



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 – 20 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.
- ГРАМОТА – з нагоди Дня працівників освіти 27.09.2023р
- ГРАМОТА – з нагоди 60 річчя створення навчального закладу- 24.10.2025р
- ДИПЛОМ учасника проекту Гастрономічний код нації. Гарбуз 2023р
- ДИПЛОМ І СТУПЕНЯ-колектив ВСП «Любешівського ТФК ЛНТУ» «Від Різдва до Водохреща»-2024р
- ДИПЛОМ І СТУПЕНЯ- педагогічний колектив майстрів виробничого навчання ВСП «Любешівського ТФК ЛНТУ»за перемогу в фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща» в номінації «Краща різдвяна страва» категорія «Професіонали» 20.01.2026р.
- ПОДЯКА – за організацію та проведення тижня «Кухаря,кондитера». 25.03.2024р
- ПОДЯКА – за організацію та проведення тижня «Кухаря, кондитера»- 14.11.2025р
- 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
- ПОДЯКА – за організацію та проведення тижня «Кухаря, кондитера»- 14.11.2025р

Педагогічні та наукові інтереси: оздоблення кондитерських виробів з вафельного та цукрового паперу, виготовлення фігурок та квітів із зефірної маси.

e-mail: 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).
- Сертифікат про підвищення кваліфікації навчально методичного центру ПТО у Волинській області на тему: «Впровадження в ЗП (ПТ)О навчального модуля «Шкільне харчування» 20.12.2023 року 9 год (№ ПК -1134)
- PROMETHEUS: Сертифікат «Протидія та попередження булінгу (цькування) 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)
- PROFİ 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
- Сертифікат про підвищення кваліфікації на тему: «Школа для всіх» онлайн – освіти EdEra -24.05.2026р (30 год 1 кредит)
- Сертифікат онлайн-курс на тему: «Про дистанційний та змішаний формат навчання для педагогів та керівників закладу» EdEra - 26.05.2026р (30 годин)

Організаційна діяльність

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

Професійні досягнення

Участь в конференціях вебінарах, тренінгах, семінарах та конкурсах:

- 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»
- Участь в обласному методичному об'єднанні заступників директора з навчальної роботи закладів ФОП Волинської області-10.11.2025р
- 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
- Представлення книги «Страви Любешівщини» для ВСН (Волинська Служба Новин)- Рецепти, які зберегли унікальний код нашого краю-09.03.2026 року.
- Приготування поліської регіональної страви «Бобівники» на телеканалі [Суспільне Луцьк](#)-05.04.2026р

Навчально-методичні видання:

- 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 І 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

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

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.

- Майстер-клас «Приготування зефірних фігурок» з метою профорієнтаційної роботи для учнів 9 класів Любешівського ліцею та ЗЗСО Бірківський ліцею -11.11.2025р.

Гурткові роботи:

- Гурткова робота «Свято наближається» (сервірування столу до новорічної тематики 26 група);- 28.12.2023р

- Гурткова робота «Вид сервірування столу»; (36група) – 09.05. 2024 року

- Гурткова робота для здобувачів освіти I курсу «Правила сервірування столу» -09.10.2025р.

- Підсумкове заняття гуртка на тему: «Калейдоскоп святкових див» для здобувачів освіти I-III курсу- 3.06.2026р

Відкриті уроки:

- Відкритий урок виробничого навчання: «Приготування н/ф з котлетної маси м'яса» - 15. 11. 2023 р.

- Відкритий урок виробничого навчання: «Приготування бездріжджових 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»

- Бобівники

- 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:

1. Керівництво роботою здобувачів освіти у науково-практичній онлайн-конференції «Новації 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 (благодійності):

- Участь в акції «Цукерка для ЗСУ»
- 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 «PRO:Професійність.Розвиток.Освіта». Калейдоскоп святкових див-3.06.2026р

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.

4. Профорентаційний відео-ролика з професії кухар, кондитер, 2026р

5. **Відео-ролик** для профорінтаційного флешмобу «День із життя Професіонала, 2026р

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 кухарі профільних 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
- - 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
- Участь на телеканалі Суспільне Луцьк - приготування «Бобівників»- 05.04.2026р

Документальне підтвердження







Сертифікат видає ТОВ «Дистанційна Освіта»

Сертифікат
засвідчує, що

Черевко Інна Вікторівна

успішно завершила(ла) онлайн-курс:

«Про дистанційний та змішаний формати навчання» для педагогів та керівників закладів ПТО
розрахований на 30 годин

Оксен Лисовий
Міністр освіти і науки України

Наталія Прохасова
Керівниця ГО ДОСЦУ директорка Цифрового освітнього проєкту DOCCU, д. пед.н., професорка

Ірина Філіпова
CEO EdEra

DOCCU

22.05.2026 c0877135-a65d-4dac-b50a-f73b03eb925e

Сертифікат розроблено за допомогою платформи EdEra на 27 березня 2024 року. Сертифікат видає ТОВ «Дистанційна Освіта» за фінансової підтримки Європейського Союзу в межах програми розвитку освіти «Інше життя» на підтримку Міністерства освіти і науки України.

