

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 – 15 років.

Нагороджена:

Диплом II ступеня у номінації «Краща різдвяна страва» на фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща».

Грамота – за сумлінну працю, вагомий особистий внесок у підготовку висококваліфікованих спеціалістів, високий професіоналізм, плідну науково-педагогічну діяльність та з нагоди 60-річчя створення навчального закладу. 24.10.2025р.

Подяка – за активну участь у проведенні «Тиждень педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи» 2025р.

- Участь у фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща» у номінації «Краща різдвяна страва»

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:

- 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»
- Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти. Свідectво про підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання ПК/СПФ-35946459/000216-26, 24.04.26

Організаційна діяльність

- Майстер в/н «Кухар, кондитер»

Професійні досягнення

Участь в конференціях:

- 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»
- Участь в науково-методичній конференції на тему: «Компетентний педагог – запорука реалізації компетентнісного підходу до реалізації сучасного освітнього процесу».
- Участь в гостьовій лекції на тему: «Роль інженерів для сталого розвитку».
- Участь у семінарі «Туризм і нематеріальна спадщина Любешівщини: перспективи розвитку»

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.

6. Розробка методичних вказівок до виконання дипломного проєкту для здобувачів освіти освітньо- професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування;

7. Будова і експлуатація обладнання: методичні вказівки до виконання курсового проєкту для здобувачів освіти освітньо- професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування;

8. Будова і експлуатація обладнання: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освіти освітньо- професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування;

9. Будова і експлуатація обладнання: методичні вказівки до виконання курсового проєкту для здобувачів освіти освітньо- професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування;

10.Технологія переробки сільськогосподарської продукції: конспект лекцій для здобувачів освіти освітньо- професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування;

11.Технологія переробки сільськогосподарської продукції: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освіти освітньо- професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування;

12.Технологія переробки сільськогосподарської продукції: методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів освіти освітньо- професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування;

13.Інтелектуальна гра «Кулінарний брейн ринг»: для здобувачів освіти ІІ курсу професії «Кухар» денної форми навчання/уклад. Н.В.Муха, А.І.Карпик.

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.
3. Майстер-клас для учнів 5-А класу ОЗЗСО «Любешівський ліцей» по розпису імбирно-медових пряників до свята 8 Березня.

Відкриті уроки:

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

Конкурси:

1. **Відео** з популяризації робітничих професій серед закладів професійної (професійно-технічної) освіти – відео-ролик «Гарний кухар, вартий лікаря», 2024рік.
2. **Відео** з популяризації робітничих професій серед закладів професійної (професійно-технічної) освіти – відео-ролик «Кухня – це мистецтво. Кондитер – це митець», 2024рік.
3. Участь у фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща» в номінації «Краща різдвяна страва». Категорія «Професіонали»
4. Участь у фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща» в номінації «Краща різдвяна страва». Категорія «Аматори»