

на засіданні атестаційної комісії
Протокол №2 від 12.12.2024 р.

**Список
педагогічних працівників ДПТНЗ «Луцьке ВПУ»,
які атестуються позачергово у 2025-2026 н. р. на встановлення (підтвердження) вищої, I, II кваліфікаційних категорій,
присвоєння (підтвердження) педагогічного звання, встановлення (підтвердження) тарифного розряду**

[illegible]

Участь (5 місце серед 10 команд області) у Таборі підприємництва Junior Achievement (2025/26); Вивчення досвіду країн Балтії, участь у Міжнародному фестивалі «Noor Meister 2025» в Естонії (2024/25). Участь у міжнародному фестивалі «Зелений і No Leftover» (проєкт ЕРАЗМУС+) (2025/26). Співпраця з командою Ерасмус + (м.Київ) щодо написання проєктів (2023/24). Участь у воркшопах щодо впровадження нових професійних стандартів (2025/26). Перемога у Всеукраїнському етнофестивалі кулінарного мистецтва в номінації «Самобутній підхід до приготування страв, особливість композиції» (2022 р.) та в номінації «Своєрідність приготування і подачі страв і творчий підхід до створення композиції» (2023 р). Перемога команди «Ф'южн» на Всеукраїнському етнофестивалі кулінарного мистецтва (2023/24). Перемога команди «Луцька феєрія» у Всеукраїнському конкурсі «РЕСТ ПРОФІ» (2023/24). Перемога команди «Хранителі традицій» (Авторський підхід) на Всеукраїнському етнофестивалі кулінарного мистецтва (2025/26). Підготовка учениці Москвич Анастасії (2 місце) для участі у Міжнародній конференції (VII Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених та студентів «Якість та безпечність товарів»). Організація і проведення майстер-класів: «Суші та роли» (2023/24, 2024/25), «Зефірна флористика» (2025/26), «Макаронаж» (2023/24). о Організація освітнього івенту «Гарбузова феєрія» для майстрів в/н Волинської області (2025/26). о Організація і проведення конкурсу професійної майстерності з професії «Кухар, кондитер» (група №33, Повар М.М.), 2023 р. Керівництво учнівськими міні-компаніями «СмакоЛаб» та «FoodCraft» в межах бізнес-освіти (2024/25, 2025/26).