



## Профіль майстра виробничого навчання

**Черевко Інна Вікторівна**

На посаді майстра виробничого навчання працює з 2005 року. У 2025 році встановлено 14 тарифний розряд. Стаж педагогічної діяльності – 19 років.

### Нагороджена:

- ГРАМОТА за активну участь у проведенні «Тижня працівників харчової промисловості» 2022 р;
- ГРАМОТА за проведення майстер-класу «Виготовлення цукрових квітів з вафельного та рисового паперу» 2022 р.
- ДИПЛОМ учасника проекту Гастрономічний код нації. Гарбуз 2023р
- ГРАМОТА – з нагоди Дня працівників освіти 27.09.2023р
- ДИПЛОМ І СТУПЕНЯ-колектив ВСП «Любешівського ТФК ЛНТУ» «Від Різдва до Водохреща»
- ПОДЯКА – за організацію та проведення тижня «Кухаря,кондитера». 25.03.2024р
- ПОДЯКА- за активну участь у I етапі ХХХ обласної виставки дидактичних і методичних матеріалів «Творчі сходинок педагогів Волині» 10.03. 2025р
- Подяка за організацію та проведення тижня «Тиждень педагогічних працівників харчового виробництва,галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи» - 2025р

**Педагогічні та наукові інтереси:** оздоблення кондитерських виробів з вафельного та цукрового паперу.

**e-mail:** [innacerevko1979@gmail.com](mailto:innacerevko1979@gmail.com)

## Професійне становлення

### Освіта:

У 2011 році закінчила Луцький НТУ, отримала повну вищу освіту за спеціальністю «Обладнання переробних і харчових виробництв» та здобула кваліфікацію спеціаліста (ВС №41322630).

У 2016 році закінчила Учбово-курсний комбінат торгівлі та сфери послуг м. Одеси, отримала кваліфікацію кондитера 4 розряду (12СВ№ 529367).

### Підвищення кваліфікації та участь в онлайн-курсах:

Підвищення кваліфікації:

- У 2021 році 30 квітня підвищувала кваліфікацію у Луцькому кооперативному коледжі Львівського торговельно-економічного

університету, де було присвоєно кваліфікацію кухар V розряду (№3625) та 16 червня 2021 року, кондитер V розряду (№3633).

- 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

- навчальний методичний центр ПТО у Волинській області сертифікат № ПК-1134 «Впровадження в ЗП (ПТ) О навчального модуля «Шкільне харчування»- 20.12.2023р

- ФОП Глазков Роман Миколайович Сертифікат №241190043- 17.01.2024Р.

- курси ПК на базі Білоцерківського інституту неперервної професійної освіти за очно-дистанційною формою - 13.05.2024р

### **Організаційна діяльність**

- Майстер в/н «Кухар, кондитер»
- Завідувач кабінету №41-Г

### **Професійні досягнення**

#### **Участь в конференціях:**

- Участь у конференції на тему: «Формування професійної компетентності кваліфікованих робітників з професії «Кухар, кондитер» за інноваційними технологіями 10.12. 2020р
- Участь у конференції на тему: «Формування компетентностей здорового способу життя учнівської молоді» 24. 02. 2022 р.
- Участь у науково-практичній конференції на тему: «Шляхи формування компетентностей здобувачів освіти» 05.05.2022р
- Участь у науково-практичній конференції на тему: «Шляхи формування компетентностей здобувачів освіти з виробничого навчання за професією «Кухар, кондитер» 12.01. 2023 р.
- Керівництво роботою здобувачів освіти у онлайн-кулінарному конкурсі «Гарбузовий маєток 2022-2023». (3 місце)
- Участь в науково-практичному конференції на тему: «Комфортне-безпечне інклюзивне,розвивальне та мотивуюче середовище - результат спільної діяльності учасників освітнього процесу та пріоритетна вимога внутрішньої системи якості освіти» 20.12. 2023р.
- Участь у психологічному тренінгу «Світячи для інших, не згори сам» 22.05 2023р

- Участь у науково-практичній конференції «Компетентний підхід у навчанні : актуальні методи та прийоми» - 21.05. 2024р

- Участь в у фестивалі професій «Волинь Фест» - 10.05.2024р

- Участь у фольклорно-етнографічний фестиваль «Від Різдва до Водохреща»

- Участь у науково-практичній конференції «Шляхи забезпечення творчого співробітництва педагогічного колективу, в умовах реформування освіти»

- 10. 12. 2024р

- Участь в обласній секції директорів закладів П(ПТ)О Волинської області, яка відбулася 18 жовтня 2024 року на базі ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

#### **Навчально-методичні видання:**

- Виробниче навчання (Текст): методична розробка системи уроків на тему: «Приготування тортів», для учнів 4 курсу з професії «Кондитер» денної форми навчання / уклад. І. В. Черевко, С. І. Левковець – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2021р.

- «Приготування без дріжджових видів тіста» для здобувачів освіти III курсу професії «Кухар » денної форми навчання / уклад. І.В. Черевко; Левковець С.І. – Любешів:, ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ» 2021р

- Виробниче навчання (Текст): збірник розробок уроків на тему: «Приготування тістечок» для здобувачів освіти 4 курс професії « Кондитер 4 розряду» денної форми навчання / уклад. І. В. Черевко; С. І. Левковець – Любешів:, ВСП « Любешівський ТФК ЛНТУ» 2022р .

- Виробниче навчання [Текст]: методична розробка уроків на тему:

- «Приготування солодких супів» [Текст]: для здобувачів освіти I курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. І. В. Черевко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023р

- Технологія приготування омлетів [Текст]: для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник з професії: 5122 «Кухар», кваліфікація: 4 розряд, денної форми навчання/ уклад. І. В. Черевко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023р

- Виготовлення об'ємних фігурок із шоколаду [Текст]: для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник з професії: 7412 «Кондитер», кваліфікація: 4 розряд, денної форми навчання/ уклад. І. В. Черевко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2024р

- Виробниче навчання [Текст]: методична розробка системи уроків на тему: «Приготування тістечок» для здобувачів освіти 4 курсу професії «Кондитер 4 розряду» денної форми навчання / уклад. І. В. Черевко; Левковець С. І. – Любешів:, ВСП « Любешівський ТФК ЛНТУ » 2025р

#### **Майстер-класи:**

- Проведення майстер-класу «Виготовлення цукрових квітів з вафельного та рисового паперу» 12.04. 2022 р.

- Майстер-клас «Пісочне тісто та вироби з нього. Смаколики для ЗСУ»

25.05.2023р

- Майстер-класу «Виготовлення об'ємних фігур із шоколаду»; -27.10. 2023р.
- Майстер-класу «Свято наближається» (сервірування столу до новорічної тематики 26 група);- 28.12.2023р
- Майстер-класу «Вид сервірування столу»; (36група) – 09.05. 2024 року
- Майстер- клас із розпису великоднього печива «Природа рідного краю» 16.04.25р.

#### **Відкриті уроки:**

- Відкритий урок виробничого навчання: «Приготування н/ф з котлетної маси м'яса» - 15. 11. 2023 р.
- Відкритий урок виробничого навчання: «Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього», печиво «Пісочне кільце» - 2025 р.

#### **Відео-уроки та відео-презентації**

- Раки відварні
- Риба ціла
- Щука фарширована
- Карасі під сметанним соусом
- Макаронник
- Кутя поліська регіональна страва
- Презентація уроку в/н «Форми нарізки»,
- Презентація уроку в/н «Приготування голубців та капусти в тісті »,
- Презентація уроків в/н 2021-2025р
- Презентації перевірочних робіт за I-II семестр.

#### **Досягнення здобувачів освіти**

##### **Наукове керівництво:**

1. Керівництво роботою здобувачів освіти у науково-практичній онлайн-конференції «Іновації в технології та обладнанні готельно-ресторанних харчових і переробних виробництв» 02.11. 2022 р
  - здобувач освіти Сорока Людмила «Молекулярна кухня: переваги та недоліки, а також вплив на організм специфічної технології приготування»
  - здобувач освіти Воронова Іванна «Фрукт мамордика, корисні властивості та використання його в кулінарії» 2023р

#### **Керівництво роботою здобувачів освіти у конкурсах фахової майстерності:**

- Участь в акції «Цукерка для ЗСУ»
- Участь у благодійному ярмарку: випічка печива, пиріжків, приготування тушонок для ЗСУ, протягом 2022-2023р
- Ярмарка-продаж на допомогу для ЗСУ – протягом 2023-2025р
- Представлення професії на день відкритих дверей у коледжі-20.03.2025р.
- Випікали Великодні паски для ЗСУ-15.04.2025р.

##### **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», 2021 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.

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

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

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

- Громадська організація Ресторанна Гільдія та Громадська організація «Асоціація рестораторів та готельєрів м. Дніпра»
- Участь «Фольклорно-етнографічному фестивалі», «Від Різдва до Водохреща» категорія «Професіонали» м. Київ 19.01.2024р

**Документальне підтвердження**





