

Резюме

Особисті дані

ППП Холявко Ольга Іванівна
Місто Чернігів, Україна
Телефон 0632975401 (Telegram, WhatsApp)
0667374275 (Viber)
e-mail olya10081987@ukr.net
olgaholavko89@gmail.com



Електронний освітній ресурс викладача

➤ Персональний освітній блог викладача Холявко Ольги Іванівни (повна інформація доступна за посиланням): <https://sites.google.com/view/olha-kholiavko/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0?authuser=0>

➤ Портфоліо (повна інформація доступна за посиланням): https://drive.google.com/file/d/1EITD0LdBIosXXreG4TYSQh2s5QnIIs_X/view

Освіта

- 2013 р.** Повна вища. Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка.
Кваліфікація: магістр, інженер-педагог, дослідник в галузі харчової промисловості та організації громадського харчування.
Спеціальність: Професійна освіта (Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування).
- 2012 р.** Базова вища освіта. Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка.
Кваліфікація: бакалавр професійної освіти, викладач практичного навчання в галузі харчової промисловості та організації громадського харчування.
Спеціальність: Професійна освіта (Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування).
- 2007 р.** Диплом молодшого спеціаліста. Чернігівський комерційний технікум.
Спеціальність: Технологія харчування.
Кваліфікація: технолог, кухар V розряду, офіціант IV розряду.
- 2004 р.** Повна загальна середня освіта. Загальноосвітня школа № 19.

Досвід роботи

Повна інформація доступна за посиланням: <https://sites.google.com/view/olha-kholiavko/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0/%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D1%81%D0%B5%D0%B1%D0%B5?authuser=0>

- 2025 – дотепер **ВСП «Фаховий коледж економіки та технологій» Національного університету «Чернігівська політехніка»**
Посада: викладач технологічного відділення. Спеціальність «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа» (дисципліна «Технологія виробництва кулінарної продукції»)
Основні обов'язки: викладання профільних дисциплін, розробка методичних матеріалів, організація та керівництво лабораторними і практичними роботами, підготовка студентів до захисту підсумкових робіт, виховна робота зі студентами.
- 2013 – 2025 **Чернігівський професійний ліцей залізничного транспорту.**
Посада: викладач професійно-теоретичної підготовки.
Основні обов'язки: викладання спецдисциплін, підготовка методичних матеріалів, керівництво проектами, виховна робота, модернізація кабінету спецтехнологій.
- 2012 – 2013 **Чернігівський професійний ліцей залізничного транспорту.**
Посада: майстер виробничого навчання професії «Кухар. Кондитер».
Основні обов'язки: організація та проведення уроків виробничого навчання, контроль технологічних процесів, розробка методичних матеріалів, підготовка здобувачів освіти до професійних конкурсів, забезпечення безпеки та культури праці.
- 2007 – 2012 **Дитячий навчальний заклад № 16.**
рр. *Посада:* кухар
Основні обов'язки: підготовка та приготування страв відповідно до технологічних норм, дотримання санітарних правил і безпеки харчування, організація робочого місця та контроль якості готових страв.

Професійні досягнення та членство в комісіях

- **з 2022 року** – голова об'єднаної методичної комісії педагогічних працівників кухарів/кондитерів та залізничних професій;
- 2021 року атестаційною комісією присвоєна перша категорія.

Методичні напрацювання

- **Стаття** «Педагогічна майстерність викладача професійно-теоретичної підготовки в цифрову епоху» – опубліковано у збірнику «Наукові пошуки: збірник наукових праць молодих учених» (Суми, випуск 19), сторінки 31–34. <https://drive.google.com/file/d/1ZFJyRUM0t-UABaSTyiFHEcQzjt4nsEhE/view>

- **Стаття** «Впровадження STEM-технологій в освітній процес при підготовці майбутніх фахівців харчової галузі» – опубліковано в науково-методичному збірнику ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» «STEM-освіта: теорія та практика» (2024), сторінки 357–367. https://drive.google.com/file/d/1iF_3H2oj_PuDi1toq4MXtnnCTNHI_2jG/view

- **Стаття** «Цифрова компетентність викладача професійно-теоретичної підготовки» – опубліковано у збірнику матеріалів VIII Міжнародної науково-практичної конференції «Національна освіта в стратегіях соціокультурного вибору: теорія, методологія, практика» (Луцький педагогічний коледж, 19 грудня 2024), сторінки 143–145. https://drive.google.com/file/d/1BPxDZ9V_OTlAiYWFd-jOHRPj2FIpGWv5/view

- **Стаття** «Штучний інтелект в роботі викладача професійно-теоретичної підготовки» – опубліковано у збірнику науково-практичної конференції «Поліські наукові читання – 2024» (Чернігівський колегіум імені Т.Г. Шевченка), сторінки 312–315. <https://drive.google.com/file/d/16ryq5y-XLYiU-glm5v4nBRdx7zStBkP7/view>

Повна інформація доступна за посиланням: <https://sites.google.com/view/olha-kholiavko/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0/%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96-%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F?authuser=0>

Участь у науково-практичних конференціях

- Виступ з доповіддю «Цифрова компетентність викладача професійно-теоретичної підготовки» у рамках VIII Міжнародної науково-практичної конференції (Луцький педагогічний коледж, 19 грудня 2024). <https://drive.google.com/file/d/1cf3Tr7ci54YCNdlwkgU588DqG7Z3QNxO/view>

- Участь у міжнародній науково-практичній конференції «Поліські наукові читання – 2024» (Чернігівський колегіум). <https://drive.google.com/file/d/101jDPWEsXF9ctgIuR6YB1N0gggtTILKR/view>

- Періодичне залучення до презентаційних заходів, зокрема професійні вебінар. <https://youtu.be/-QHGYZB07pk>

Повна інформація доступна за посиланням: <https://sites.google.com/view/olha-kholiavko/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0/%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96-%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F?authuser=0>

Методичні матеріали та освітні проєкти здобувачів освіти

✓ **«Автентичні страви Чернігівщини»** – дослідницький кулінарний проєкт, приділений традиційним стравам регіону.

<https://drive.google.com/file/d/11A9G6Q5eDDAUxuAWkNAGpHH5YINNITBL/view>

✓ **STEM-урок: “Кухар”** – методика інтеграції STEM-технологій у професійно-теоретичну підготовку.

https://drive.google.com/file/d/1orBrkilc98-07EdjmgZYQ5zxJnyVjqs_/view

✓ **STEM-урок: “Молекулярна кухня”** – урок, що поєднує молекулярні технології та кулінарію з освітнім підходом STEM.

<https://drive.google.com/file/d/18DmT2YVqaZHdS7Qmp0cpwOENxq9t1eiP/view>

https://drive.google.com/file/d/1WBes73CB43BAZwMi5lEX2Lu6XenG-GH_/view

✓ **Проектно-орієнтоване навчання** — презентація концепції та матеріалів з проектного підходу в освіті.

https://drive.google.com/file/d/1ICWd_8r_uB-e35Of8j87ia-UOaPctjW/view

<https://drive.google.com/file/d/117-R3xbg8b5UaB19UUdz9IMyunRSMqWY/view>

✓ **Кондитерська технологія: “Пироги з дріжджового тіста”** – методичний матеріал з техніки та технології приготування.

<https://drive.google.com/file/d/1Xomg03GQLaRJVRnFfc0XCWVHyuadkNpA/view>

✓ **«Форми проведення занять під час дистанційного навчання»** – рекомендації з організації онлайн-занять.

<https://drive.google.com/file/d/195BHsRV0xG6q4px-07rV4yETGbTf5gku/view>

✓ **«Теорія поколінь: ефективне застосування в освіті»** – презентація і методичні поради

<https://drive.google.com/file/d/1yrhEyVYbF7oOAK8lMmKZu1DqogLC36TO/view?usp=sharing>

https://drive.google.com/file/d/1mivKqPd5Z2MO9pC0_z0GuTLHrx5sBigC/view?usp=sharing

✓ **«Академічна доброчесність – плагіат в навчальних закладах»** – презентація і методичні поради.

<https://drive.google.com/file/d/1g4i7ZVY-j5l9WouTZw9ge2oe1xA2Kf4r/view>

<https://drive.google.com/file/d/1CU2wBvLmoXsfPMt3HLZETphA4VD1bnI9/view>

Повна інформація доступна за посиланням: <https://sites.google.com/view/olha-kholiavko/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0/%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96-%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F?authuser=0>

Професійні здобутки:

1. підготовка здобувачів освіти – переможців регіональних конкурсів професійної майстерності;

<https://drive.google.com/file/u/0/d/1FBvGXoMZnx3dtitY4SiaSEcAZFlJCsj6/view>

<https://drive.google.com/file/d/1trFQp5Anth7ATtTyyjya6qZIL6SeROJy/view>

<https://www.google.com/url?q=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2Fgroups%2F805895179541236%2Fpermalink%2F3144203215710409%2F&sa=D&sntz=1&usg=AOvVaw04JGkB23HIBV9oz-haGfmN>

<https://drive.google.com/file/d/1WKdOnuUvhprkFhYx7Pic9biyeSqzoXgo/view>

2. визнання серед колег за інноваційний та креативний підхід у навчанні;

https://drive.google.com/file/d/1EITD0LdBIosXXreG4TYSQh2s5QnIIs_X/view

3. авторські методичні розробки, успішно впроваджені в освітній процес.

<https://drive.google.com/file/d/1o-9J0hSXW5qBRu9-aGu83936rMFltLIc/view>

<https://drive.google.com/file/d/19FtoKGcQ3El1KI7r2CN7VJioXnoIlux/view>

Повна інформація доступна за посиланням: <https://sites.google.com/view/olha-kholiavko/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0/%D1%83%D1%87%D0%BD%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%94%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%D0%B8?authuser=0>

Освітнє електронне забезпечення з предмету «Кухар. Кондитер»:

До кожної теми професії «Кухар. Кондитер» розроблено електронний носій: презентації, конспекти, методичні матеріали та інтерактивні завдання.

Направлення *«Кухар»* <https://drive.google.com/file/d/1o-9J0hSXW5qBRu9-aGu83936rMFltLIc/view?usp=sharing>

Напрявлення *«Кондитер»*

<https://drive.google.com/file/d/19FtoKGcQ3El1KI7r2CN7VJiioXnoIluX/view>

Повна інформація доступна за посиланням: <https://sites.google.com/view/olha-kholiavko/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0/%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%82-%D0%BA%D0%BC%D0%B7-%D0%B7-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%96%D0%B9-%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%B0%D1%80-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80?authuser=0>

Професійні якості:

Креативність, педагогічна майстерність, комунікабельність, сучасні методики навчання, відповідальність, любов до професії.