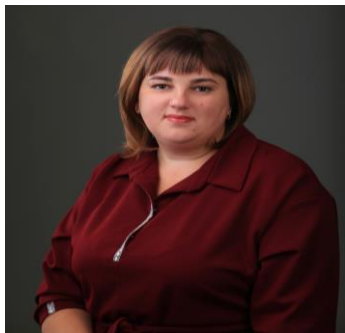


Профіль майстра виробничого навчання



Муха Наталія Василівна

На посаді майстра виробничого навчання працює з 2011 року. У 2022 році встановлено 13 тарифний розряд. Стаж педагогічної діяльності – 12 років.

Нагороджена:

– ГРАМОТА за активну участь у проведенні «Тижня працівників харчової промисловості» 2022 р;

Педагогічні та наукові інтереси: кондитерські вироби ручної роботи.
e-mail: natashamat1988@ukr.net

Професійне становлення

Освіта:

У 2003 році з відзнакою закінчила Любешівський технікум ЛДТУ за професією «Кухар, кондитер». Отримала диплом кваліфікованого робітника – кухар IV розряду, кондитер IV розряду (12С №671288).

У 2006-2011 рр навчання в Луцькому НТУ. У 2010 році отримала диплом бакалавра за спеціальністю «Обладнання переробних харчових виробництв» (12 ВП №43348). У 2011р. році отримала диплом магістра за спеціальністю «Обладнання переробних харчових виробництв» (12 ВА №660363).

У 2021 році підвищувала кваліфікацію у Луцькому кооперативному коледжі Львівського торговельно-економічного університету, де було присвоєно кваліфікацію кухар V розряду, кондитер V розряду.

Підвищення кваліфікації та участь в онлайн-курсах:

Підвищення кваліфікації:

– Луцький національний технічний університет Свідоцтво № 000334 від 27.06.2018р.

– ВСП «Львівський навчально-науковий центр професійної освіти» Свідоцтво № СПВ №05477296/00072-19 від 28.03. 2019р.

- Луцький кооперативний коледж Львівського торговельно-економічного університету Свідоцтво №000365-20 від 29.09.2020р.
- PROMETHEUS: Сертифікат «Протидія та попередження булінгу (цькуванню) в закладах освіти» 80 год. (2,6 кредитів ЄКТС) 06.02.22 р.
- ФОП Глазков Роман Миколайович: Сертифікат № ПК 230084032 (30 год.) виданий 25.01.23р.
- EDERA: Сертифікат «Про дистанційний та змішаний формат навчання» для педагогів та керівників закладів ПТО – 30 год. (15.01.23р)
- PROFi KLUB: Сертифікат № 05756 онлайн-конференції на тему: «Маркування харчових продуктів» від 24.05.2023р
- Участь у засіданні сектору по розробці електронних підручників за ОПП «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв»

Організаційна діяльність

- Майстер в/н «Кухар, кондитер»

Професійні досягнення

Участь в конференціях:

- Участь у семінарі на тему: «Роль сучасних апаратно-програмних засобів у формуванні професійної компетентності майбутніх фахівців». 9.04.2020р.
- Участь у науково-практичному семінарі на тему: «Особистісне зростання педагога, як запорука успішної реалізації методичної теми».
- Участь у науково-практичній конференції на тему: «Формування професійних компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти»

Навчально-методичні видання:

1. Методичні вказівки до наскрізної програми практичного навчання для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст, галузь знань 13, Механічна інженерія, спеціальності 133, Галузеве машинобудування денної форми навчання;

2. Методична розробка з підготовки до уроків виробничого навчання по темі «Тістечка»;

3. Методична розробка на тему «Приготування страв з бобових»

4. Розробка методичних вказівок до проходження навчальної практики (виробничі ситуації) для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування.

5. Розробка методичних вказівок до проходження переддипломної практики для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування.

Майстер-класи:

1. Проведення майстер-класу на тему: «Приговання шоколадних цукерок Трюфель»
2. Проведення майстер-класу на тему: «Приготування бенто-тортів» у рамках проекту Волинського Інституту Права «Соціальна інтеграція ВПО через розвиток громад у партнерських громадах у Волинській області», що підтримується Агенством США з міжнародного розвитку.

Відкриті уроки:

- Відкритий урок виробничого навчання: «Приготування бісквітних тортів».

Конкурси:

1. **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.
2. **Відео** з популяризації робітничих професій серед закладів професійної (професійно-технічної) освіти – відео-ролик «Гарний кухар, вартий лікаря», 2024 рік.
3. **Відео** з популяризації робітничих професій серед закладів професійної (професійно-технічної) освіти – відео-ролик «Кухня – це мистецтво. Кондитер – це митець», 2024 рік.

Досягнення здобувачів освіти

Наукове керівництво:

1. Керівництво роботою здобувачів освіти у науково-практичній онлайн-конференції «Іновіції в технології та обладнанні готельно-ресторанних харчових і переробних виробництв» 02.11. 2022 р
 - здобувач освіти Герасименко Катерина «Обладнання для фаст-фуду»
 - здобувач освіти Матюк Андрій «Корисний фаст-фуд»



