

Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ

Портфоліо

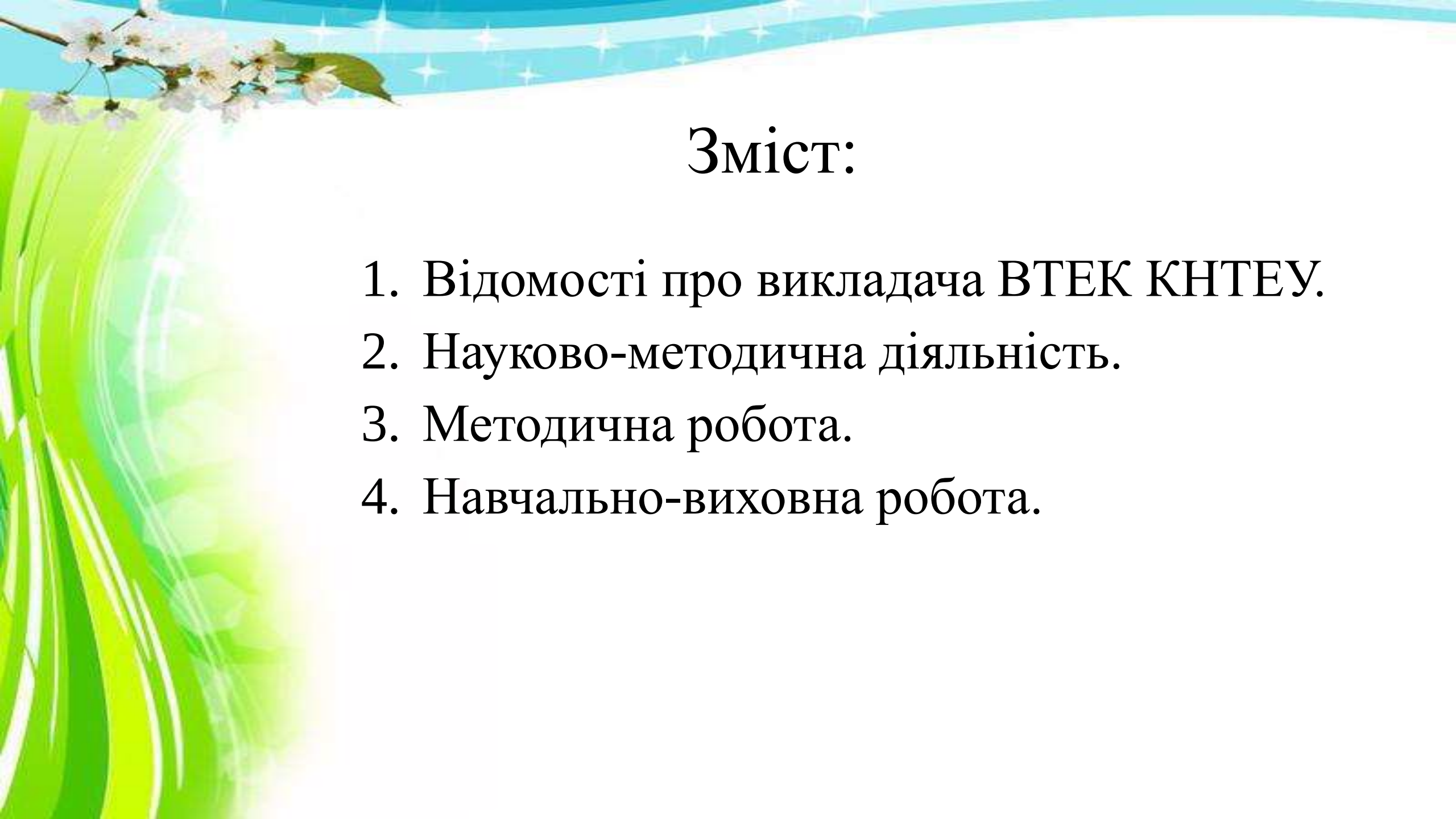
*до атестації
на посаді викладача*

Матвієнко

Людмили

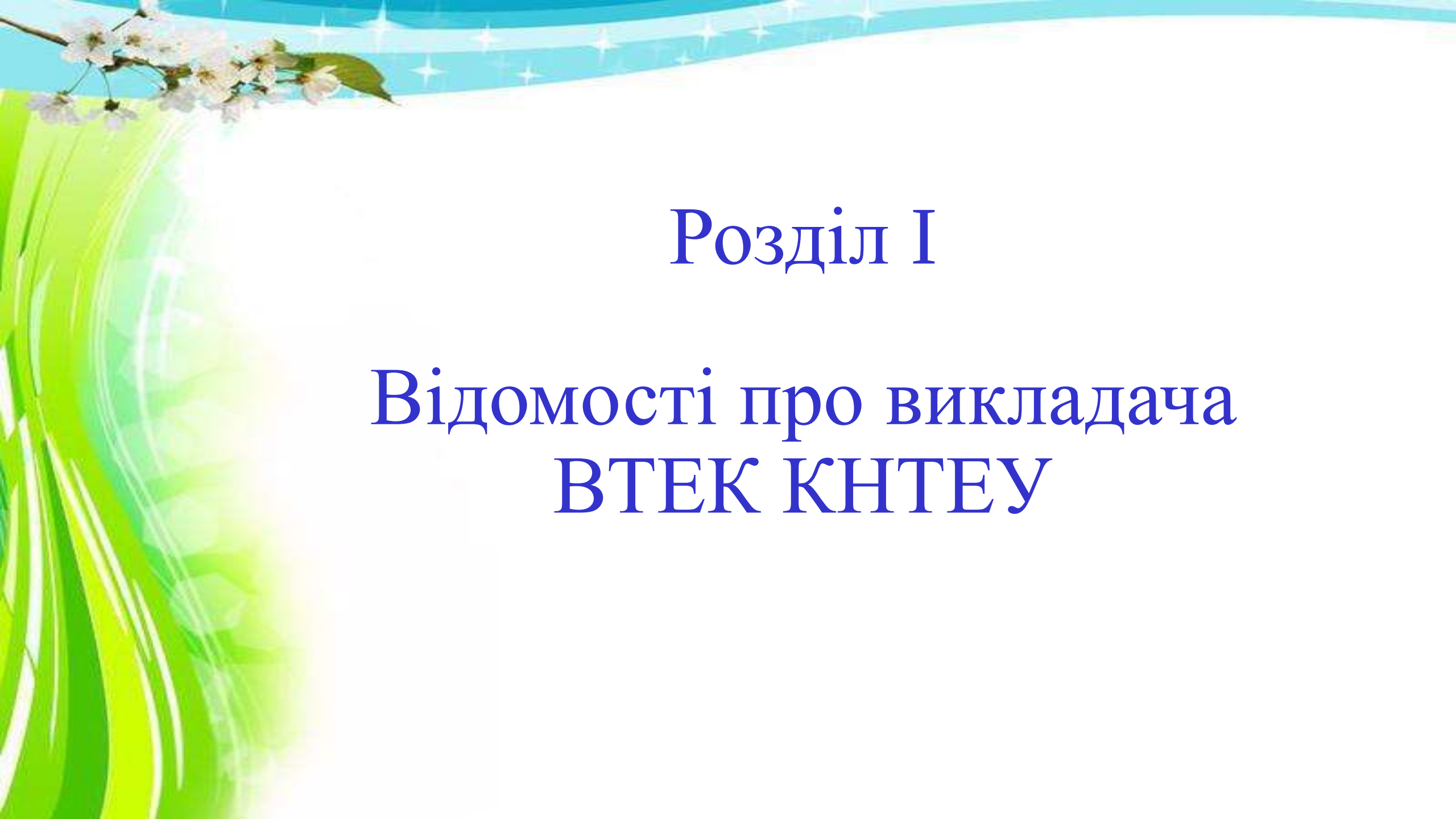
Анатоліївни





Зміст:

1. Відомості про викладача ВТЕК КНТЕУ.
2. Науково-методична діяльність.
3. Методична робота.
4. Навчально-виховна робота.



Розділ І

Відомості про викладача ВТЕК КНТЕУ

Матвієнко Людмила Анатоліївна



Педагогічне кредо

Студент – це не посудина,
яку потрібно заповнити,
студент – факел, який
необхідно запалити

У 2016 році закінчила Відокремлений підрозділ «Вінницький факультет менеджменту і бізнесу Київського університету культури» і отримала повну вищу освіту за спеціальністю «Готельна і ресторанна справа» та здобула кваліфікацію спеціаліст із готельної і ресторанної справи.

У коледжі працюю з 13 травня 2013 року. На посаді викладача готельної та ресторанної справи працюю з 1 вересня 2016 року.

Викладаю у коледжі такі дисципліни:

- «Організація обслуговування в ЗРГ»;
- «Організація готельного господарства»;
- «Організація ресторанного обслуговування»;
- «Організація готельного обслуговування»;
- «Обладнання готелів»;
- «Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві»;
- «Основи барної справи»;
- «Організація виробництва в ЗРГ».

Життєве кредо

Доводиться бігти з усіх ніг лише для того, щоб залишитися на тому самому місці.
Якщо хочеш потрапити в інше місце, потрібно бігти вдвічі швидше...



Классификация работы (номер, наименование, дата)	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ		Дата за подписью заместителя председателя
Тип документа Номер, наименование, дата, IV разряд аккредитации. Прямая форма аттестации	Тип документа Номер, наименование, дата, IV разряд аккредитации. Прямая форма аттестации		№ _____ № _____ Подпись _____ Матвеева Лидия Анатольевна
Адрес	Адрес за результатами аттестации		Дата вынесения 24.04.1977
Место вынесения аттестации (город)	Место вынесения аттестации (город)		Номерной документ (протокол) листом бюллетеня 815-76 127614
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации ПП "Всероссийский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры"
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации Коллежский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации Коллежский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации Коллежский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации Коллежский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации Коллежский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации Коллежский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации Коллежский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации Коллежский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации Коллежский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации Коллежский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры
Коллежский искут	Коллежский искут		Место вынесения аттестации Коллежский факультет менеджмента и бизнес Коллежского университета культуры

[illegible]

Нагороди та відзнаки

Нагороджена почесною
грамотою КНТЕУ



Нагороджена почесною
грамотою ВТЕК КНТЕУ



Нагороджена почесною
грамотою за підготовку призера
Всеукраїнської олімпіади



Нагороди та відзнаки

Нагороджена дипломом
переможець конкурсу
«Педагогічний Оскар-2018»



Диплом

НАГОРОДЖУЄТЬСЯ

Матвієнко

Людмила Анатоліївна,

викладач спеціальних дисциплін,

переможець конкурсу

«Педагогічний Оскар – 2018»

в номінації «**НАУКОВИЙ КЕРІВНИК РОКУ**»

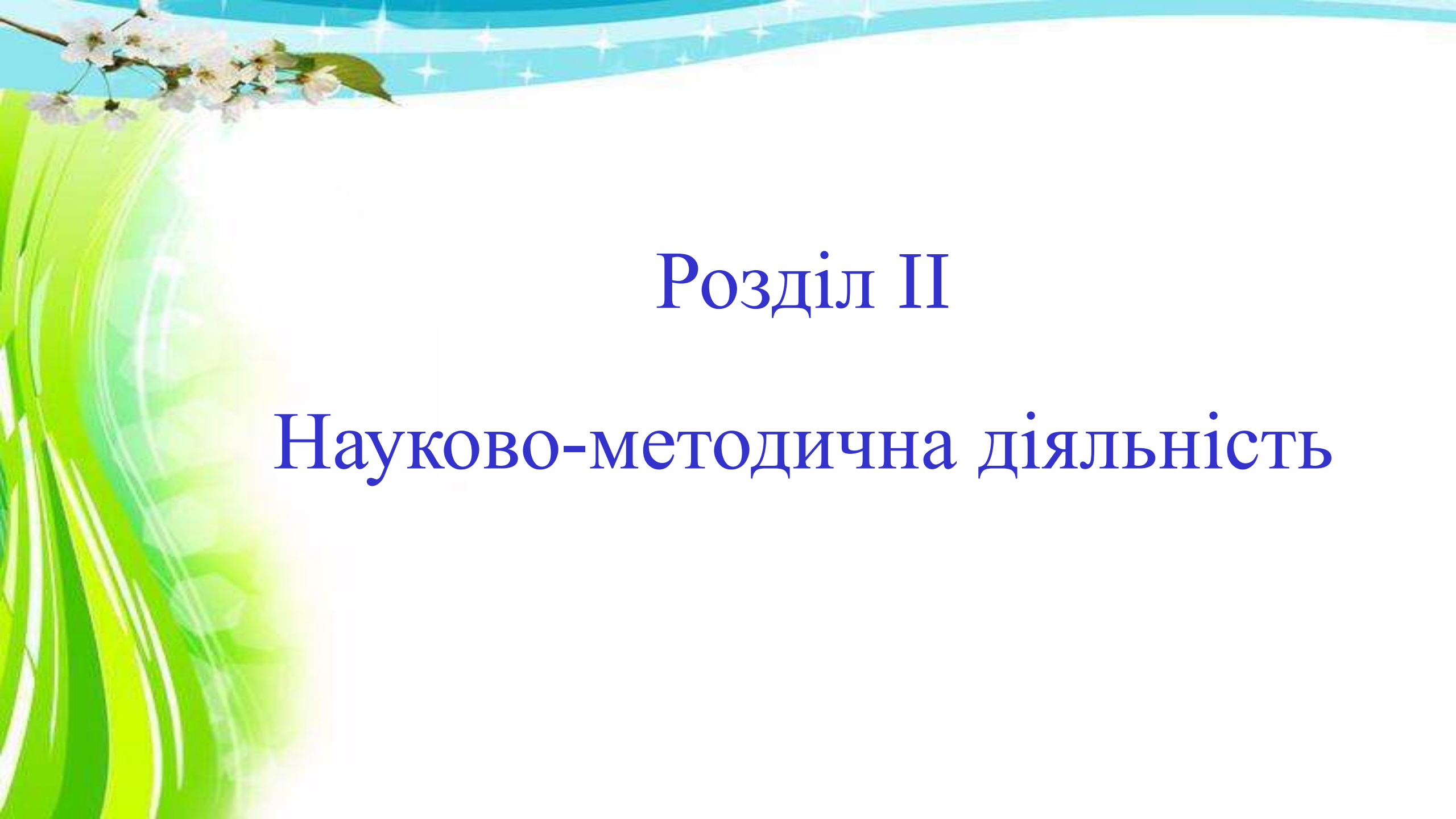
за підготовку студентів-призерів
науково-практичних конференцій

Директор ВТЕК КНТЕУ



червень, 2018 р.

В. Балицька



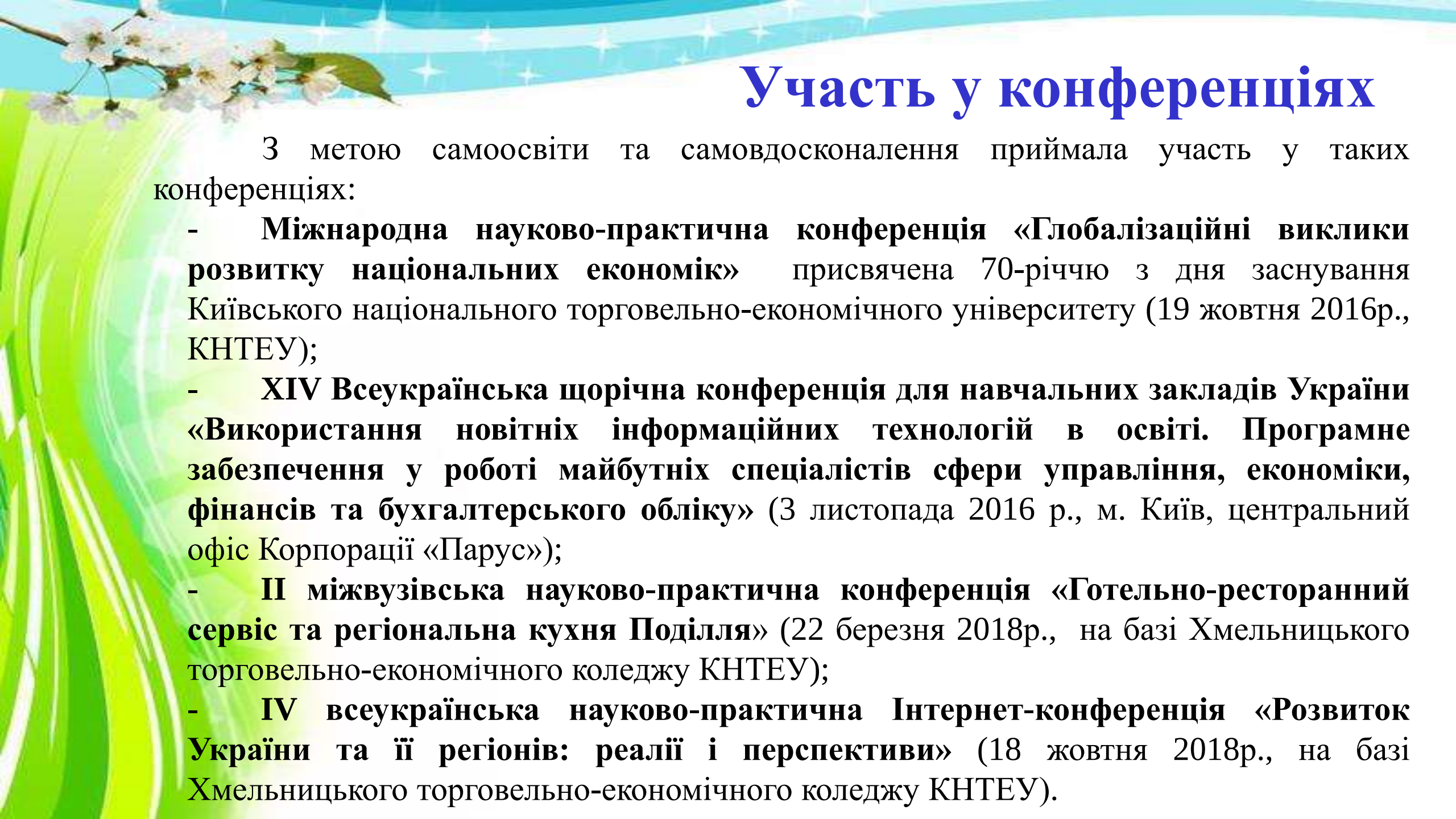
Розділ II

Науково-методична діяльність

Виданий посібник

Протягом 2016-2018 років мною написаний і виданий конспект лекцій з дисципліни **«Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»** для студентів денного відділення спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», 181 «Харчові технології».

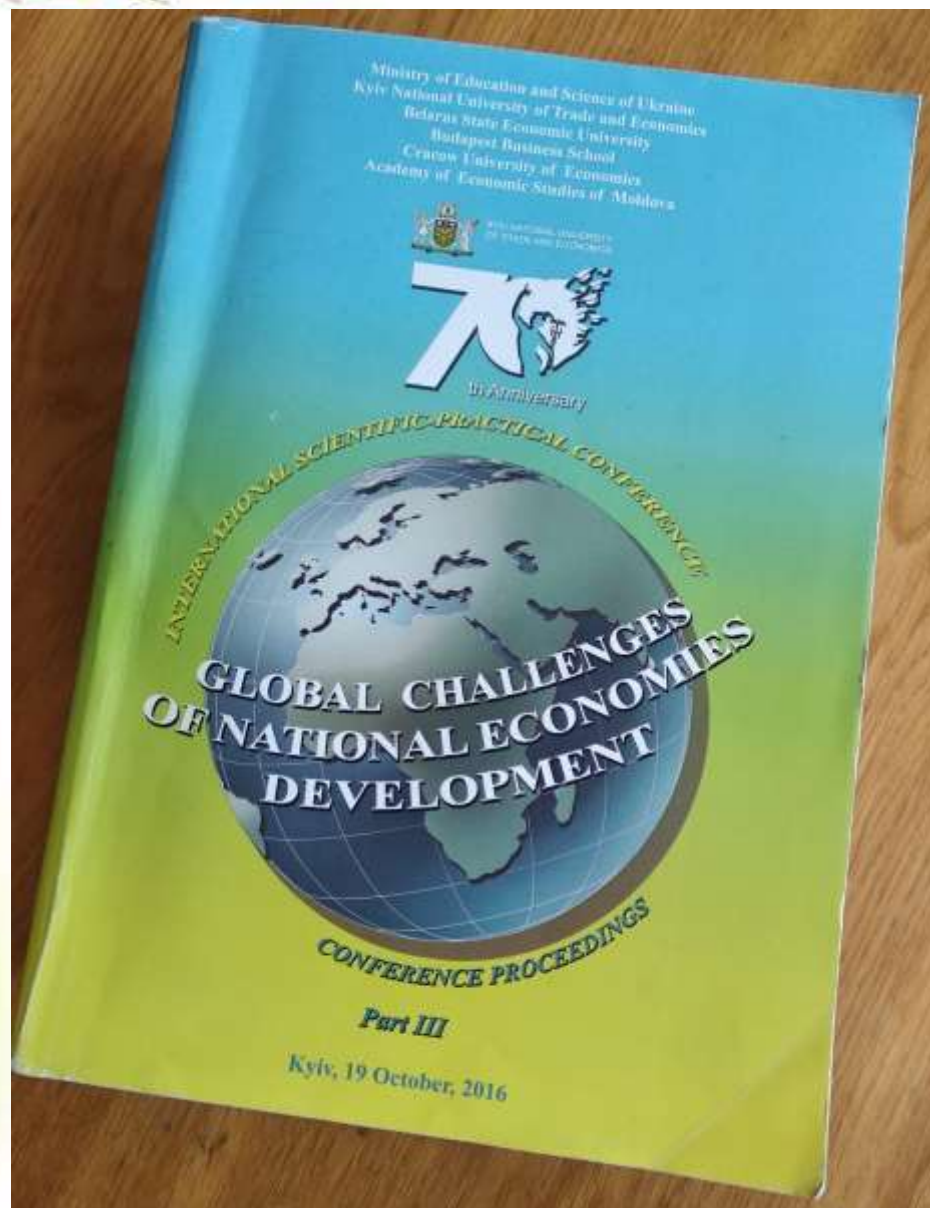




Участь у конференціях

З метою самоосвіти та самовдосконалення приймала участь у таких конференціях:

- **Міжнародна науково-практична конференція «Глобалізаційні виклики розвитку національних економік»** присвячена 70-річчю з дня заснування Київського національного торговельно-економічного університету (19 жовтня 2016р., КНТЕУ);
- **XIV Всеукраїнська щорічна конференція для навчальних закладів України «Використання новітніх інформаційних технологій в освіті. Програмне забезпечення у роботі майбутніх спеціалістів сфери управління, економіки, фінансів та бухгалтерського обліку»** (3 листопада 2016 р., м. Київ, центральний офіс Корпорації «Парус»);
- **II міжвузівська науково-практична конференція «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля»** (22 березня 2018р., на базі Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ);
- **IV всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція «Розвиток України та її регіонів: реалії і перспективи»** (18 жовтня 2018р., на базі Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ).



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Хмельницька обласна державна адміністрація

Хмельницька обласна рада

Департамент освіти і науки

Хмельницької обласної державної адміністрації

Хмельницький торговельно-економічний коледж

Київського національного торговельно-економічного університету



РОЗВИТОК УКРАЇНИ ТА ЇЇ РЕГІОНІВ: РЕАЛІЇ І ПЕРСПЕКТИВИ

Матеріали

IV всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції



18 жовтня 2018 р.



СЕРТИФІКАТ

Корпорація ПАРУС

14529802

Даний сертифікат підтверджує, що

Матвієнко Людмила Анатоліївна

стала учасником XIV Всеукраїнської
щорічної конференції в рамках програми
«Корпорація «Парус» – для навчальних закладів України»

Генеральний директор **Федоренко Т.В.**

3 листопада 2016 року





УКРАЇНСЬКИЙ
КУЛІНАРНИЙ СОЮЗ



ПОДІЛЬСЬКА ГІЛЬДІЯ
КУЛІНАРІВ

ПРОГРАМА

II Міжвузівської
науково-практичної конференції

«Готельно-ресторанний сервіс
та регіональна кухня Поділля»

22 березня 2018 року

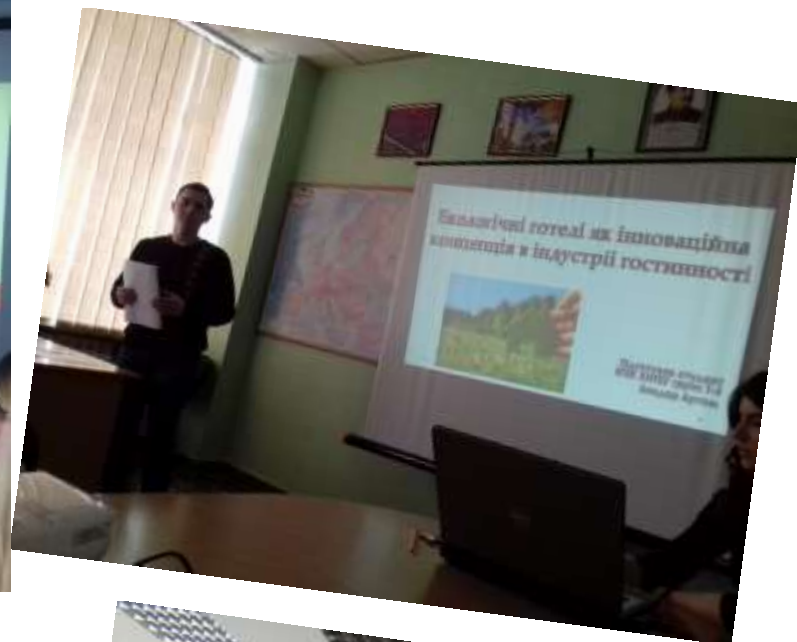
м. Хмельницький



Підготовка студентів до участі у конференціях

- **III Всеукраїнська студентська наукова конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи»**, проведена факультетом ресторанно-готельного та туристичного бізнесу КНТЕУ (23 березня 2017р.) – 3 студентів;
- **Міжвузівська студентська науково-практична конференція «Маркетингові інновації в туризмі, готельно-ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі»** (30.11.2017р., ВТЕК КНТЕУ) – 5 студентів;
- **IV Всеукраїнська студентська наукова конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи»** (21.03.2018р. проведена факультетом ресторанно-готельного та туристичного бізнесу КНТЕУ) – 4 студента;
- **II міжвузівська науково-практична конференція «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля»** (22.03.2018 року на базі Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ) – 12 студентів.





Участь в олімпіадах



Підготувала студентів групи РО-2 Ковтун Ольгу і Поліщук Наталію до участі у Всеукраїнській олімпіаді зі спеціальності «Ресторанне обслуговування» серед студентів закладів вищої освіти, що здійснюють підготовку молодшого спеціаліста у 2017-2018 навчальному році, що відбулася 16-17 травня 2018 р. у м. Києві на базі Національного університету харчових технологій.

Ковтун Ольга посіла почесне III місце і нагороджена дипломом Міністерства освіти і науки України та отримала кубок призера Всеукраїнської олімпіади, Поліщук Наталія посіла IV місце і отримала грамоту за високий рівень знань ресторанного сервісу.

Участь в семінарах, тренінгах

- **Всеукраїнський науково-практичний тренінг «Інформаційні технології в навчальному процесі: якісна освіта»** (21 лютого 2017р., КНТЕУ);
- **Тренінг для офіціантів на тему «Стимулювання продажу ресторанної продукції»** (26 жовтня 2017р., на базі Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ);
- **Семінар на тему «Готельно-ресторанний комплекс: стратегія та способи просування закладу»** (24 листопада 2017р., на базі Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ);
- **Семінар на тему «Проблеми управління персоналом ресторану»** (25 жовтня 2018р., на базі Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ).



УКРАЇНСЬКИЙ
КУЛІНАРНИЙ
СОЮЗ



ПОДІЛЬСЬКА
ГІЛЬДІЯ
КУЛІНАРІВ

СЕРТИФІКАТ

про участь у
СЕМІНАРІ

**ПРОБЛЕМИ УПРАВЛІННЯ
ПЕРСОНАЛОМ РЕСТОРАНУ**

виданий

*Матвієнко Людмила
Анатоліївни*



Голова Подільського середку
«Подільська гільдія кулінарів»
Громадської спілки
«Український кулінарний союз»
Н.І. Тришкіна

м. Хмельницький

25 жовтня 2018 р.

Київський національний торговельно-
економічний університет

*Всеукраїнський науково-практичний
тренінг*

**«Інформаційні
технології в
навчальному процесі:
якісна освіта»**

21 лютого 2017 року





СВІДОЦТВО

Посвідчує, що

Матвієнко Людмила Анатоліївна

прийня(в)ла участь у майстер-класі

«1С:Підприємство 8.3»: облік успішності студентів і аналітичний звіт (конфігуруємо робоче рішення за півгодини)

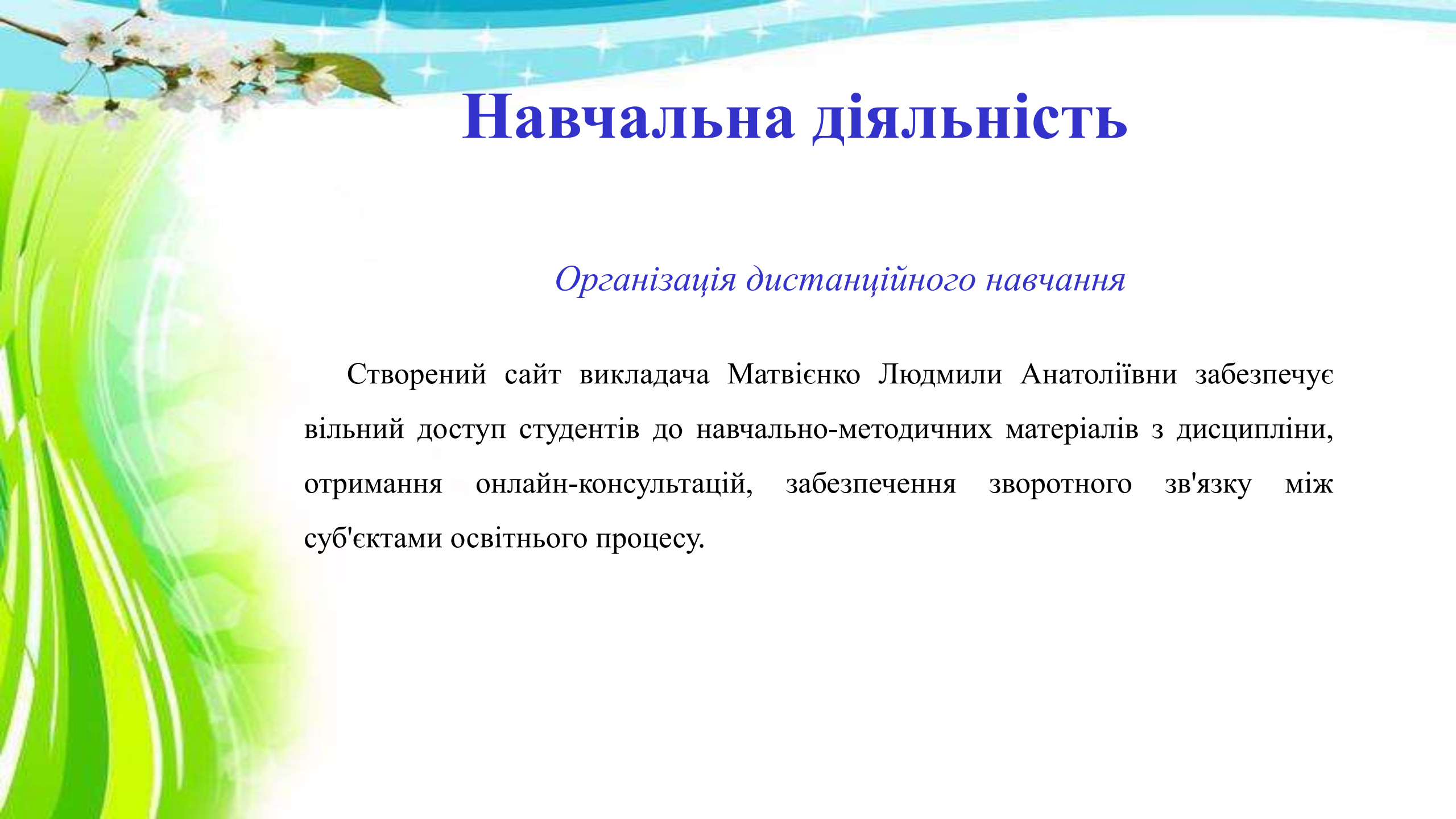
Видано Центром Сертифікаційного навчання
ТОВ "ПРОКОМ"



Директор ТОВ "ПРОКОМ"
Бутенко С.М.

Дата видачі 21.02.2017





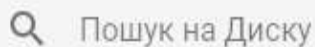
Навчальна діяльність

Організація дистанційного навчання

Створений сайт викладача Матвієнко Людмили Анатоліївни забезпечує вільний доступ студентів до навчально-методичних матеріалів з дисципліни, отримання онлайн-консультацій, забезпечення зворотного зв'язку між суб'єктами освітнього процесу.



**Виховати людину нового покоління
використовуючи компетентнісно-орієнтовані
педагогічні технології**



Мій диск > НМКД > ХТ > ЛЕКЦІЇ ▾



Файли

Im'я ↑



SUBSCRIPTION No. 8

TABLE 1. INCUBATION PERIODS OF POLIOVIRUS
IN THE TISSUES OF THE HUMAN

1100

1. Проверка наличия признаков неустойчивости;
2. Проверка наличия признаков неустойчивости в частоте;
3. Проверка наличия признаков неустойчивости в фазе;
4. Проверка наличия признаков неустойчивости в амплитуде.

Experimental methods

1. Является ли растение лекарственным растением? (да/нет)?
2. Суть и место развития болезни на растении? В каких частях растения развивается заболевание?
3. Суть и место на растении, которое в первую очередь поражено заболеванием?
4. Является ли растение лекарственным растением? (да/нет)?
5. Какие методы обследования применяются к растению?



Лекція №1.doc

- [illegible]

Discussion

3-2-cs 5:28 3-3-cs 4:48 3-4-cs 35:54, 45:73

Eliminating false signals

1. Як часто зустрічаються зграї бродячих собак?
2. Як ви ставитеся до зграй бродячих собак?
3. Чи є в місті місце, де зграї бродячих собак не зустрічаються?
4. Чи є в місті місце, де зграї бродячих собак зустрічаються часто?
5. Як ви ставитеся до зграй бродячих собак, які зустрічаються в місті?
6. Чи є в місті місце, де зграї бродячих собак зустрічаються часто?
7. Чи є в місті місце, де зграї бродячих собак зустрічаються часто?
8. Чи є в місті місце, де зграї бродячих собак зустрічаються часто?
9. Чи є в місті місце, де зграї бродячих собак зустрічаються часто?
10. Чи є в місті місце, де зграї бродячих собак зустрічаються часто?



Лекція №2.doc

2. Прямые соединения: корень-тоже, корень-тоже, корень-тоже, соединяющий корень-тоже, соединяющий корень-тоже.

2004-2005

25.2m 94.50 25.7m 95.85 91.00 26.0m 95.90

© 2004 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 255: 105–112

1. Назовите, какие из перечисленных свойств являются свойствами металлов: пластичность.
2. Укажите свойства неметаллических элементов.
3. Какие из металлов и сплавов являются самыми прочными и легкими?
4. Назовите металлы.
5. Какие металлы являются самыми редкими, самыми тяжелыми, самыми твердыми?
6. Какие металлы являются самыми мягкими, самыми пластичными, самыми ковкими?
7. Назовите металлы, обладающие высокой электропроводностью.
8. Какие металлы являются самыми высокими окислителями?
9. Какие металлы являются самыми сильными восстановителями?
10. Назовите металлы, обладающие высокой коррозионной стойкостью.
11. Назовите металлы, обладающие высокой жаропрочностью.
12. Какие металлы являются самыми дорогими?
13. Назовите металлы, обладающие высокой биологической совместимостью.
14. Назовите металлы, обладающие высокой радиационной стойкостью.
15. Назовите металлы, обладающие высокой термической стабильностью.
16. Назовите металлы, обладающие высокой химической стойкостью.
17. Назовите металлы, обладающие высокой механической прочностью.
18. Назовите металлы, обладающие высокой электропроводностью.
19. Назовите металлы, обладающие высокой теплопроводностью.
20. Назовите металлы, обладающие высокой магнитной проницаемостью.
21. Назовите металлы, обладающие высокой магнитной индукцией.
22. Назовите металлы, обладающие высокой магнитной восприимчивостью.
23. Назовите металлы, обладающие высокой магнитной проницаемостью.
24. Назовите металлы, обладающие высокой магнитной индукцией.
25. Назовите металлы, обладающие высокой магнитной восприимчивостью.



Лекція №3.doc

1. *Chrysomela agrestica* (L.): *Chrysomela agrestica* (L.), *Chrysomela agrestica* (L.).

- [illegible]

The agent line

2012年 9月 10日 星期一 14:11

Quantitative data analysis

1. Провести исследования по работе мышц абдоминальной группы спортсменов.
2. Провести исследования по работе мышц грудной группы спортсменов.
3. Провести исследования по работе мышц ног спортсменов.
4. Провести исследования по работе мышц плечевой группы спортсменов.
5. Провести исследования по работе мышц спины спортсменов.
6. Провести исследования по работе мышц шеи спортсменов.
7. Провести исследования по работе мышц лица спортсменов.
8. Провести исследования по работе мышц таза спортсменов.



Лекція №4.doc

Створення тестів за допомогою Google Forms

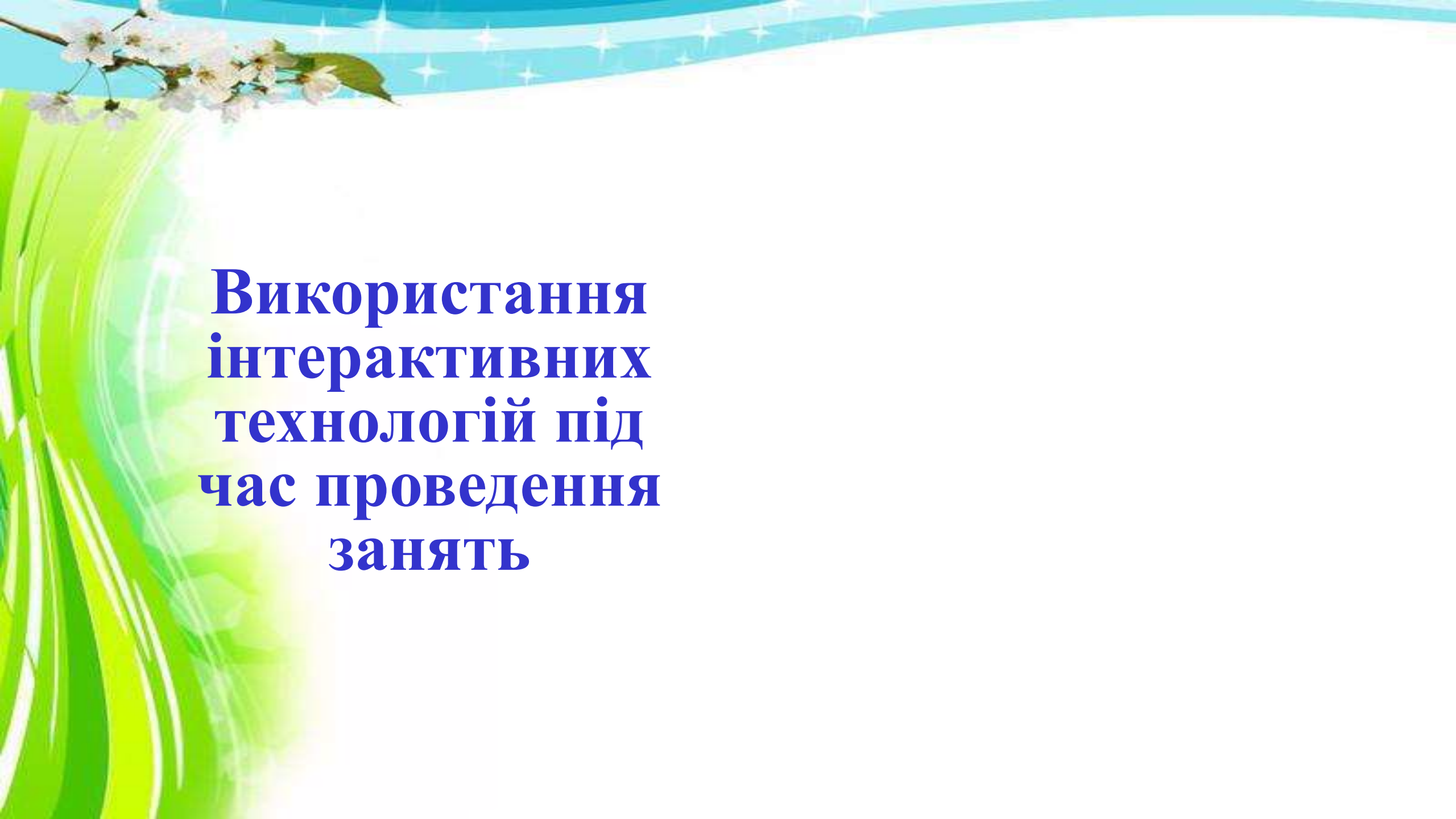
Людмила Анатоліївна Матві... Головна сторінка ▼

Організація обслуговування в ЗРГ

Тема 3. Класифікація підприємств готельного господарства

**Обов'язкове поле*

1. У Греції при класифікації готелів використовують: *	1 бал
Вибрати	▼
2. Класифікація готелів – це *	1 бал
Вибрати	▼
3. Розміщення на розсуд готелю в готельному господарстві позначається: *	1 бал
Вибрати	▼
4. В міжнародному туристичному бізнесі готель, який являє собою комплекс бунгало, позначається як: *	1 бал
Вибрати	▼
5. Основним критерієм класифікації готелів у всіх країнах є: *	1 бал
Вибрати	▼
6. Найпоширенішою у світі вважається... *	1 бал
Вибрати	▼
7. Особливістю індійської класифікації готелів є те, що	1 бал



Використання інтерактивних технологій під час проведення занять

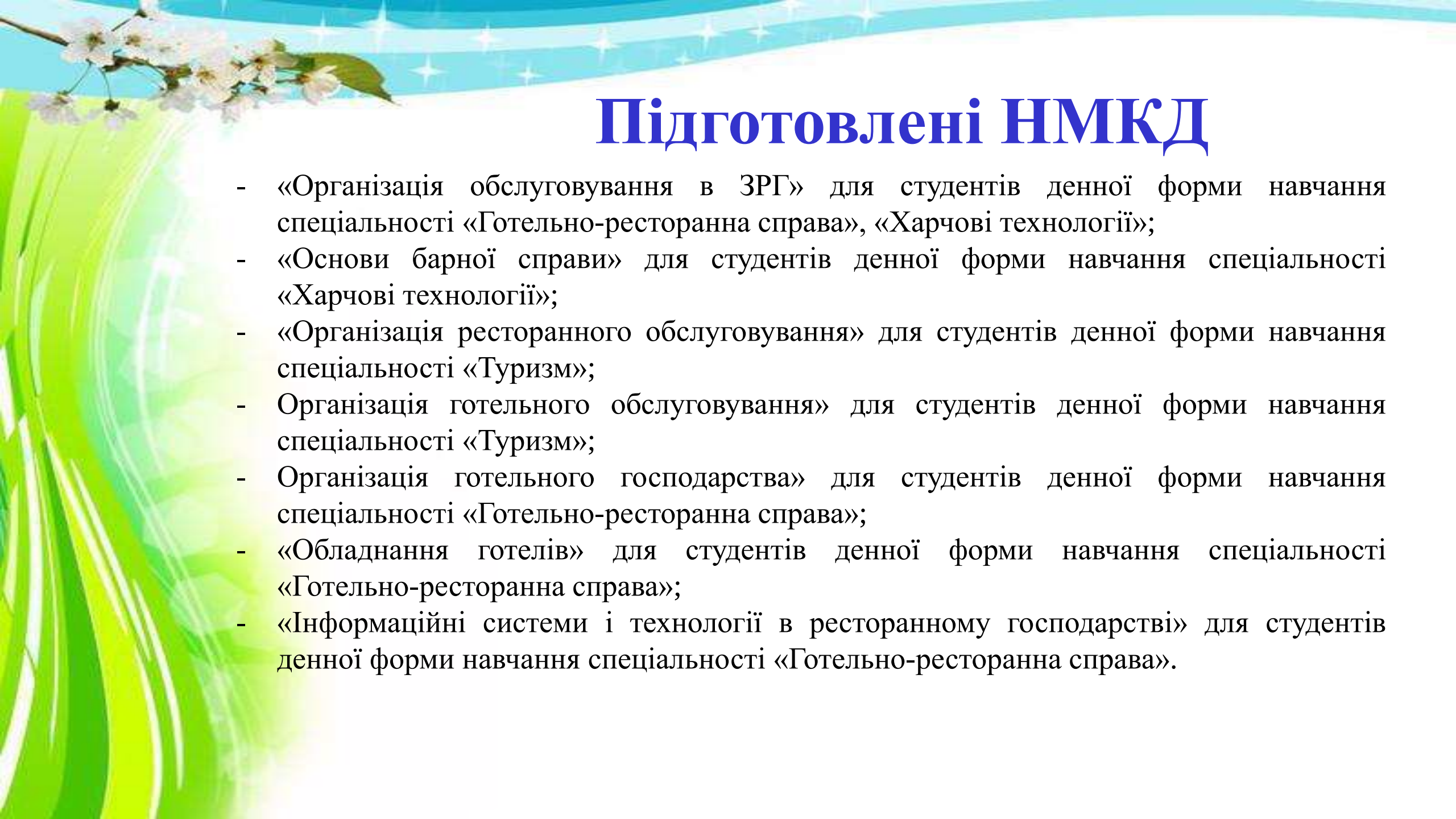


Розділ III

Методична робота

Проведення майстер класів





Підготовлені НМКД

- «Організація обслуговування в ЗРГ» для студентів денної форми навчання спеціальності «Готельно-ресторанна справа», «Харчові технології»;
- «Основи барної справи» для студентів денної форми навчання спеціальності «Харчові технології»;
- «Організація ресторанного обслуговування» для студентів денної форми навчання спеціальності «Туризм»;
- «Організація готельного обслуговування» для студентів денної форми навчання спеціальності «Туризм»;
- «Організація готельного господарства» для студентів денної форми навчання спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;
- «Обладнання готелів» для студентів денної форми навчання спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;
- «Інформаційні системи і технології в ресторанному господарстві» для студентів денної форми навчання спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Методичні доповіді

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ КНТЕУ

**В лютому 2018 року виступ
на засіданні керівників груп
на тему «Соціально-
психологічні явища у
взаємовідносинах
особистості та групи»**

МЕТОДИЧНА ДОПОВІДЬ З ТЕМИ:
«Соціально-психологічні явища у взаємовідносинах
особистості та групи»



Укладач: викладач-спеціаліст
Матвійко Л.А.

Методичні доповіді

В листопаді 2018 року виступ
на відкритій виховній годині
на тему «Меню ресторану:
принципи формування та
основні помилки»

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ КНТЕУ

МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА
ВИХОВНОГО ЗАХОДУ З ТЕМИ:

«Меню ресторану: принципи формування та
основні помилки»



Укладач: викладач-спеціаліст
Матвієнко Л.А.

Вінниця – 2018

Відкрите заняття

З грудня 2018 року проведене відкрите бінарне заняття з дисциплін:
«Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» і
«Устаткування закладів ресторанного господарства» на тему «Організація кейтерингового обслуговування».

Міністерство освіти і науки України
Вінницький торговельно-економічний коледж
КНТЕУ

Розглянуто на засіданні
циклової комісії
харчових технологій та сфери
обслуговування
Протокол № _____ від _____
Голова циклової комісії
_____ Кубліньська І.А.

Методична розробка

відкритого бінарного заняття з дисциплін:
«Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»
« Устаткування закладів ресторанного господарства»
Тема: «Організація кейтерингового обслуговування»
спеціальність 181 «Харчові технології»
денна форма навчання

Розроблено:
Кубліньською І.А. – викладач вищої категорії
Матвієнко Л.А. – викладач-спеціаліст

Вінниця, 2018





Методичні рекомендації до виконання курсової роботи

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний коледж

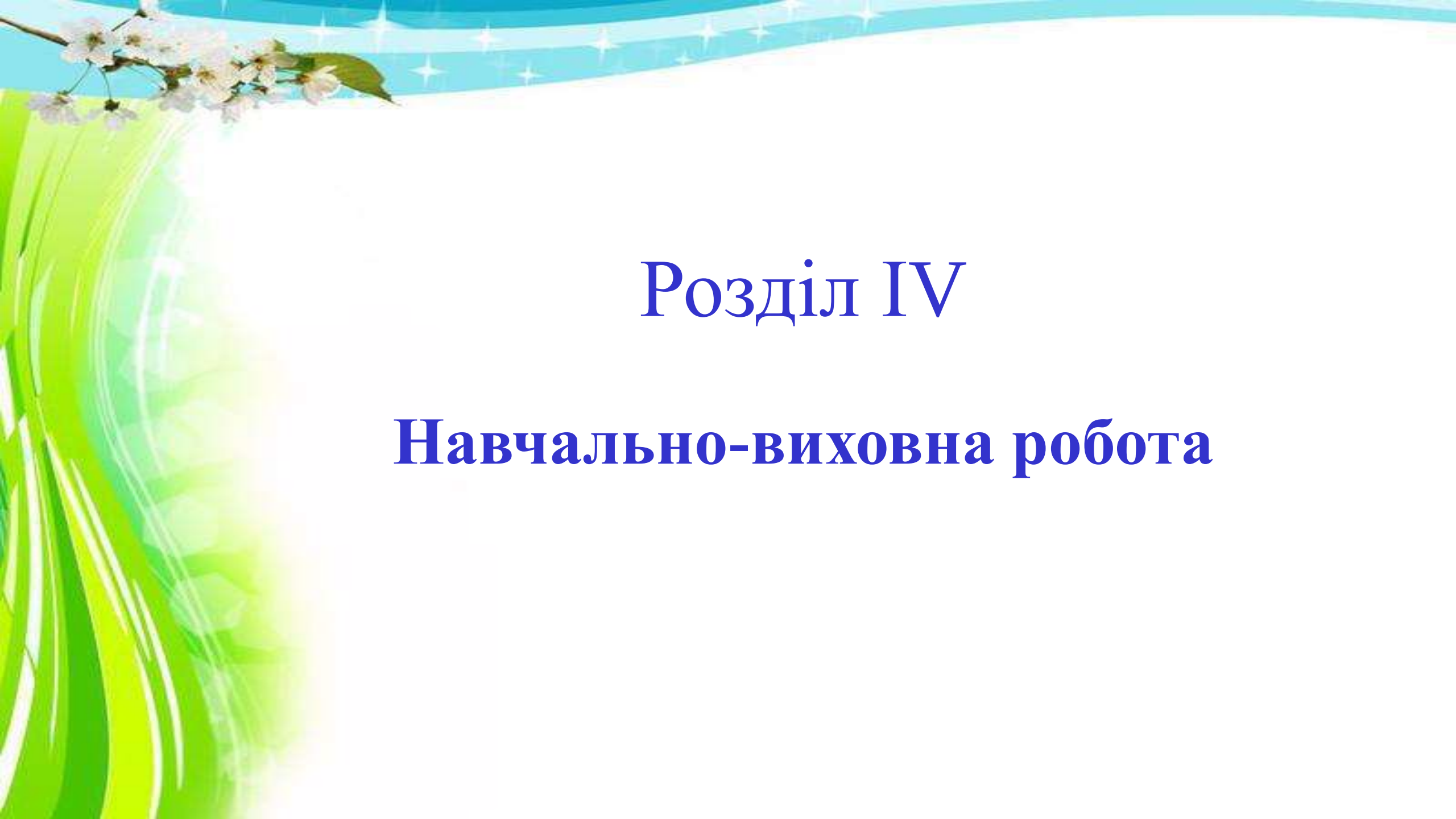
Циклова комісія харчових технологій та сфери обслуговування

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ КУРСОВИХ
РОБІТ

освітньо-кваліфікаційний рівень
галузь знань
напрямок підготовки

Молодший спеціаліст
1401 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»



Розділ IV

Навчально-виховна робота

Відкриті виховні заняття

19 грудня 2017 року проведена відкрита виховна година в групі ГРС-3 на тему «Надвечір'я Різдва Христового».



Відкриті виховні заняття

16 листопада 2016 року проведена відкрита виховна година в групі ГРС-3 на тему «Безпека на дорозі - безпека життя».

