**ХАРАКТЕРИСТИКА**

**Самбор Надії Антонівни,**

**майстра виробничого навчання**

**професії кухар; кондитер**

**ДНЗ «Лісоводський ПАЛ»,**

**1958 року народження,**

**освіта – вища,**

**педагогічний стаж-35 років**

**у міжатестаційний період**

Самбор Надія Антонівна працює майстром виробничого навчання з професії кухар; кондитер у ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» з 1984 року.

Курси підвищення кваліфікації пройшла при НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області (свідоцтво ПК 22771226/0001548 від 17.04.2018 року), стажування пройшла у ПСК «Мальва» у місті Городку з 09 липня по 03 серпня 2018 року (посвідчення №18/4/).

До своїх посадових обов’язків відноситься сумлінно і відповідально. Маючи великий трудовий стаж демонструє високу методичну грамотність, глибокі знання професії, сучасні ефективні форми та методи проведення уроків виробничого навчання. Вона систематично поповнює КМЗ лабораторій кухарів; кондитерів.

Самбор Н.А. провела велику дослідницьку роботу по збору рецептів регіонального компоненту, який тепер ефективно використовує під час проведення занять.

Уроки в/н проводить грамотно, доступно, оригінально, використовуючи нетрадиційні форми та методи.

У міжатестаційний період провела ряд відкритих уроків: «Приготування бісквітного тіста та виробів з нього; «Приготування котлетної маси з м'яса, напівфабрикатів з неї» та інші.

Вона є автором методичних розробок: «Впровадження новітніх технологій при розробці туші та приготування великошматкових напівфабрикатів»; «Методичне проведення уроків в/н на тему: «Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього», «Розробка уроку «Приготування перших страв».

Майстер в/н є співавтором «Збірника нестандартних уроків виробничого навчання з професії «Кухар; Кондитер», схваленого на науково-методичній раді НМЦ ПТО ПК (протокол № 1 від 06.03. 2017 року).

Надія Антонівна активно працює у методичній комісії громадського харчування. Вивчає і поширює серед колег сучасні виробничі технології, інновації сучасного виробництва.

В педагогічному колективі зарекомендувала себе як відповідальний працівник, грамотний спеціаліст, високоосвідчений педагог.

Надія Антонівна користується авторитетом серед учнів, колег.

Особистісні риси: висока відповідальність, дисциплінованість, працьовитість, комунікаційсть, тактовність, прагнення до самовдосконалення та самореалізації.

Самбор Н.А. відповідає займаній посаді та може бути атестована на підтвердження найвищого тарифікаційного розряду та педагогічного звання «майстер ІІ категорії».

**Директор ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» О. В. Боровик**

**З характеристикою ознайомлена Н.А. Самбор**

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

**Гут Людмила Василівни,**

**майстра виробничого навчання**

**професії кухар; кондитер**

**ДНЗ «Лісоводський ПАЛ»,**

**1958 року народження,**

**освіта – вища,**

**педагогічний стаж- 39 років**

**у міжатестаційний період**

Людмила Василівна Гут працює майстром виробничого навчання з професії кухар; кондитер у ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» з 1980 року.

Курси підвищення кваліфікації пройшла при НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області (свідоцтво ПК 22771226/0001547 від 17.04.2018 року), стажування пройшла у ПСК «Мальва» у місті Городку з 09 липня по 03 серпня 2018 року (посвідчення №18/2/).

Свою роботу, як майстер в/н, будує у відповідності до нормативних вимог законів України та нормативно-правових документів.

В основу її роботи покладена спільна праця з учнями.

Методична проблема, над якою працює педагог – «Розвиток здібностей та інтересів учнів за допомогою інтерактивних методів на уроці».

У своїй роботі Людмила Василівна використовує сучасні методи проведення занять.

У міжатестаційний період майстер в/н продемонструвала глибокі професійні знання під час уроків виробничого навчання.

Нею написані методичні розробки: «Приготування овочевих салатів», «Приготування масляних кремів на яйцях. Правила оздоблення. Вимоги до якості», «Випікання та оздоблення бісквітних тістечок» та інші.

У 2017 році у співпраці з іншими майстрами Гут Л.В. видала «Збірник нестандартних уроків виробничого навчання з професії «Кухар; Кондитер» (схвалений науково-методичною радою при НМЦ ПТО ПК, протокол №1 від 06.03.2017 року).

Майстер в/н вносить вагомий внесок у створенні КМЗ професії.

Вона надзвичайно творча, ініціативна, відповідальна, вимоглива. Вміє зацікавити учнів, має свою систему викладання.

Педагогічний досвід Гут Л.В. – це апробована цілеспрямована система методичних, дидактичних і виробничих результатів, розроблених, використаних на уроках виробничого навчання.

Особисті риси: високі моральні якості, доброзичливість, толерантність, педагогічна етика, загальна культура.

Гут Людмила Василівна відповідає займаній посаді і може бути атестована на підтвердження раніше встановленого найвищого тарифного розряду та присвоєного педагогічного звання «майстер І категорії».

**Директор ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» О. В. Боровик**

**З характеристикою ознайомлена Л.В. Гут**

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

**Ткачук Галини Євгенівни,**

**майстра виробничого навчання**

**професії кухар; кондитер**

**ДНЗ «Лісоводський ПАЛ»,**

**1955 року народження,**

**освіта – базова вища,**

**педагогічний стаж- 33 роки**

**у міжатестаційний період**

Ткачук Галина Євгенівна працює майстром виробничого навчання у ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» з 1986 року.

Курси підвищення кваліфікації пройшла при НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області (свідоцтво ПК 22771226/000336-16 від 14.04.2016 року), стажування пройшла у ПСК «Мальва» у місті Городку з 09 липня по 03 серпня 2018 року (посвідчення №18/3/).

За час роботи зарекомендувала себе грамотним, висококваліфікованим фахівцем, внесла вагомий внесок у навчання та виховання учнів – провела велику дослідницьку роботу з пропагування здорового харчування, роботу із збору забутих рецептів української кухні.

Методична проблема, над якою працює педагог – «Пропагування здорового способу харчування під час проведення уроків в/н».

Галина Євгенівна забезпечує підготовку здобувачів освіти з розвинутим перспективним мисленням і професіоналізмом.

У міжатестаційний період провела відкриті уроки: «Приготування розсипчастих каш: гречаної козацької з рибою і жалкою кропивою, пшоняної з сушеними грибами і деревієм», «Приготування борщу українського», написала методичні розробки: «Традиційні страви української кухні», «Приготування перших страв» та інші.

Галина Євгенівна видала разом з майстром в/н Одукалець О. В. методичні рекомендації «Пропагування здорового харчування під час підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар; Кондитер» (схвалено науково-методичною радою НМЦ ПТ ПК, протокол №1 від 06.013.2017р.); у співавторстві з іншими майстрами виробничого навчання - «Збірник нестандартних уроків в/н з професії «Кухар; Кондитер» (схвалено науково-методичною радою НМЦ ПТО ПК – протокол №1 від 06.03.2017р.).

У 2014 році брала активну участь у Міжнародному проекті «Смачна історія» - Хмельницька обл. - Польща (гастрономічна школа місто Жмін) – обмін досвідом: співпраця з професії «Кухар; Кондитер».

До своїх обов’язків Галина Євгенівна відноситься добросовісно і відповідально. Постійно підвищує свій професійний рівень. Поповнює КМЗ професії, активно працює у методичній комісії громадського харчування.

Володіє морально-етичними якостями педагога. Добросовісна, творча, ініціативна, відповідальна, вимоглива до себе та учнів, працьовита.

Ткачук Галина Євгенівна відповідає займаній посаді і може бути атестована на підтвердження раніше встановленого найвищого тарифного розряду та присвоєного педагогічного звання «майстер ІІ категорії».

**Директор ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» О. В. Боровик**

**З характеристикою ознайомлена Г.Є. Ткачук**

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

**Одукалець Оксани Володимирівни,**

**майстра виробничого навчання**

**професії кухар; кондитер**

**ДНЗ «Лісоводський ПАЛ»**

**1955 року народження,**

**освіта – базова вища,**

**педагогічний стаж- 23 роки**

**у міжатестаційний період**

Одукалець Оксана Володимирівна працює майстром виробничого навчання з професії кухар; кондитер у ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» з 2005 року.

Курси підвищення кваліфікації пройшла при НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області (свідоцтво 12 СПВ 040134 від 04.06.2014 року), стажування пройшла у ПСК «Мальва» у місті Городку з 09 липня по 03 серпня 2018 року (посвідчення №18/5/).

Ділова, принципова, відповідальна, ерудована, надзвичайно працьовита, вимоглива до себе та інших.

У своїй роботі використовує нестандартні форми та методи роботи з учнями на уроці. Працює над збагаченням матеріально-технічної бази лабораторій кухарів; кондитерів, КМЗ професії.

Оксана Володимирівна очолює методичну комісію громадського харчування. Її комісія є однією із сильніших у ліцеї.

Методична проблема, над якою працює педагог – «Використання здоров’язберігаючих технологій під час проведення нестандартних уроків виробничого навчання».

У міжатестаційний період Оксана Володимирівна провела ряд відкритих уроків; написала методичні розробки: «Методика проведення нестандартного уроку «Приготування супів», «Впровадження новітніх технологій при приготуванні бісквітного тіста і виробів з нього»; «Приготування юшки грибної з лазанками, супу з вершками, ухи рибацької, супу картопляного з м’ясними фрикадельками», «Приготування риби фаршированої та запеченої. Вимоги до якості» та інші.

Майстер в/н разом з Ткачук Г. Є. видала методичні рекомендації «Пропагування здорового харчування під час підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар; Кондитер» (схвалено науково-методичною радою НМЦ ПТО ПК – протокол №1 від 06.03.2017р.); у співавторстві з іншими майстрами виробничого навчання - «Збірник нестандартних уроків в/н з професії «Кухар; Кондитер» (схвалено науково-методичною радою НМЦ ПТО ПК – протокол №1 від 06.03.2017р.)».

У 2017 році Оксана Володимирівна брала участь в обласному конкурсі на кращу кухню-лабораторію з дигустаційним залом.

До своїх посадових обов’язків майстер в/н ставиться з надзвичайною відповідальністю. Добре володіє комп’ютерною технікою, досконало знає сучасну методику, активно впроваджує нові виробничі технології у навчальний процес.

Має власний блог. Постійно сама навчається і розвивається, вміє навчити вихованців, користується авторитетом серед колег та учнів.

Одукалець Оксана Володимирівна відповідає займаній посаді і може бути атестована на підтвердження раніше встановленого найвищого тарифного розряду.

**Директор ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» О. В. Боровик**

**З характеристикою ознайомлена О.В. Одукалець**

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

**Стрембіцького Руслана Олександровича,**

**майстра виробничого навчання професії**

**тракторист- машиніст с/г виробництва;**

**водій автотранспортних засобів кат. С,**

**ДНЗ «Лісоводський ПАЛ»,**

**1986 року народження,**

**освіта – вища,**

**педагогічний стаж- 8 років**

**у міжатестаційний період**

Стрембіцький Руслан Олександрович працює на посаді майстра виробничого навчання у ДНЗ «Лісоводський ПАЛ». Має відповідну вищу фахову освіту.

Курси підвищення кваліфікації пройшов при НМЦ ПТО ПК у Хмельницькій області (свідоцтво №2474/45 від 20 жовтня 2015 року), стажування пройшов у ТзоВ «Лісоводське» з 17 липня по 14 серпня 2017 року (посвідчення №7/17).

Руслан Олександрович виявляє достатній рівень підготовки, працює над позитивною динамікою знань та вмінь учнів, прагне зацікавити та захопити їх новинками у сільському господарстві - це впливає на рівень учнівських вмінь. Методи та прийоми, які використовує майстер в/н відповідають цілям навчання, завданням навчально-виробничої діяльності.

У міжатестаційний період написав методичні розробки: «Площина розміщення металу», «Різання металу», «Постановка тракторів на зберігання»; провів відкриті уроки: «Регулювання плуга», «Система робочих органів у колісних тракторах» та інші.

Майстер в/н бере активну участь у засіданнях методичної комісії. Постійно підвищує свій фаховий рівень, працює над поповненням КМЗ професії.

До посадових обов’язків відноситься з відповідальністю, користується повагою та авторитетом серед педагогів та учнів, колективу навчального закладу.

За характером спокійний, врівноважений, відповідальний.

Стрембіцький Руслан Олександрович відповідає займаній посаді та може бути атестований на відповідність раніше присвоєному 12 (дванадцятому) тарифному розряду.

**Директор ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» О. В. Боровик**

**З характеристикою ознайомлений Р.О. Стрембіцький**