

Профіль викладача



Кравченко Тетяна Феодосіївна викладач спецдисциплін, викладач-методист

На викладацькій роботі працює з 2004 року. У 2014 році встановлено кваліфікаційну категорію спеціаліст вищої категорії, у 2024 році присвоєно педагогічне звання «викладач-методист».

Обов'язки голови випускної циклової (методичної) комісії педагогічних

працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування виконує з 2004 року. Стаж педагогічної діяльності – 22 роки.

Керівник проєктної групи з розробки ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Входить в робочу групу по розробці електронних посібників за ОПП «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв».

Досвід практичної роботи за спеціальністю

Досвід практичної роботи за спеціальністю в Березнегуватській райспоживспільці Миколаївської області, 01.10.1989–28.11.1996, інструктор громадського харчування, завідувача виробництвом комбінату громадського харчування. Стаж практичної роботи – понад 16 років.

Нагороджена:

- Почесною Грамотою Міністерства освіти і науки України, 2010 р.
- Подяка за активну участь у I етапі обласного конкурсу «Творчі сходинки педагогів Волині», 2025 р.
- Подяка за проведення Першого всеукраїнського уроку про інклюзивність від Радниці-уповноваженої Президента України з прав дитини та дитячої реабілітації Дарії Герасимчук, 2024р.
- Подяка за добросовісне виконання посадових обов'язків, високий професіоналізм та з нагоди Дня працівників освіти, 02.10.2024р.
- Подяка за організація та проведення тижня ВЦ(М)К педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи, 08.11.2024р.
- Грамотами Любешівського технічного коледжу Луцького національного технічного університету, 2019 р., 2020 р., 2022р.
- Грамотою районної державної адміністрації, 2019 р.
- Подякою за партнерський внесок в організацію програми підвищення кваліфікації в Регіональній (не)конференції для шкільних педагогів магістральний міні-EdCamp Lutsk, 2019.
- Грамотами Луцького національного технічного університету, 2020 р., 2022р.

- Грамотою від проекту «Всеосвіта» за активну участь у роботі, спрямованій на підвищення якості освіти спільно з проектом «Всеосвіта», 2021р.
- Почесною грамотою від проекту «Всеосвіта» за високий професіоналізм, готовність працювати з новими і сучасними технологіями, вміння застосовувати інноваційні онлайн-інструменти у педагогічній діяльності, 2021р.
- Подяка за проведення Першого всеукраїнського уроку про інклюзивність від Радниці-уповноваженої Президента України з прав дитини та дитячої реабілітації Дарії Герасимчук, 2024р.
- Подяка за добросовісне виконання посадових обов'язків, високий професіоналізм та з нагоди Дня працівників освіти, 02.10.2024р.
- Подяка за організація та проведення тижня ВЦ(М)К педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи, 08.11.2024р.

Педагогічні та наукові інтереси: здорове харчування, регіональні страви та вироби, проектна діяльність.

e-mail: tatyana101m@gmail.com

Персональний викладацький блог, який є інструментом співпраці із здобувачами освіти та допомагає формувати бренд викладача.

<https://blogvsd.blogspot.com/>

Професійне становлення

Освіта:

- 1984 р. – 1989 р. – Полтавський кооперативний інститут, спеціальність «Технологія і організація громадського харчування», кваліфікація інженер-технолог.

Підвищення кваліфікації:

- Луцький кооперативний фаховий коледж Львівського торговельно-економічного університету, сертифікат ЛКК № 3776-25, онлайн-курс «Сучасні підходи до міксології», обсягом 10 годин/0,3 кредиту ЄКТС, 12.06.2025 рік.
- Міжрегіональний кулінарний форум «Ділимося кращими практиками підготовки кваліфікованих робітників з професій ресторанного господарства», виступ «Регіональна кухня – важлива складова професійної підготовки кухарів і кондитерів», сертифікат № ПК-1470/4975, обсягом 9 годин/0,3 кредиту ЄКТС, 08.04.25р.
- ТОВ «ЕДЮКЕЙШНАЛЕРА», сертифікат 1f019a9a-3112-4b09-a643-377d367528c0, онлайн-курс «Основи здорового харчування для учнів 5-9 класів», обсягом 13 годин/0,4 кредити ЄКТС, 16.02.2025 рік.
- Громадська організація «ЕдКемп Україна», сертифікат 0042-01167-16629 «Усесвітній День Гідності в Україні 2024 (організація і проведення)», від 25.12.2024р., 8 годин / 0,27 кредиту ЄКТС.
- ТОВ «ЕДЮКЕЙШНАЛЕРА», сертифікат №e53cfcc7-d1e3-4b50-a9be-88abd9a1846a, «Перший всеукраїнський урок про інклюзивність», від 16.12.2024р., 6 год. / 0,2 кредиту ЄКТС.

- ГО «Джуніор Ачівмент Україна», сертифікат №20240050, тренінг на тему: «Особливості впровадження та викладання курсу з підприємництва «Відновлення через соціальне підприємництво», від 18-19.01.24р., 15 год.
- Дія Освіта, сертифікат №C0065881897, освітній серіал «Шеф-кухар», від 28.04.24р., 3 год.
- Національна Академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту України» Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК-35946459/001348-23 від 15.09.23р., 150 годин/5 кредитів ЄКТС.
- Сертифікат №1075, V регіональна науково-практична конференція «Інноваційні напрями розвитку вітчизняних харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу», від 16.11.2023, 6 год.
- НМЦ ПТО у Волинській області, сертифікат №ПК-1098, онлайн-курс «Впровадження в ЗП(ПТ)О навчального модуля «Шкільне харчування», від 20.12.23р., 9 год.
- PROFI CLUB, сертифікат №5693, онлайн-зустріч на тему: «Маркування харчових продуктів», від 24.05.2023р.
- Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти, програма підвищення кваліфікації голів циклових комісій закладів фахової передвищої освіти, сертифікат №СС38282994/1150-21, онлайн-курс «Інноваційна педагогічна діяльність у закладах фахової передвищої освіти», від 23.03.2021р., 16 год.

• ВСЕОСВІТА

- ✓ Сертифікат №РН942087, онлайн-курс Всеукраїнський освітній онлайн-марафон «Авторське право в Україні: просто про складне», від 23.06.2022р., 4 год.
- ✓ Сертифікат №NK540523, онлайн-курс «Авторське право для педагогів. Як створювати методичні матеріали чесно», від 09.02.22р., 2 год.
- ✓ Сертифікат №RV076477, онлайн-курс «Ефективна та зручна організація дистанційного навчання за допомогою інноваційних тестів», від 16.01.2021р., 4 год.
- ✓ Сертифікат №LE823788, онлайн-марафон «Толерантна освіта – запорука здорового суспільства», від 07.03.2021р., 15 год.
- ✓ Сертифікат №ДІ344474, онлайн-курс «CultFood: як змінити харчування дітей у школі», від 03.06.2021р., 2 год.
- ✓ Сертифікат №РК358768, онлайн-курс «Конструктор тестів схвалений грифом МОН. Надійний інструмент для перевірки знань», від 03.11.2021р., 2 год.
- ✓ Сертифікат №СУ554645, онлайн-курс «Онлайн-тестування як форма контролю та підвищення якості знань», від 21.03.2020р., 2 год.
- ✓ Сертифікат №ЕН912606, онлайн-курс «Онлайн-тести від «Всеосвіти» – альтернативний інструмент для організації навчання», від 21.04.2020р. 2 год.
- ✓ Сертифікат №RV076477, Онлайн-марафон «Траєкторія розвитку сучасного педагога», від 21.08.2020р., 15год.

- ✓ Сертифікат №VN751137, Всеукраїнська науково-практична онлайн-конференція «Очікування та перспективи освітнього процесу у 2020/2021 навчальному році», від 01.09.2020р., 10год.
 - PROMETHEUS
- ✓ «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», від 22.01.2025 рік, 60 годин/2 кредити ЄКТС.
- ✓ «Підвищення кваліфікації педагогічних працівників: нові вимоги і можливості», від 15.04.2022р., 15 год.
- ✓ «4 кроки здорового харчування», 17.04.2022р.
- ✓ «Протидія та попередження булінгу (цькування) в закладах освіти», від 03.04.2020р., 80год.
- ✓ «Медіаграмотність для освітян», від 03.04.2020р., 60 год.
 - На Урок
- ✓ Сертифікат №K142-153427, інтернет-конференція «Робота з дітьми з особливими освітніми потребами: ефективна інклюзія» від 11.12.23р., 15 год.
- ✓ Сертифікат №B978-153427, вебінар «Дистанційна форма підвищення кваліфікації педагогів на прикладі можливостей «На Урок»» від 11.12.23р., 2 год.

Освітня діяльність

Навчальна діяльність

Назва навчальної дисципліни, предмета	Посилання на електронні ресурси та видання
Товарознавство продуктів харчування	Комплексно-методичне забезпечення
Технологія продукції ресторанного господарства	Комплексно-методичне забезпечення
Основи гастрономії різних країн світу	Комплексно-методичне забезпечення
Технологія приготування їжі з основами товарознавства	Комплексно-методичне забезпечення

Організаційна діяльність

- Куратор групи З6-ГРС-Ф
- Завідувач кабінету № 42-Г

Професійні досягнення

1. Диплом 1 ступеня у фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща» в номінації «Різдвяна страва», категорія «Професіонали», 2024 рік.
2. Ввійшла в п'ятірку переможців [Всеукраїнського конкурсу «Розробка нового шкільного меню»](#), липень-листопад 2021рік.
3. Обласний конкурс на кращий дистанційний курс для закладів

професійно-технічної освіти в рамках Всеукраїнського конкурсу «ПЛАНЕТА ІТ». Розробила дистанційний курс [«Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів»](#), 2020 рік.

2. Диплом 2 ступеня – обласний конкурс серед викладачів закладів професійної (професійно-технічної) освіти на кращу навчальну програму з предметів додаткових компетентностей. Розробила навчальну програму з предмета [«Регіональні страви та випічка»](#), 2020 рік.

3. Диплом 2 ступеня (вища освіта) – обласний конкурс «Творчі сходинок педагогів Волині». «Конспект лекцій по темі: «Технологічний процес приготування страв лікувального харчування. Дієтичне харчування для хворих на цукровий діабет» для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа – **Кравченко Т.Ф.**, Корх А.С.

Навчально-методичні видання

- Електронний підручник «Методичні вказівки до лабораторно-практичних робіт для учнів спеціальності 7112 «Кондитер» денної форми навчання», 2018 рік.

- Навчально-методична праця: електронний навчальний посібник з дисципліни «Основи промислової санітарії», 24.03.2020 рік.

- Організація ресторанного господарства [Текст]: методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, денної форми навчання / уклад. Т.Ф. Кравченко, Р.Ю. Кухар. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2025. – 20 с.

- Основи здорового харчування [Текст]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2025. – 37с.

- Основи здорового харчування [Текст]: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2025. – 13с.

- Освітня програма на компетентнісному підході професія: Кухар код: 5122 кваліфікація: кухар 4 розряду, 2024 рік.

- Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: методичні вказівки до виконання контрольних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2023. – 18 с.

- Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освітньо-

професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 25с.

- Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: методичні вказівки до виконання лабораторно-практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 25с.

- Процеси і апарати галузі [Текст]: методичні вказівки до виконання контрольних робіт для студентів 3 курсу зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» (спеціалізація «Експлуатація та ремонт обладнання харчового виробництва») галузь знань 13 «Механічна інженерія», денної форми навчання/ уклад. Т.Ф. Кравченко – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2023. – 15 с.

- Товарознавство продуктів харчування [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 13с.

- Товарознавство продуктів харчування [Текст]: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освітньо-кваліфікаційного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 49с.

- Основи гастрономії різних країн світу [Текст]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 134 с.

- Основи гастрономії різних країн світу [Текст]: методичні вказівки до виконання контрольних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 10 с.

- Основи гастрономії різних країн світу [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 13с.

- Наскрізна програма практичного навчання здобувачів освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, 2023 рік.

- Методичні вказівки щодо організації та проведення державної кваліфікаційної атестації з професії: 5122 Кухар кваліфікація 4 розряд, професії: 7412 Кондитер кваліфікація 4 розряд, 2023 рік.

- Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022. – 251с.

- Процеси і апарати галузі [Текст]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст (для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр) галузь знань 13 «Механічна інженерія» спеціальність 133 «Галузеве машинобудування» денної форми навчання/ уклад. Т.Ф.Кравченко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2022. – 171 с.

- Процеси і апарати галузі [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання/ уклад. Т.Ф. Кравченко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022. – 25с.

- Процеси і апарати галузі [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 3 курсу зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» (спеціалізація «Експлуатація та ремонт обладнання харчового виробництва») галузь знань 13 «Механічна інженерія», денної форми навчання/ уклад. Т.Ф. Кравченко – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2022. – 13с.

- Товарознавство продуктів харчування [Текст]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022. – 337 с.

- Товарознавство продуктів харчування [Текст]: методичні вказівки до виконання контрольних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2022. – 16 с.

- Основи промислової санітарії [Текст]: Методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання/ уклад. Т.Ф. Кравченко – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. – 23 с.

- Основи промислової санітарії [Текст]: Конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання/ уклад. Т.Ф. Кравченко – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. – 149 с

- Навчальна програма з предмета додаткових компетентностей «Регіональні страви та випічка», 2020.

- Методичні вказівки до проходження наскрізної програми практичного навчання студентів спеціальності 5.05050208 «Експлуатація та ремонт

обладнання харчового виробництва», 2020.

- «Конспект лекцій по темі: «Технологічний процес приготування страв лікувального харчування. Дієтичне харчування для хворих на цукровий діабет» для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, 2020.

- Методичні вказівки до виконання дипломного проєкту для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст (для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр) галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування, 2020.

Публікації методичних матеріалів на освітніх платформах:

- Всеосвіта
- На урок
- Супер урок-UA
- Освіта.UA

виданнях

- ✓ Каталог «Відкритий урок: розробки, технології, досвід», «Виховний захід: «Квітова симфонія», 2018 рік.
- ✓ Інформаційно-методичний вісник №1 «Професійна освіта Волині», «Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього», 2020 рік.
- ✓ Інтерактивний інформаційний вісник «Освітня траєкторія» ГАЗЕТА ОСВІТНЯ ТРАЄКТОРІЯ №5(33) жовтень 2022, «Кухарська справа – непроста наука, в якій поєднується праця і краса».

Участь в конференціях

Участь у міжнародних та всеукраїнських науково-практичних та методичних конференціях, освітніх онлайн-марафонах, науково-практичних семінарах, круглих столах, організація конференцій у ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», зокрема:

• Міжрегіональний кулінарний форум «Ділимося кращими практиками підготовки кваліфікованих робітників з професій ресторанного господарства», виступ «Регіональна кухня – важлива складова професійної підготовки кухарів і кондитерів», 08.04.25р.

• VII Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція «Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів», тези «Інформування відвідувачів закладів ресторанного господарства щодо наявності алергенів у продукції» – Дударев І.М. д.т.н., професор ЛНТУ, Кухар Р.Ю., **Кравченко Т.Ф.**, Корх А.С., 21.03.25р.

• Кравченко Т.Ф. Гастрономічне мистецтво: творчість та інновації у сучасному ресторанному світі [тези] // Матеріали V регіональної науково-практичної конференції «Інноваційні напрями розвитку вітчизняних харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу» – Вінниця: ВСП «ВТЕФК ДТЕУ», ТОВ «Вінницька міська друкарня», 2023. – 156с.

• Кравченко Т.Ф. Інновації, які перетворюють світ харчового виробництва [тези] // Матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні

рішення, актуальні проблеми та виклики у галузі харчових технологій» // Зб. наук. пр. / Редкол.: Д.А.Костюк (голова) та ін. – Ірпінь, 2023. – 135с.

- Науково-методична конференція «Формування позитивних міжособистісних стосунків як складова громадянського виховання», 2019.
- Всеукраїнська онлайн-зустріч на тему: «Маркування харчових продуктів», 18 05. 2023р.
- Всеукраїнський освітній онлайн-марафон «Авторське право в Україні: просто про складне», 2022 рік.
- Круглий стіл «Пошук нових механізмів підготовки кадрів відповідно до вимог роботодавців», доповідь «Ринкові вимоги до підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери», 2022 рік.
- Науково-практичний семінар на тему: «Особистісне зростання педагога як запорука успішної реалізації методичної теми», тези «Самоосвіта як інструмент вдосконалення педагогічної майстерності», 2021.
- Онлайн-марафон «Толерантна освіта – запорука здорового суспільства», 2021.
- Особливості зростання педагога – як запорука успішної реалізації методичної теми», тема: «Самоосвіта як інструмент вдосконалення педагогічної майстерності», 2020.
- Всеукраїнський освітній онлайн-марафон «Траєкторія розвитку сучасного педагога», 2020.
- Всеукраїнська науково-практична онлайн-конференція на тему: «Очікування та перспективи освітнього процесу у 2020/2021 навчальному році», 2020.

Досягнення здобувачів освіти

Наукове керівництво:

- КОВАЛЬЧУК Оксана Гостинність під час військових конфліктів: тенденції та зміни [тези] // Матеріали V регіональної науково-практичної конференції «Інноваційні напрями розвитку вітчизняних харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу» – Вінниця: ВСП «ВТЕФК ДТЕУ», ТОВ «Вінницька міська друкарня», 2023.-156с.
- XV Міжнародна студентська наукова конференція «Молодь як стратегічний потенціал розбудови національної економіки», Луцьк, 2022 рік.
 - ✓ Ангеліна Матюк, тема: «Якісні властивості куркуми та її використання»
 - ✓ Оксана Ковальчук, тема: «Кава – незрівнянний напій».
- Науково-практична онлайн-конференція «Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв», секція «Готельно-ресторанна справа», Любешів, 2022 рік.
 - ✓ Оксана Ковальчук, тема: «Фізалис – овочевий рай»
 - ✓ Анастасія Чернюк, тема: «Харчова цінність зеленої гречки».
- Науково-практична онлайн-конференція «Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв», секція «Галузеве машинобудування», Любешів, 2022 рік.
 - ✓ Владислава Минчук, тема: «Інфрачервоні шафи для сушіння харчових продуктів»

- ✓ Андрій Деркач, тема: «Пароконвектомат і його застосування в області харчової індустрії».
- XIV Міжнародна студентська наукова конференція «Молодь як стратегічний потенціал розбудови національної економіки», м. Луцьк, 2021 рік.
 - ✓ Назар Матюк, тема: «Технологія SOUS VIDE на варті смаку»
 - ✓ Ірина Денисюк, тема: «Мікрогрін – тренд здорового харчування».
- Студентська наукова конференція на тему: «Сучасні технології і обладнання харчових виробництв», 2021.
 - ✓ Катерина Губарик, тема: «Рослинне молоко, його види та особливості»
 - ✓ Владислава Минчук, тема: «Сублімація – новий напрямок у кулінарії»
 - ✓ Григорій Кузьмич, тема: «Ультрапастеризація молока».
- XIII міжнародна студентська наукова конференція «Молодь як стратегічний потенціал розбудови національної економіки», м. Луцьк, 2020 рік.
 - ✓ Діана Віднічук, тема: «Нові і корисні крупи»
 - ✓ Каріна Савчук, тема: «Страви Любешівського Полісся»
 - ✓ Руслана Селевчук, тема: «Дикорослі трави і страви з них»
 - ✓ Роман Чеканов, тема: «Дикорослі ягоди – джерело вітамінів та мікроелементів»
 - ✓ Богдан Остапчук, тема: «Смачні бутерброди з усього світу».
- I студентська наукова конференція «Розвиток сучасної науки. Результати, проблеми, перспективи», Любешів, 2020 рік.
 - ✓ Роман Чеканов, тема: «Сучасні способи сушіння плодів, овочів і ягід»
 - ✓ Каріна Савчук, тема: «Шокове заморожування дикорослих ягід»
 - ✓ Богдан Остапчук, тема: «Професійне обладнання для приготування кави».

Конкурси

1. Стремелюк Марія, Лащ Дарина, Балашук Оксана, Андрусик Тетяна, Дишко Марія, Сорока Людмила, Кононович Діана, Дусик Віктор отримали **сертифікати ФІНАЛІСТІВ** за роботу «Екопутівник: відкривай світ органічної їжі» в конкурсі на кращу студентську роботу з органічного агровиробництва та маркетингу органічної продукції на тему: «ОРГАНІЧНИЙ СВІТ – У ТВОЇХ РУКАХ», 2025 рік.
2. Проведення першого всеукраїнського уроку про інклюзивність від Радниці-уповноваженої Президента України з прав дитини та дитячої реабілітації Дарії Герасимчук, 2024 рік.
3. **Диплом I ступеня** управління освіти, науки та молоді облдержадміністрації за перемогу в обласному конкурсі на краще відео з популяризації робітничих професій серед закладів професійної (професійно-технічної) освіти – відео-ролик «Кухар-винахідник», 2020 рік.
4. Обласний відео-флешмоб під гаслом «Живи профтехосвіто: сьогодні бути робітником – це престижно, бо...». Відео-ролик «Моя професія – кухар!», 2020 рік.
5. Віднічук Діана і Хібеба Серафима під керівництвом Кравченко Т.Ф. і Корх А.С. взяли участь у обласному професійному змаганні серед здобувачів освіти ЗП(ПТ)О з професій ресторанного господарства «Краще меню для хворих

на цукровий діабет», 2020 рік.

6. Участь у Всеукраїнській кампанії ЩедрийВівторокДіти. Здобувачі освіти власноруч приготували кондитерські вироби і передали в стаціонар для самотніх громадян похилого віку с. Бучин, 2020 рік.

7. Участь у обласному відео-флешмобі під гаслом «Живи профтехосвіто: сьогодні бути робітником – це престижно, бо...». Зняли відеоролик «Моя професія – кухар». Керівники: **Кравченко Т.Ф.**, Смоляк Г.В., Колядюк В.М., 2020 рік.

8. Участь в Усесвітньому Дні Гідності 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 роки.

9. Участь здобувачів освіти 24-ГМ-Ф і 44-ТЕХ груп у Всеукраїнському конкурсі до Дня Соборності України, 20.02.22 рік, дипломи I, II, III ступеня.

10. Участь в акції «Цукерка для ЗСУ», 2022 рік.

11. Захід вшанування пам'яті жертв Голодомору 1932-1933 років і масових штучних голодоморів 1921-1923 і 1946-1947 років, 21.11.2024.

Керівництво здобувачем освіти, який зайняв призове місце на Всеукраїнських олімпіадах, конкурсах

1. Марія Стремелюк, Анатолій Ковальчук – переможці у номінації «Арт у келиху» на II Всеукраїнському фестивалі фахової майстерності «Золотий шейкер». Керівники: **Кравченко Т.Ф.**, Кухар Р.Ю., Корх А.С., 2025 рік.

2. Марія Дишко і Людмила Сорока, **Диплом III ступеня** у фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща» в номінації «Різдвяна страва», категорія «Аматори». Керівники: **Кравченко Т.Ф.** і Корх А.С., 2025 рік.

3. Богдана Вакулик і Оксана Ковальчук власниці «Бронзового гарбуза», **III місце у Всеукраїнському гастрономічному проєкті, on-line кулінарний конкурс рецептів «Гарбузовий Маєток»** в номінації «Молоді кухарі профільних навчальних закладів» спеціальність «Готельно-ресторанна справа». Керівники: **Кравченко Т.Ф.** і Черевко І.В., 2023 рік.

4. Вадим Корець, здобувач освіти за професією «Кухар, кондитер», **I місце у Всеукраїнському конкурсі** учнівської молоді «Український борщ – національний бренд української культури», відеофільм «Борщик до крихточки». Керівники: **Кравченко Т.Ф.** і Блеянюк О.О., 2021 рік.

Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років

Рівненський центр ПТО Державної служби зайнятості: курси підвищення кваліфікації під конкретне замовлення роботодавця, курси цільового призначення 2016, 2017, 2019 роки (кухар, шкільне харчування).

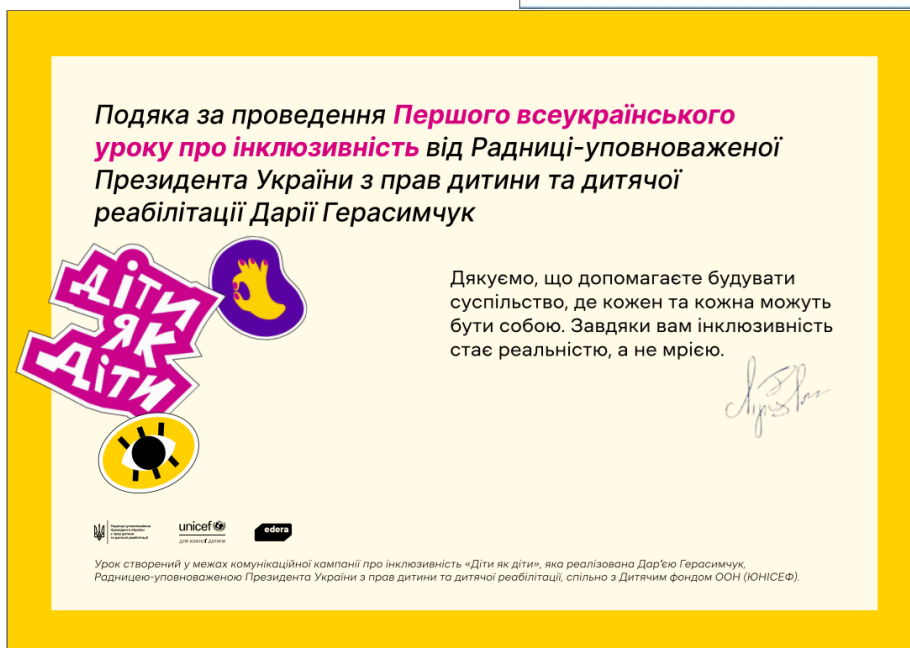
Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та громадських об'єднаннях

- Громадська організація «Національна асоціація громадського харчування»
- Громадська організація Ресторанна Гільдія та Громадська організація «Асоціація рестораторів та готельєрів м. Дніпра»

Документальне підтвердження













Міністерство освіти і науки України
Луцький національний технічний університет
Інформаційно-обчислювальний центр
Навчально-методична рада

ДОВІДКА № 20-04

про визнання електронного засобу навчального призначення
навчально-методичною працею

ПІБ: Кравченко Т. Ф.

Кафедра (підрозділ): Любешівський технічний коледж Луцького НТУ

Дисципліна: Основи промислової санітарії

Назва ресурсу: Основи промислової санітарії

Тип інформаційного ресурсу: Електронний навчальний посібник

Протокол № 7 від "24" березня 2020 р. засідання навчально-методичної ради Луцького НТУ

Голова

Секретар



О.М. Ляшенко

А. В. Мартиш





