

- правильно діяти, якщо ваша дитина або учень стала учасником булінгу (цькування);
- діагностувати наявність булінгу (цькування) в колективі;
- вживати заходів, якщо ви працюєте в закладі освіти та щодня стикаєтесь з подібними випадками;
- правильно зупиняти та попереджувати булінг (цькування);
- створювати безпечне освітнє середовище, вільне від будь-яких проявів насильства та булінгу (цькування);
- запроваджувати системну протидію булінгу (цькування) в закладі освіти.

Форма навчання - дистанційна.

Кількість годин - 80 годин (2,6 кредитів ЄКТС)

Вікторія Примаченко

Вікторія Примаченко

Директор ГО «Прометей»
ГО «Прометей», ЄДРПОУ 309880
Відомою особою (особами) надано
наданою (наданою) особою (особами) (с) 2023

Хобзей Павло Кузьмович

Хобзей Павло Кузьмович

Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за

<https://certs.prometheus.org.ua/cert/daf540b69df48149ce3b5e03be3a79c>

Національне академія педагогічних наук України
Інститут професійно-технічної освіти

ІVET

СЕРТИФІКАТ

м. Київ, 2021

Волощина Наталія Миколаївна
майстер виробничого навчання
ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

Вона (Ав) участь у науково-практичному семінарі: «Професійний розвиток педагогічних працівників закладів професійної освіти»

Директор
Інституту професійно-технічної освіти
НАПН України

Валентина Радкевич

24 листопада 2021 року
м. Хмельницький 2021



Курси на платформі prometeus.org.ua



Написання статті на конференцію Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня поділля



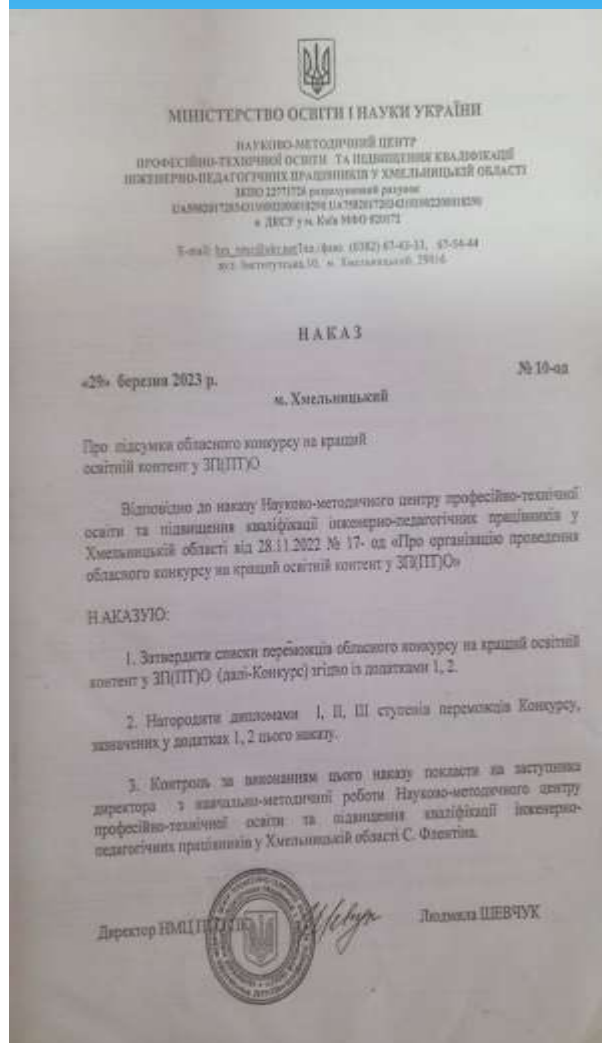
Неформальна освіта



Участь у вебінарі для педагогічних працівників 9 лютого 2023р



Електронний контент



Було створено Гугл Sites для навчання та оцінювання знань учнів за який отримала Диплом III ступеня за кращий освітній контент ЗП(ПТ)О з професійної підготовки

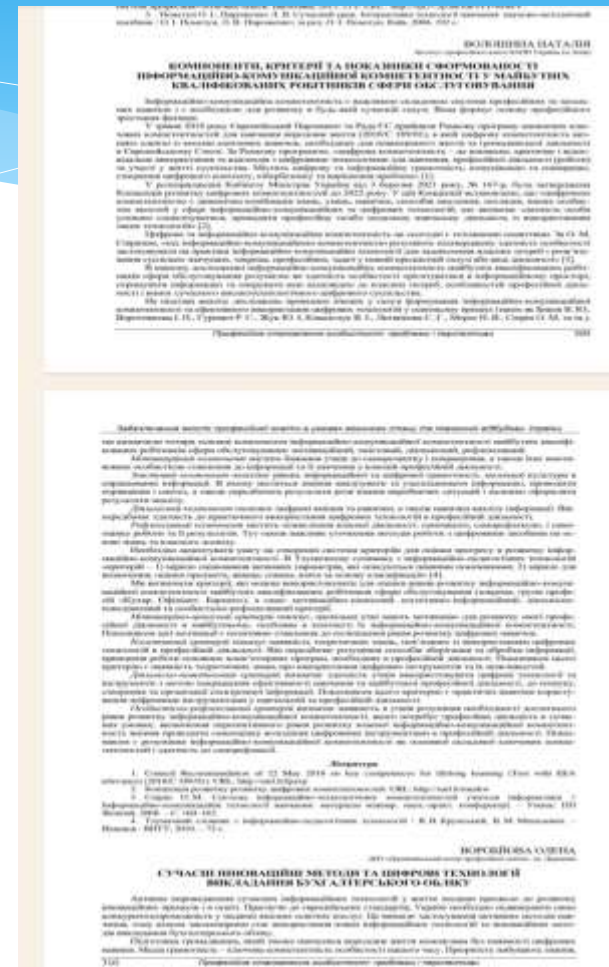
<https://sites.google.com/view/ovoci/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0>

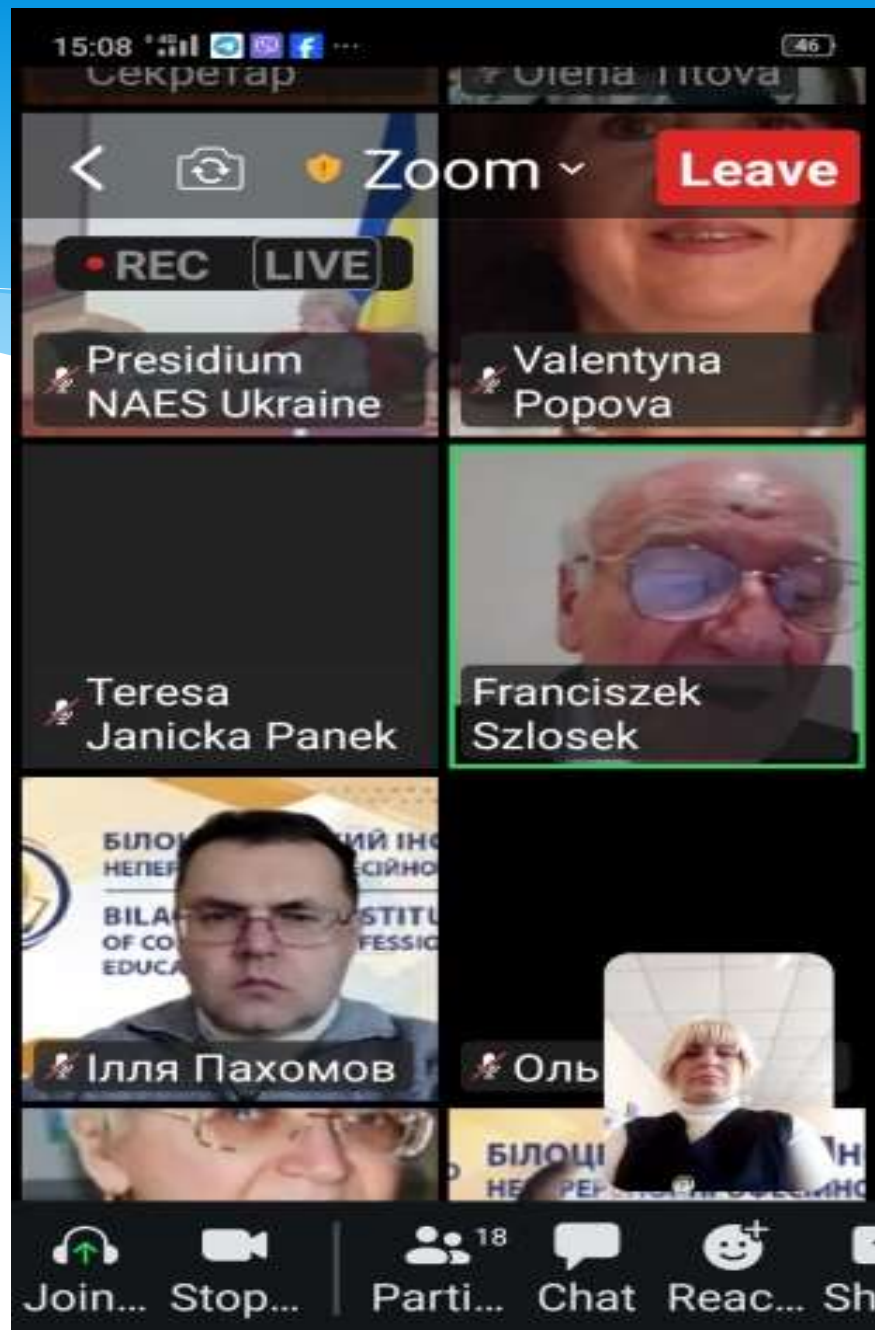
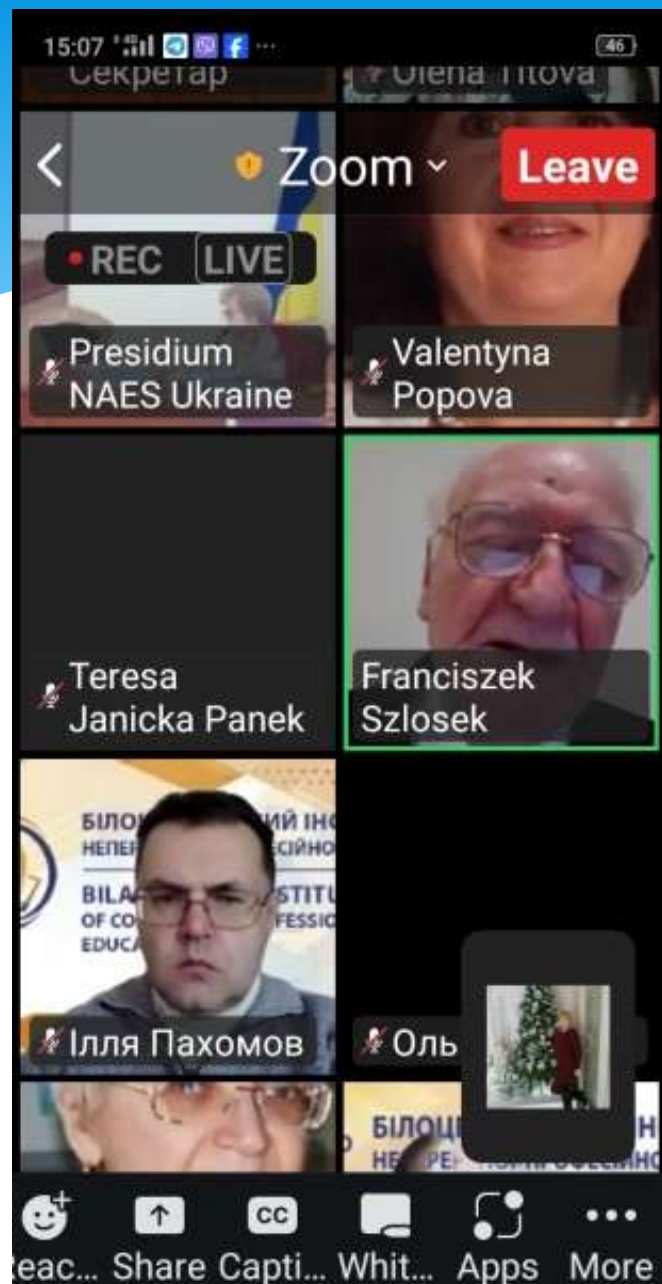


В межах співпраці Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Дніпропетровській області з ГО «Асоціація ресторанів та готелів м.Дніпро» було проведено кулінарний on-Line конкурс рецептів «Гарбузовий маєсток 2023» У цьому конкурсі прийняла участь



Участь у роботі XII Міжнародній науково-практичній конференції 19-20 жовтня 2023р





20 грудня 2023

Обласний практичний форум: Жива Українська кухня



Семінар : Інновації професій з харчової промисловості та РГ

* Приготвання : «Пінниківта манників»



Семінар : Інновації професій з харчової промисловості та ресторанного господарства

18 травня 2023

Приготування Вафель



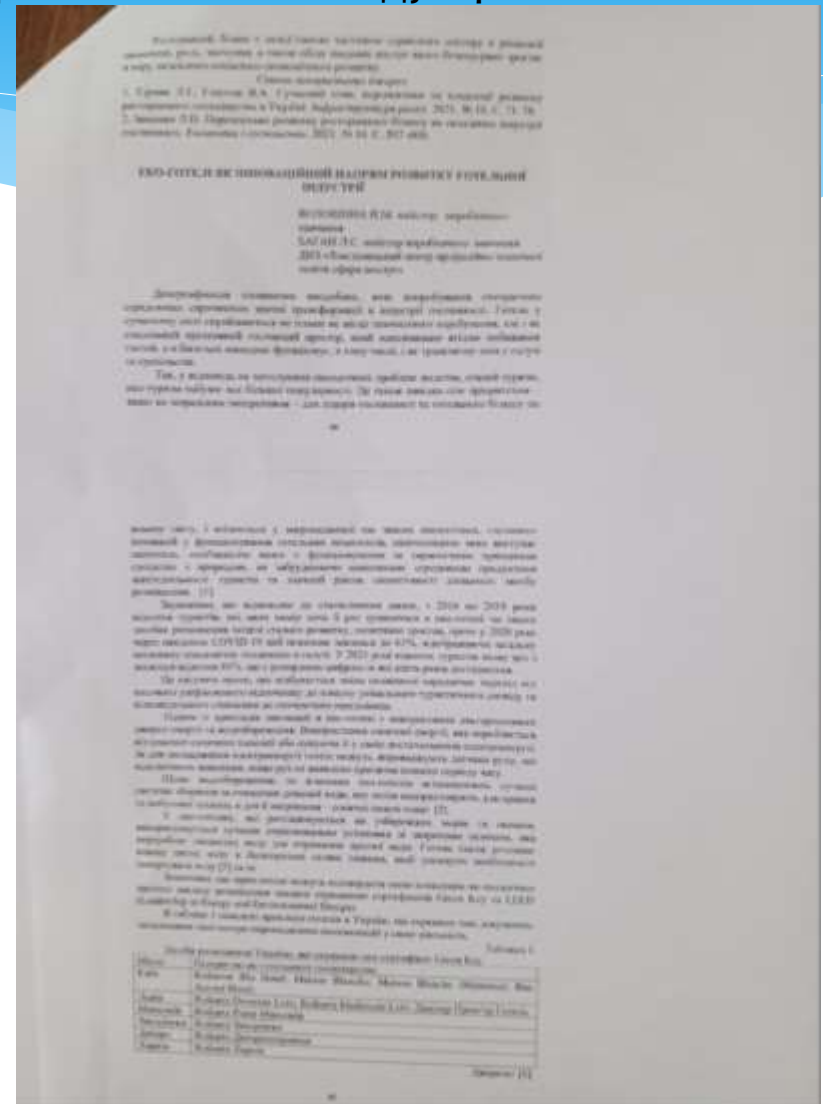
Участь у семінар: «Інновації професій харчової промисловості»



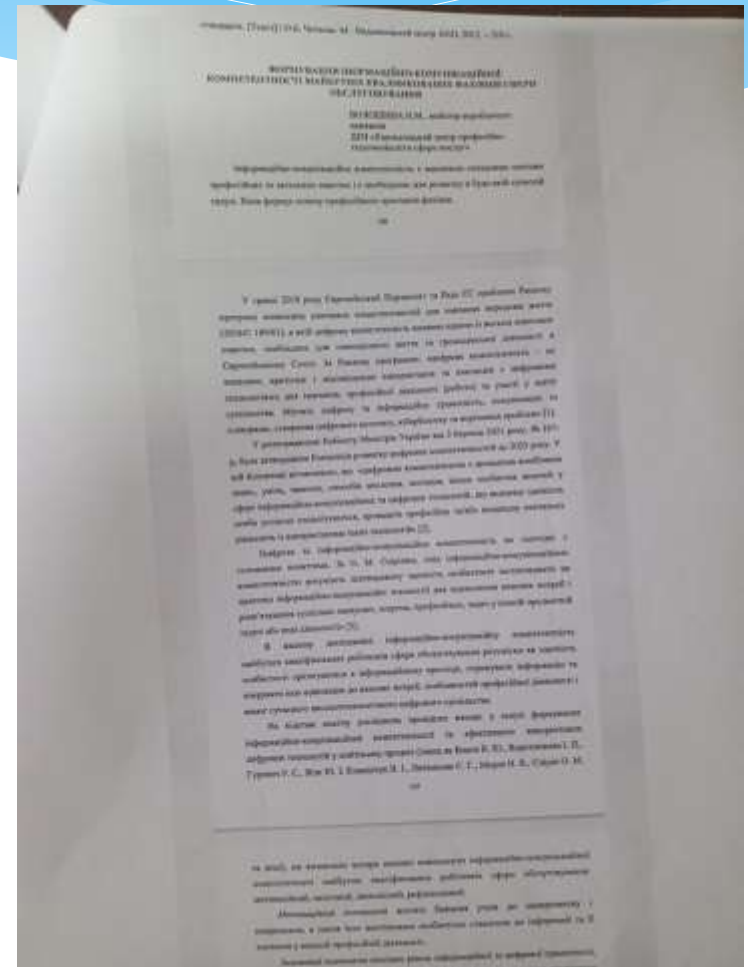
Підвищення кваліфікації



12 квітня 2023р. Прийняла участь у VII Міжвузівській науково-практичній конференції «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля» : «Екоготелі як інноваційний напрямок готельної індустрії».



12 квітня 2024р. Прийняла участь у VII Міжвузівській науково-практичній конференції «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля»: «Формування інформаційно-комунікаційної компетентності майбутніх кваліфікованих фахівців сфери обслуговування».

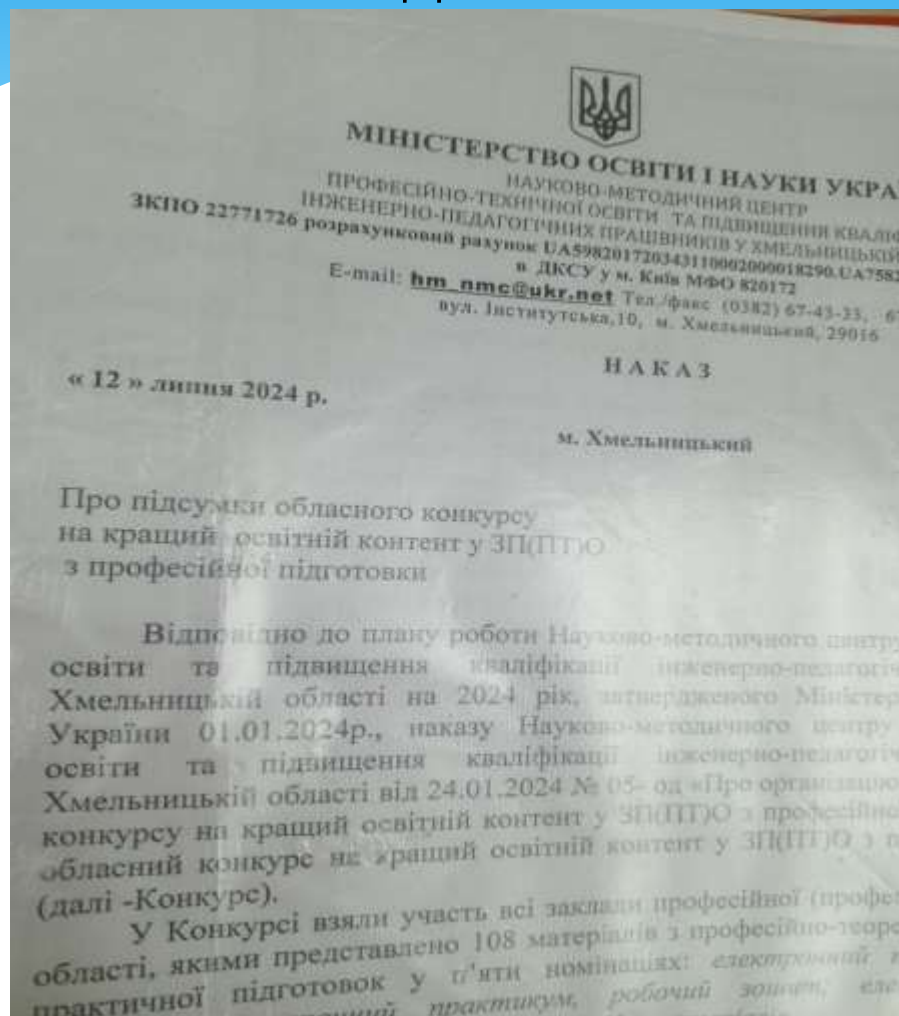


Пройшла навчання у Центрі післядипломної освіти



Контент : «Приготування порційних напівфабрикатів з м'яса»

Диплом III СТУПЕНЯ 12 липня 2024р



НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ

* ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Взяти участь у роботі XIX Всеукраїнської науково-практичної(звітної) конференції «Розвиток професійної освіти в умовах війни, повоєнного відновлення та євроінтеграції України», яка відбудеться 27-28 березня 2025 року в

* Інституті професійної освіти НАПН України.

Стаття: «Розвиток цифрової компетентності у майбутніх кваліфікованих робітників сфери обслуговування»

9-11 листопада «Курси баріста»



Майстер-класи





Відновлення стародавніх рецептів української кухні «Ведерей» Приготування Мазуриків



Обмін досвіду для гостей з Бахмута Приготування супів пюре та крем супів



Приготування крем-супу та супів-пюре



Обмін досвіду



Участь у круглих столах



Виступи на методичних комісіях технології проведення сучасного уроку виробничого навчання



Майстер-класи профорієнтація



Майстер-класи







Профорієнтаційна робота



Виробниче навчання



Виробниче навчання

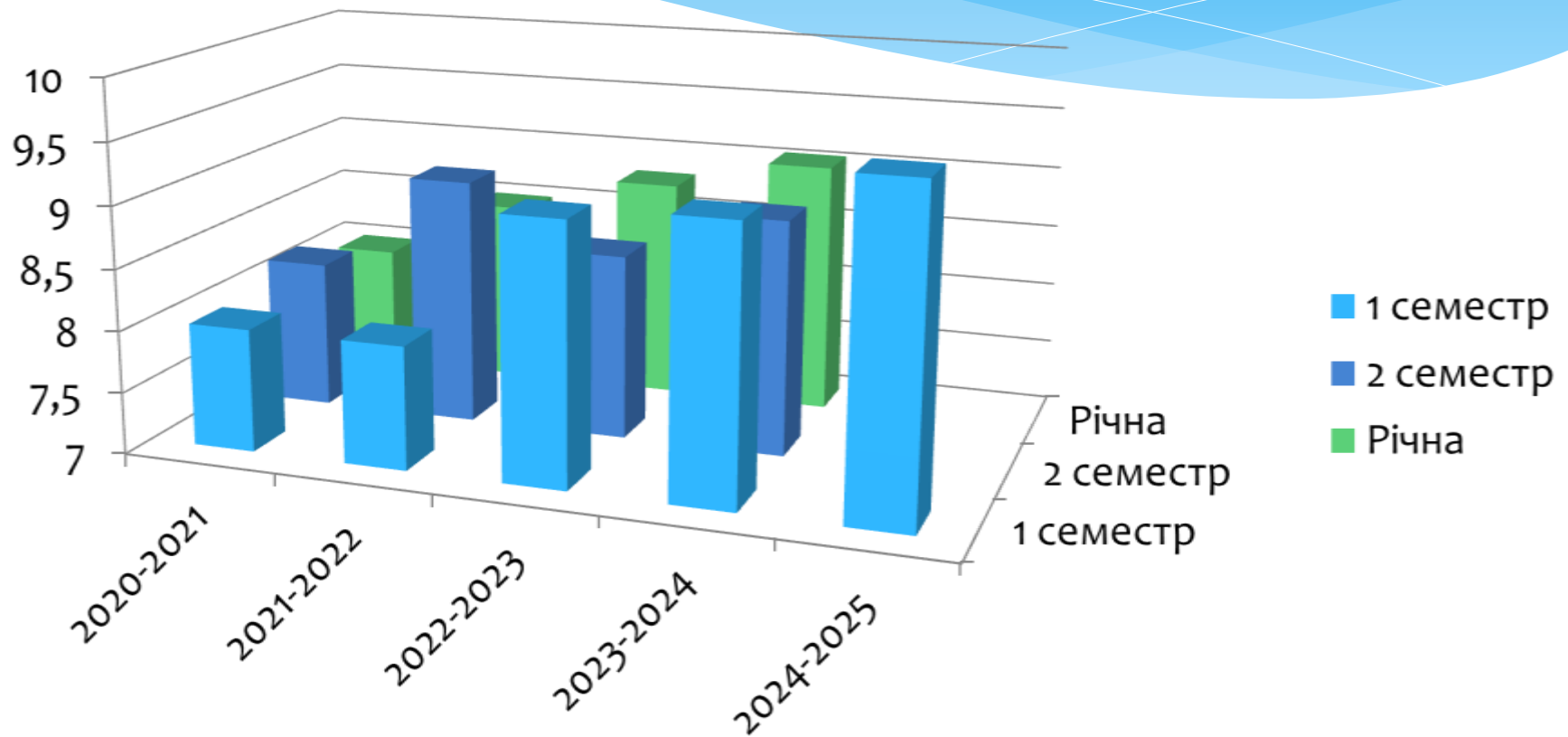


Наші будні





Результат педагогічної діяльності



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

**ДЯКУЮ ЗА
УВАГУ!!!!**