

ПОРТФОЛІО

викладача професійно-теоретичної
підготовки

ДНЗ “Хмельницький центр ПТО
сфери послуг”

ЗЕЛІНСЬКОЇ

Майї Олександрівни

Хмельницький 2023



Особисте досьє



- Дата народження – 11.05.1983р.
- Освіта – вища, Київський національний торговельно-економічний університет, 2006 р., магістр
- Освіта – вища, Інститут професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України, 2020р., магістр
- Посада – викладач професійно-теоретичної підготовки з професій харчового профілю.
- Педагогічний стаж роботи – 12 років

Підвищення кваліфікації та стажування



ПОСВІДЧЕННЯ № 44

Видано майстру виробничого навчання (викладачу) Зелінській М. О.
(прізвище, ім'я, по-батькові)

ДНЗ „Технічний центр ЗТД селки полку“
(назва професійно-технічного навчального закладу)

у тому, що він (вона) з "18" серпня по "22" серпня 2022 року,
проходив (ла) стажування попе-Сар, Філіп вул. 7 Фрунзе, 8

(назва підприємства, установи)

Рішенням комісії Міністерства освіти і науки України
(прізвище, ім'я, по-батькові)

підвищено 1-розряд бармена; 1-клас асистента,
(підтвержено) робітничий розряд (клас), категорія з професії
1-розряд пухаря

Педагогічне кредо

“ Чудовий вчитель, як і чудовий музикант – це той, хто додає до свого основного репертуару творчість і натхнення. ”

Життєве кредо

«Щоб дійти до мети потрібно, перш за все , до неї йти!»



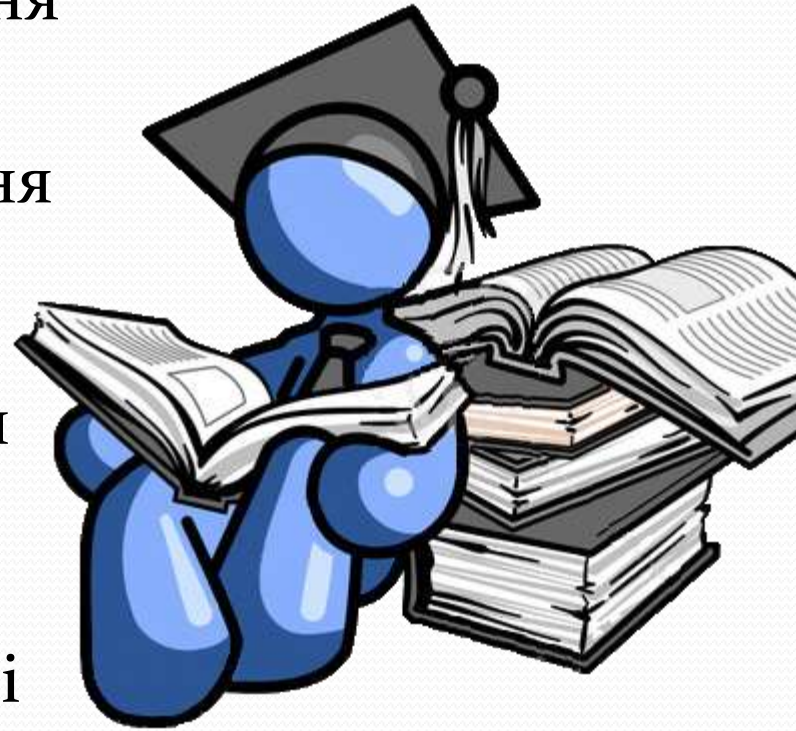
Науково-методична проблема, над якою працюю

“Впровадження в навчально-виховний процес передових новітніх технологій і сучасного виробництва для здобувачів освіти”



Інноваційні технології у навчальному процесі

- Технології розвивального навчання
- Технології проблемного навчання
- Ігрові технології навчання
- Інтерактивні технології навчання
(коло ідей, навчаючи вчуся,
мікрофон, тощо)
- Елементи проектних технологій
- Елементи інформаційно-
комунікаційних технологій
- Мультимедійні технології подачі
навчального матеріалу



Навчально-методичні розробки:

- Зошит для лабораторних робіт з предмета : «Устаткування підприємств харчування» для професії Кухар 3 розряду (2019)
- Створення Google Classroom для здобувачів освіти по предметах харчового профілю (2019-2023)
- Матеріали для розробки електронного посібника РН5. Обробляти м'ясо, субпродукти та птицю і дичину та готувати напівфабрикати з неї. (2023)



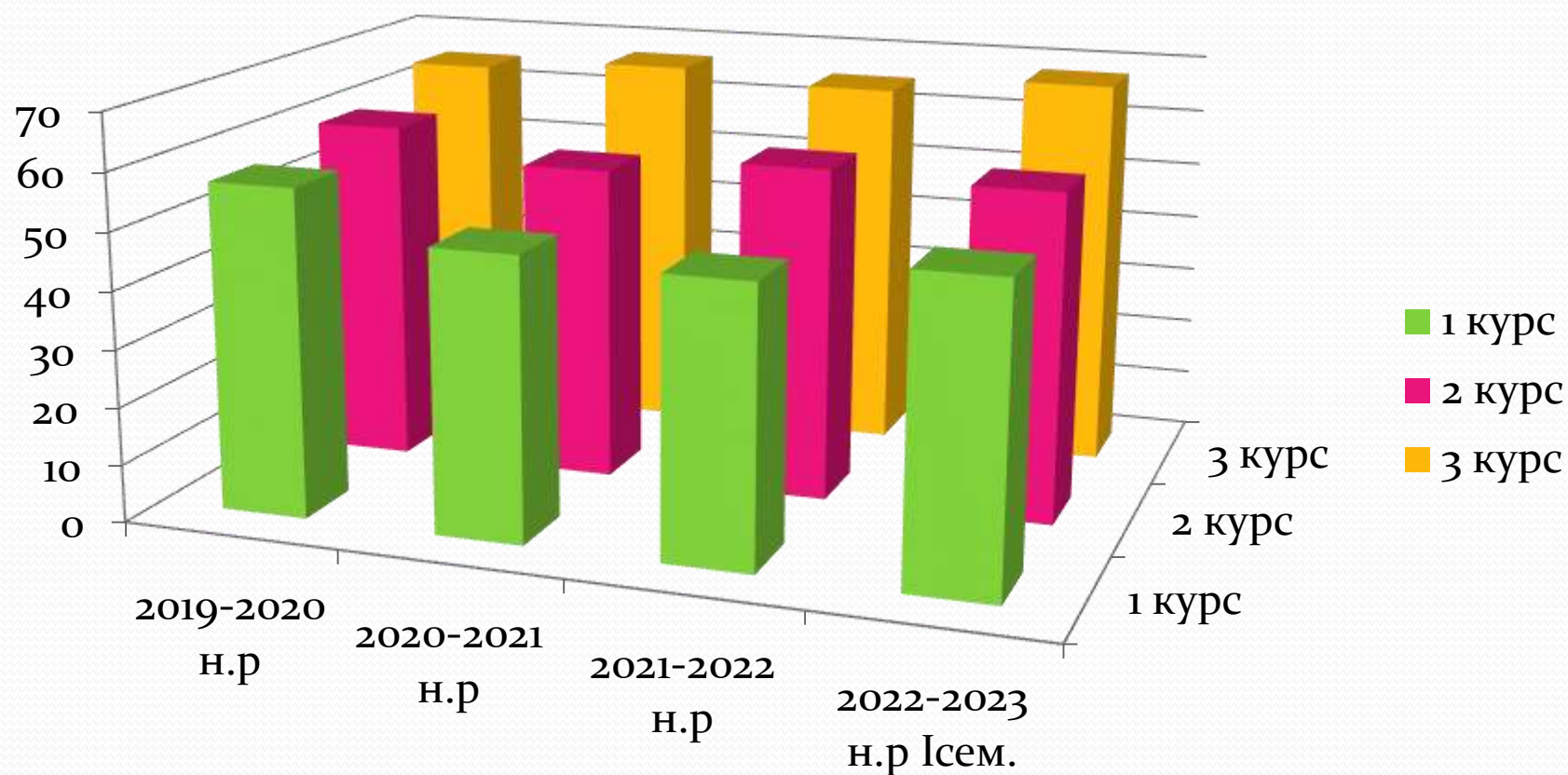
Розробка наочного та мультимедійного забезпечення уроків



Проведення нестандартних уроків у період карантину (2020)



Моніторинг успішності навчальних досягнень здобувачів освіти



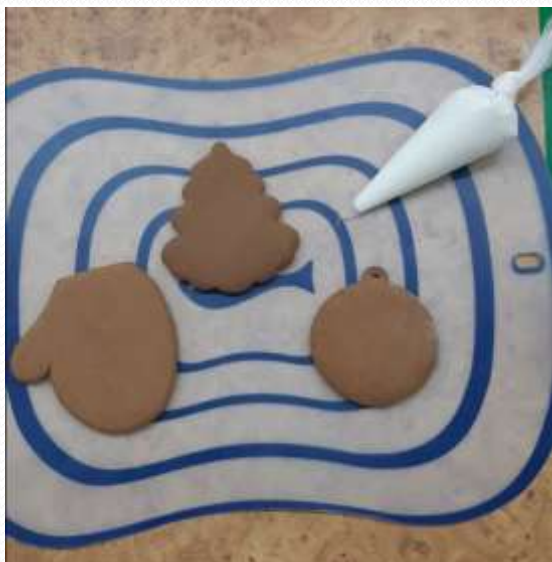
Прийняла участь у всеукраїнському заході «Healthy Challenge», 2020 – «Раціональне харчування запорука нашого здоров'я», «За здоровий спосіб життя, приготування солодощів».



Виступ на семінарі: «Здорове харчування – здорова нація». (2021)



Учасник майстер – класу по глазуруванню печива (2021)





Підготувала здобувача
освіти на обласний
фестиваль професій
“Твій старт в успішне
життя” з професії
кондитер.(2021)

Урсу Валерія -
2 місце



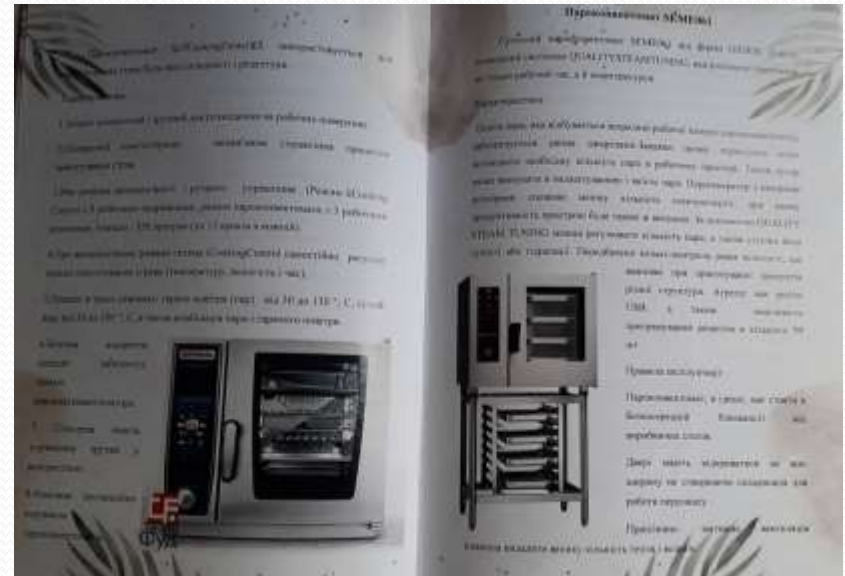
Створення відеоролика : “ Моя професія найкраща. Кондитер.” (2021)



Підбір обладнання, написання тексту для озвучки проєкту навчально- практичного центру технологічних інновацій харчової промисловості та ресторанного господарства

Навчально-практичний центр
технологічних інновацій харчової промисловості
та ресторанного господарства на базі
ДНЗ "Хмельницький центр ПТО сфери послуг"

Творчі дипломні роботи (2020)



Творчі дипломні роботи (2021)

«Приготування пісочного тіста та виробів з нього»



Хмельницький -2021

Поместить заготовки, подготовленные по рецепту.	
Смазать яблочки с маслом и выпекать полчаса при 180 градусах.	
Выложить фарш для мясного фарширования, добавить на дно тарелочку апельсинового сока и разогреть. Включить яблочный соус и дать ему, проварить другие заготовки фаршированной яблочки. Нарезать яблоки мелко, приготовить начинку.	
Уменьшить духовку на 180°C и жарить. Выложить в тарелку на 30-35 минут. Прогреть фарш на плите, пока он не закипит.	



Майстер-клас для ВПО на тему: «Оздоблення Великодньої пасхи» (2022)



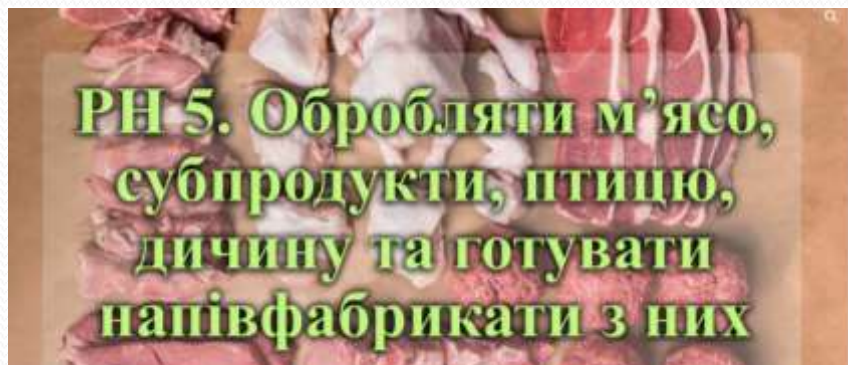
Учасник проєкту який організовувався дитячим фондом ООН (ЮНІСЕФ) в Україні та ініціативи з покращення культури харчування Cult Food шеф – кухаря Євгена Клопотенка за підтримки Міністерства освіти України реалізовано спільний проєкт в рамках якого діти психологічно відновлювалися під час кулінарних майстер – класів (2022)



Сертифікат за участь у проєкті (2022)



Переможець обласного конкурсу на кращий освітній контент ЗП(ПТ)О. Співавтор електронного посібника РН5. Обробляти м'ясо, субпродукти та птицю і дичину та готувати напівфабрикати з неї. (2023)



З професії «Кухар»

ДИПЛОМ І СТУПЕНЯ

Авторський колектив (БАГАН Людмила Станіславівна, БУРЦЕВА Тетяна Миколаївна, БЕДЖИК Наталія Францівна, ВОЛОШИНА Наталія Миколаївна, ГОРПІНИЧ Світлана Олександрівна, ЗЕЛІНСЬКА Майя Олександрівна, МАЛЬОВАНА Оксана Сергіївна, МУЛЯР Лариса Анатоліївна, ХОМІЮК Ганна Іванівна) педагогічні працівники Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

ВАСІЛЬСВА-ГАВРИЛЮК Олена Вікторівна викладачка Грицівського вищого професійного училища № 38

КЛЮС Євгенія Олександрівна викладачка Вищого професійного училища №36 с. Балин



**Учасник всеукраїнського гастрономічного
марафону рецептів : «Гарбузовий Мاستок 2023» : -
Технологія приготування «Гарбузово-мармурового
печива».**



**Виступ на педагогічних
читаннях :
«Залучення дітей і
підлітків до гуртової
діяльності як один із
способів надання
психосоціальної
підтримки під час
військового стану» (2023)**



Брала участь у проведенні майстер-класів по приготуванню цукерок з натуральних інгредієнтів (2023)



Майстерка по приготуванню :

«ПІЦИ, ПІНСИ та ПІЦЕТИ» (2023)



Проведення лабораторно-практичних робіт



**Приймала участь у семінарі НАССР,
та є учасником майстер-класу по формуванню різновидів випічки
дитячого дошкільного харчування. (2023)**



Учасник майстер –класу: «Культура та особливості сучасної італійської кухні» - президент Асоціації Паоло Брешиа (2023)



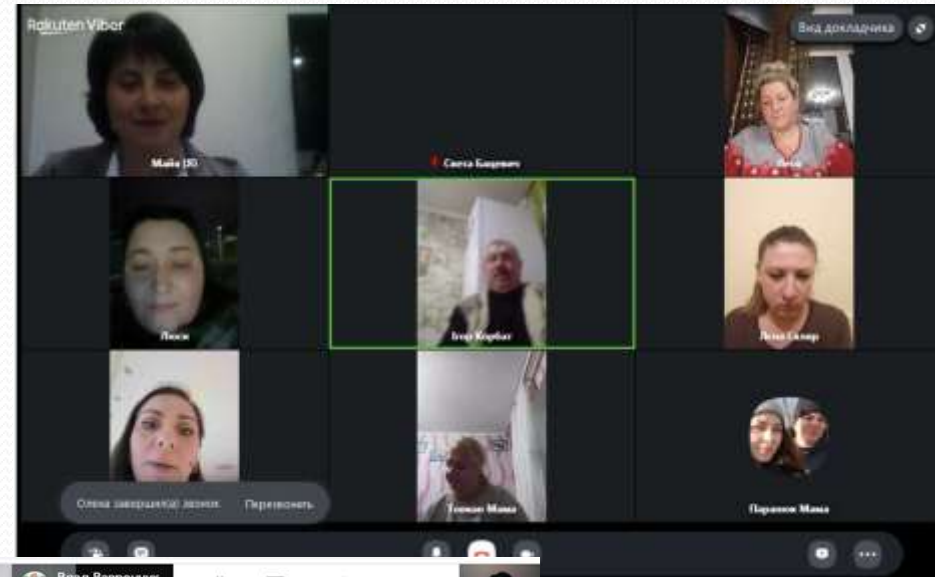
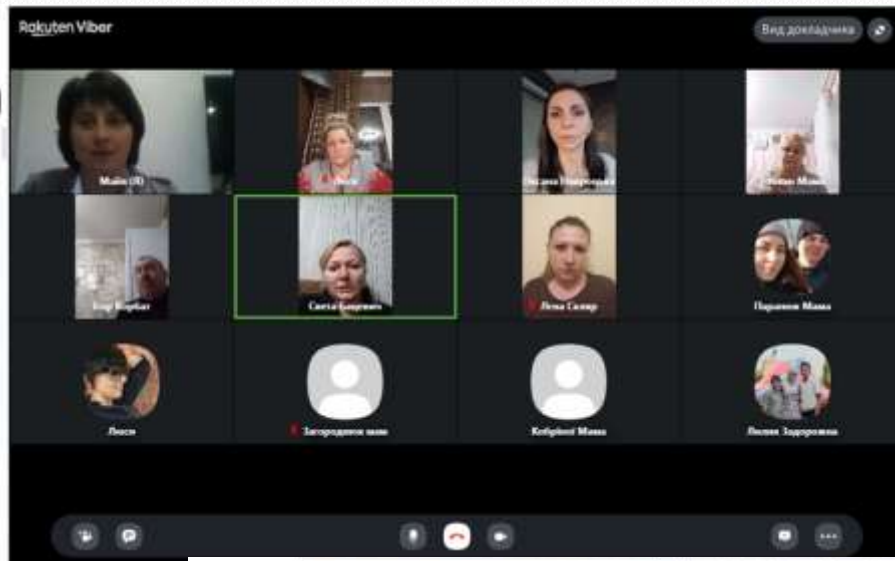
Виховна робота

- Кожна дитина потребує виховання зі сторони дорослих.
- Учні ДНЗ “ХЦПТОСП” отримують виховання зі сторони своїх батьків, викладачів та майстрів виробничого навчання. Проте велику роль у вихованні учнів відіграє **КЛАСНИЙ КЕРІВНИК**.
- Класний керівник поєднує у собі організатора, психолога, референта, тьютора, наставника для учнів у одній особі.

Класне керівництво 33 група



Он-лайн зустрічі із здобувачами освіти та їх батьками



Профорієнтаційна робота (майстерки по школах міста) 2019-2023



**Участь у рубриці:
“Успішні випускники нашого центру” (2021)
кафе «Рудий Кіт»**



Самоосвіта : тематичні вебінари, тренінги і арт-терапія



Самоосвіта

Пройшла навчання за програмою : «Використання сервісу Google Classroom в освітньому процесі» (2020)



Участь у семінарі : « Психологія для персоналу готельно-ресторанного бізнесу» (2020)



Пройходження онлайн-курсів (2021)



Проходження онлайн-курсів (2021)



Участь у науково - практичному семінарі :
«ВІД НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ- ДО
КРАЩИХОСВІТНІХ ПРАКТИК» (2021)



Учасник майстер –
класу: «Сучасні
тенденції
інноваційних технологій
в кулінарному
мистецтві» (2021)



Проходження онлайн-курсів і тестування для роботи в команді Клопотенка (2022)





Проходження онлайн-курсів за темою :
«Процедура захисту об'єктів операторів ринку харчових продуктів від шкідників: нормативна база»
(2023)

Пройшла Всеукраїнський онлайн-семінар : «Цифрові ресурси для вчителів. Чому принцип «що більше-то краще» не працює?» (2023)



Участь у Міжнародних сертифікаційних програмах



- Міжнародний Сертифікат 10634 X Міжнародної програми 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»
(11 березня 2023)- 180 год.

ГРАМОТА

ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти
сфери послуг»

нагороджується

ЗЕЛІНСЬКА Майя Олександрівна

Викладач Державного навчального закладу

«Хмельницький центр

професійно-технічної освіти сфери послуг»

за сумлінну працю на освітянській ниві, високий
професіоналізм, зразкове виконання своїх посадових
обов'язків, особистий вагомий внесок у справу
навчання і виховання учнівської молоді та з нагоди
святкування

Дня працівника освіти

Директор

ДНЗ «ХМІЛЬНОСТЬ» *Світлана ЦАРЬОВА*

м. Хмельницький 2023 р.

Подяка

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ ТА НАУКИ
ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

**ЗЕЛІНСЬКИЙ
Майї Олександрівні**

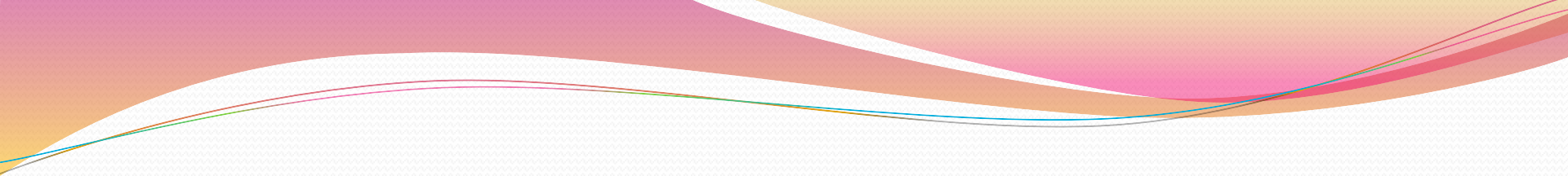
викладачу професійно-теоретичного циклу
державного навчального закладу «Хмельницький центр
професійно-технічної освіти сфери послуг»

за сумлінну і плідну працю у сфері освіти,
особистий внесок у справу навчання
і виховання підростаючого покоління
та з нагоди Дня працівників освіти

В. о. директора Департаменту *Ольга КШАНОВСЬКА*

Наказ від 22.09.2022 року
№ 293-к

м. Хмельницький
2022



Дякую за увагу