

Профіль майстра виробничого навчання



Левковець Світлана Іванівна

На посаді майстра виробничого навчання працює з 2004 року. У 2025 році встановлено 14 тарифний розряд. Стаж педагогічної діяльності – 21 років.

Нагороджена:

- ГРАМОТОЮ за активну участь у проведенні «Тижня працівників харчової промисловості» 2022 р;
- Грамота – з нагоди 60 річчя створення навчального закладу - 24.10.2025р
- Грамота – до дня педагогічного працівника - 2025р
- ПОДЯКА за організацію та проведення тижня «Кухаря,кондира»- 25.03.2024р
- ПОДЯКА за активну участь у I етапі XXX обласної виставки дидактичних і методичних матеріалів «Творчі сходинки педагогів Волині» 10.03. 2025р
- ПОДЯКА за організацію та проведення тижня «Тиждень педагогічних працівників харчового виробництва,галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи» 2025р
- Подяка – за організацію та проведення тижня «Кухаря,кондитера» 14.11.2025р

Педагогічні та наукові інтереси: випічка та оздоблення короваїв.

E-mail: levkovecsvitlana59@gmail.com

Професійне становлення

Освіта:

У 2007 році закінчила Луцький кооперативний технікум Волинської обласної спілки споживчих товариств Центральної спілки споживчих товариств України за спеціальністю «Технологія харчування» і здобула кваліфікацію техника-технолога (ВС №30733397)

Підвищення кваліфікації та участь в онлайн-курсах:

Підвищення кваліфікації:

- 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 № 05687 онлайн-конференції на тему: «Маркування харчових продуктів» 24.05.2023 р.

- ФОП Глазков Роман Миколайович: Сертифікат № ПК241190042 (30 годин) виданий 17.01.24р

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

- Сертифікат про підвищення кваліфікації на тему: «Школа для всіх» онлайн –освіти EdEra26.06.2026р (30 годин/ 1кредит)

Організаційна діяльність

- Майстер в/н «Кухар, кондитер»

Професійні досягнення

Участь в конференціях:

- 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.
- Участь в науково-практична конференція на тему: «Педагогіка співробітництва: визначення та основні ідеї» - 10.12.2024р.
- Участь у психологічному тренінгу «Світлячки для інших, не згори сам»

22.05 2024р

- Участь в у фестивалі професій «ВолиньФест» - 10.05.2024р
- Участь в науково-практична конференція на тему: «Компетентнісний підхід основа освітнього процесу у сучасному закладі освіти» - 21.05.2024р
- Випікали Великодні паски для ЗСУ-15.04.2025р.
- Приготування кондитерських виробів для творчого етно-проекту організованого ЦКтД Любешівської селищної ради «Вишиванка єднання»15.05.2025р.
- Участь в науково-практичному конференції на тему: «Створення сприятливих умов для повноцінного морального,психологічного,фізичного,розвитку здобувачів освіти, формування творчого мислення особистості,здатної до продуктивної праці в динамічному світі»-17.12.2025р
- Участь у фольклорно-етнографічному фестивалі, «Від Різдва до Водохреща» в номінації «Краща різдвяна страва» , категорія «Професіонали» - 20.01.2026р.
- Участь у об'єднаному семінарі «Туризм і нематеріальна культурна спадщина Любешівщини: перспективи розвитку» - 26.09.2025р
 - Тиждень педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно ресторанної справи .
 - Екскурсіят на крафтове підприємство «Власна пекарня» ФОП Токарчук К.М.-12.11.2025р
 - Створення профорентаційного відео ролика з професії кухар, кондитер
 - Участь у прорфорінтаційному флешмобі «День із життя професіонала»
 - Благодійна ярмарка на допомогу ЗСУ.
 - Представлення професії на день відкритих дверей у коледжі-12.03.26р.
 - Випікали великодньої паски для ЗСУ- 10.04.2026р.
 - Участь у фестивалі професії «ВолиньFEST»
- 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 бездріжджових видів тіста» для учнів 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
- «Приготування молочних супів» [Текст]: для здобувачів освіти I курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. С. І. Левковець – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023.
- Приготування зефіру [Текст]: для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник з професії: 7412 «Кондитер», кваліфікація: 4 розряд, денної форми навчання/ уклад. С. І. Левковець – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2024р
- Виготовлення квітів з вершково-шоколадної маси [Текст]: для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник з професії: 7412 «Кондитер», кваліфікація: 4 розряд, денної форми навчання/ уклад. С. І. Левковець – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2025р

Виробниче навчання [Текст]: методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього», для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник, професія 7412 «Кондитер», кваліфікація III розряд / уклад. С. І. Левковець – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ»2026р

Майстер-класи:

- - Проведення майстер-класу Проведення майстер-класу «Зефір» - 26.05.2023р , запрошена стейк-холдер Березюк Р.Г.
- Майстер-клас «Пісочне тісто та вироби з нього. Смаколики для ЗСУ» 25.05.2023р
- Майстер-клас: «Виготовлення квітів з вершково-шоколадної маси» – 2024р

Відкриті уроки:

- Відкритий урок виробничого навчання: «Приготування вареників з різними начинками» - 07.06. 2023 р.

- Відкритий урок виробничого навчання: «Приготування бездріжджових видів тіста», «Сочники з сиром» - 2025 р.

Відео-уроки та відео-презентації:

- Кутя поліська регіональна страва
- Презентація уроку в/н «Форми нарізки»,
- Презентація уроку в/н «Приготування голубців та капусти в тісті »,
 - Створення профорентаційного відео-ролика з професії кухар, кондитер.
 - Відео-ролик для профорінтаційного флешмобу «День із життя професіонала
 - Презентація уроків в/н 2022-2026р
 - Презентації перевірочних робіт за I-II семестр.

Досягнення здобувачів освіти

Наукове керівництво:

- Керівництво роботою здобувачів освіти у науково-практичній онлайн-конференції «Новачі в технології та обладнанні готельно-ресторанних харчових і переробних виробництв» 02.11. 2022 р
- здобувач освіти Мокііч Лілія «Хто такі вегетаріанці , і що вони їдять»
- здобувач освіти Андрусик Владислав «Що приготувати як, якщо ти веган»
- Слухали кулінарний онлайн-форум на тему: «Ділимося кращими практиками підготовки кваліфікованих робітників з професій ресторанного господарства», організованого НМЦ ПТО у Волинській області.

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 – .2023-2025р
- Участь в обласній секції директорів закладів П(ПТ)О Волинської області, яка відбулася 18 жовтня 2024 року на базі ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»
- Участь у Всеукраїнському конкурсі фахової майстерності професії «Штукатур» серед здобувачів професійної освіти Волинської області, який проходив на базі ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» 7 травня 2025 року
- Представлення професії на день відкритих дверей у коледжі- 20.03.2025р.
- Випікали Великодні паски для ЗСУ-15.04.2025р.

- Приготування кондитерських виробів для творчого етно-проекту організованого ЦКтД Любешівської селищної ради «Вишиванка єднання» 15.05.2025р
- Участь у благодійному ярмарку на допомогу ЗСУ протягом 2022-2026р
- Представлення професії на день відкритих дверей у коледжі протягом 2022-2026р
- Випікали Великодні паски для ЗСУ-15.04.2025р. та 10.04.2026р
- Участь у тиждень педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого
- машинобудування та готельно - ресторанної справи протягом-2022-2026р
- Участь у профорінтаційному флешмобі «День із життя професіонала
- Долучилися до всесвітнього дня доброти зібравши кошти для потреб волонтерської кухні ГО «Родини Героїв Любешівщини»- 13.11.2025р
- Участь у фестивалі професії «ВолиньFEST»
- Участь із здобувачами освіти за професією «Кухар, кондитер»у проведені
- заходів на обласному рівні. Тиждень професійної освіти

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»
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.
Відео-ролик для профорінтаційного флешмобу «День із життя Професіонала, 2026р
4. Профорентаційний відео-ролика з професії кухар, кондитер, 2026р
Відео-ролик для профорінтаційного флешмобу «День із життя Професіонала, 2026р

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
- - Участь у фольклорно-етнографічному фестивалі, «Від Різдва до Водохреща» в номінації «Краща різдвяна страва» , категорія «Професіонали» - 20.01.2026р.

- Участь у об'єднаному семінарі «Туризм і нематеріальна культурна спадщина Любешівщини: перспективи розвитку» - 26.09.2025р

Документальне підтвердження





