Викладач циклової комісії технологічних та туристичних дисциплін

МАКОВІЙ СІЛЬВІЯ ВАСИЛІВНА

e-mail: s.makovii@college.cv.ua

Кваліфікаційна категорія: спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії

Коло наукових інтересів: Сучасні системи харчування, технології харчової продукції функціонального призначення, удосконалення технології харчової продукції, автоматизовані системи управління рестораном, новітні методики викладання дисциплін фахового спрямування

Освіта:
1994 р. -Харківський інститут громадського харчування
Спеціальність: Технологія продукції громадського харчування
Кваліфікація: інженер-технолог».

Додаткові відомості:
Відмінник освіти України – 2001 р.
Грамота Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації-2016 р.
Почесна грамота спілки споживчих товариств Чернівецької області – 2017 р.
Почесна грамота спілки споживчих товариств Чернівецької області – 2019 р.
Грамота спілки споживчих товариств Чернівецької області – 2022 р.

Досвід роботи:
1978 – кухар 6 розряду кафе №35;
1980 – завідувач виробництвом кафе №35;
1984 – майстер виробничого навчання Чернівецького кооперативного училища;
1992 - майстер виробничого навчання Чернівецького кооперативного технікуму;
1996 - майстер виробничого навчання Чернівецького кооперативного економіко-правового технікуму;
2000 – викладач Чернівецького кооперативного економіко-правового технікуму;
2005 - завідувач технологічним відділенням Чернівецького кооперативного економіко-правового технікуму;
2015– викладач Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу;
2021– викладач Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права, голова циклової комісії туристичних та технологічних дисциплін.
2026-викладач Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права

Дисципліни
- ✔ Технологія продукції закладів ресторанного господарства;
- ✔ Устаткування закладів ресторанного господарства;
- ✔ Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Відомості про підвищення кваліфікації:

Підвищення кваліфікації 2026 р.:

1. «ВІП ОСВІТА».Інклюзивна компетентність педагога:пріоритети та практичні рішення у контексті чинного законодавства .Сертифікат №ІКП-6032026 від 30 січня 2026 року(15 год.(0,5 кредита ЄКТС).

2.Львівський торговельно-економічний університет.Тема:Інтегроване та проєктне навчання:тематичний та діяльнісний підходи під час викладання технологічних дисциплін.сертифікат №39/16 від 20 березня 2026 р.

3.ТОВ «ВСЕОСВІТА». Поширення освітнього контенту:переваги бібліотек всеосвіти.Сертифікат №ТС827900 від 12 жовтня 2026 року.

Підвищення кваліфікації 2025 р.:
1. Міністерство цифрової трансформації України Academy Ocean. Тема: Основи штучного інтелекту (74 год. / 2,5 кредити ЄКТС).

2. Львівський торговельно-економічний університет. Тема: Застосування цифрових технологій при викладанні технологічних дисциплін в умовах сучасних викликів та модернізації освітнього процесу. Сертифікат №76/16 від 06.03.25 р. (30 год. / 1,0 кредит ЄКТС).

3. ТОВ «ВСЕОСВІТА». Доброчесне створення й використання власних методичних розробок: плагіат та самоплагіат. Сертифікат GJ173581 від 17.06.2025 р.(2 год./0,06 кредита ЄКТС).

4. ТОВ «ВСЕОСВІТА». Взаємодія педагога і ШІ. До питання академічної доброчесності. Сертифікат KS701030 від 23.12.2025 р. .(2 год./0,06 кредита ЄКТС).

Стажування 2025 р.:
1. Ресторан «Ребра та вогонь» Тема: Вдосконалення професійної майстерності шляхом поглиблення і розширення знань, умінь і навичок, набуття досвіду виконання додаткових завдань та обов'язків у межах спеціальності для застосування при викладанні фахових дисциплін. Довідка від 03.05.2025р. № 36/4.
30 год. (1,0 кредит ЄКТС).

Підвищення кваліфікації 2024р.:
1. Львівський торговельно-економічний університет. Тема: Дистанційне та змішане навчання. Методико-технологічні аспекти. Сертифікат №78/16 від 26.02.24 р.. (30 год. / 1,0 кредит ЄКТС).

2. ТОВ «ВСЕОСВІТА». Реалізація принципів універсального дизайну в освітньому середовищі Сертифікат KR827175 від 02.02.2024 р.(2 год./0,06 кредита ЄКТС).

3. ТОВ «ВСЕОСВІТА». Інформаційно-цифрова компетентність:доброчесне використання відкритих електронних джерел у педагогічній діяльності. Сертифікат KU564458 від03.04.2024 р.(2 год./0,06 кредита ЄКТС).

Підвищення кваліфікації 2023р.:
1. Львівський торговельно-економічний університет підвищення кваліфікації. Тема: Методика викладання дисциплін готельно-ресторанної справи із застосуванням інтерактивних технологій. Сертифікат №58/16 від 06.03.23 р. (30 год. / 1,0 кредит ЄКТС).

2. ТОВ «ВСЕОСВІТА». Створення навчально-методичних матеріалів: Практичні питання дотримання академічної доброчесності Сертифікат GKO32286 від 05.12.23 р..(2 год./0,06 кредита ЄКТС).

3. ТОВ «ВСЕОСВІТА». Огляд інноваційних педагогічних технологій : мотивація до навчання. Сертифікат AP005804 від 15.12.23 р.(2 год./0,06 кредита ЄКТС).

Підвищення кваліфікації 2022р.:
1. Навчально-науковий інститут післядипломної освіти Львівського торговельно-економічного університету. Тема: Розвиток творчого потенціалу. Застосування техніки та прийомів ефективного менеджменту при викладанні технологічних дисциплін. Сертифікат №34/16 Від 28.01.2022р. (30 год. / 1,0 кредит ЄКТС).
2. ТОВ «ВСЕОСВІТА». Психологічний супровід та інклюзія в 2022-2023 навчальному році. Сертифікат №КР788906 від 15.12.2022р.2 год./0,06 кредита ЄКТС).

Стажування 2022 р.
Ресторан «Фрегат» Тема: Вивчення новітніх технологій виробництва та обслуговування в

закладах ресторанного господарства. Довідка про стажування від 30.12.2022 р.; 30 год. (1,0 кредит ЄКТС)

Підвищення кваліфікації 2021р.:

1. Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж. Семінар-тренінг на тему: Організація і методика дистанційного навчання із застосуванням інформаційних технологій. Сертифікат № 14-21/14 від 12.01.2021 р. (18 год. / 0,6 кредитів ЄКТС).

2. Навчально-науковий інститут післядипломної освіти Львівського торговельно-економічного університету. Тема: Програма розвитку стресостійкості на основі майндфулнес та технік когнітивно-поведінкової терапії для студентів». Сертифікат № 019.7/28 від 01.03.2021р., (30 год. / 1,0 кредит ЄКТС).

Стажування 2021 р.

1. Вивчення досвіду роботи інклюзивного середовища для дітей з особливими освітніми потребами та створення безпечного освітнього середовища у закладах освіти. загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №24 ім. О.Кобилянської. Довідка №06-03/40 від 22.01.2021р.; 30 год. (1,0 кредит ЄКТС).

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНА РОБОТА:

1. **Комплексні кваліфікаційні завдання для проведення атестації студентів у кооперативних фахових коледжах.** Спеціальність G13 Харчові технології (181 Харчові технології). / Уклад. : БЕЛІНСЬКА О., БУГРАК О.КОПИТНА Л., ЛУЦИК Г., МАКОВІЙ С, ПЕРЕВЕРЗЕВА Т., СЕВРУК Л., ХЛУД. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2025. – 88 с.

2. **Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.** Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів / Уклад. : КОРОБКО В., МАКОВІЙ С. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2025 – 64с.

3. **Технологія продукції закладів ресторанного господарства.** Програма обов'язкової навчальної дисципліни для підготовки фахового молодшого бакалавра у кооперативних фахових коледжах. Спеціальність 241Готелно-ресторанна справа. Укладачі Людмила ЖАБРОВЕЦЬ, Сільвія МАКОВІЙ, Лілія МОКРІЙ - К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2023 р.

4. **Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.** Комплексна контрольна робота після атестаційного моніторингу набутих знань і вмінь. 241Готелно-ресторанна справа. Укладач Сільвія МАКОВІЙ, - К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2023 р.

УЧАСТЬ У НАУКОВО-ПРАКТИЧНИХ КОНФЕРЕНЦІЯХ, СЕМІНАРАХ, НАЯВНІСТЬ ПУБЛІКАЦІЙ:

1. **МАКОВІЙ С.В.**, СУЧАСНІ НАПРЯМИ МОДЕРНІЗАЦІЇ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.Освіта, наука і практика як фундамент відбудови та інноваційного розвитку: Матеріали IV науково-практичної конференції, м. Чернівці, 29-30 жовтня 2025 року. Чернівці : Чернівецький кооперативний фаховий коледж економіки і права, 2025. с.

2. **МАКОВІЙ С.В.,** РОЛЬ ЦИКЛОВОЇ КОМІСІЇ У ФОРМУВАННІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ СТУДЕНТІВ. Професійна мотивація як невід'ємна складова освітнього процесу. Семінар-практикум циклової комісії із запрошенням стейкхолдерів, фахівців-практиків. 20 вересня, Чернівецький кооперативний фаховий коледж економіки і права, 2025.

3. **МАКОВІЙ С.В.**, СТРУКТУРА І ТИПОЛОГІЯ ОСВІТНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. Педагогічні основи керування розвитком особистості здобувачів освіти через освітнє середовище. Семінар-практикум циклової комісії. 24 жовтня 2024р., Чернівецький кооперативний фаховий коледж економіки і права.

4. **МАКОВІЙ С.В.**, СУЧАСНІ ВИКЛИКИ РИНКУ ПРАЦІ ЩОДО ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ. Перспективні напрямки розвитку спеціальностей 241Готельно-ресторанна справа, 242 Туризм і рекреація, 181 Харчові технології з урахуванням вимог ринку праці та здобувачів фахової передвищої освіти. Семінар-практикум циклової комісії. 21 вересня 2023 р., Чернівецький кооперативний фаховий коледж економіки і права.

5. **МАКОВІЙ С.В.**, БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів у сфері ресторанного господарства. Семінар-практикум (круглий стіл) циклової комісії із запрошенням Ю. Водянчука - завідувача районної філії Державної установи Чернівецького обласного центру контролю профілактики хвороб МОЗ України, лікаря з гігієни харчування. 23 жовтня 2022 р. Чернівецький кооперативний фаховий коледж економіки і права.

6. **МАКОВІЙ С.В.** Член журі Всеукраїнського конкурсу Кращий за професією КУХАР, КОНДИТЕР серед працівників Всеукраїнської спілки споживчих товариств.

КЕРІВНИЦТВО СТУДЕНТСЬКОЮ НАУКОВОЮ РОБОТОЮ:

1. **Катаржів Оксана**, студентка спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: доповідь на тему: “Виклики європейської інтеграції для успішного бізнесу в Україні ”: матеріали студентської науково-практичної конференції «Європейська інтеграція України та інновації в індустрії гостинності» на відділенні туристично-ресторанного обслуговування та харчових технологій Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права, м.Чернівці, 19.03.2025 р.

2. **Урсуляк Юлія**, студентка спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: доповідь на тему: “Вплив мобільних додатків на покращення послуг у ресторанному господарстві”: матеріали студентської науково-практичної конференції «Європейська інтеграція України та інновації в індустрії гостинності» на відділенні туристично-ресторанного обслуговування та харчових технологій Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права, м.Чернівці, 19.03.2025 р.

3. **Крістіна Грубляк**, студентка спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: доповідь на тему: “Інновації розвитку готелів та ресторанів”: матеріали студентської науково-практичної конференції «Інноваційні процеси та їх вплив на ефективність діяльності підприємств індустрії гостинності» на відділенні туристично-ресторанного обслуговування та харчових технологій Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права, м.Чернівці, 06.03.2024 р.

4. **Крістіна Грубляк**, студентка спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа доповідь на тему: “Дослідження роботи закладів ресторанного господарства в умовах воєнного стану”: матеріали студентської науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності» на відділенні туристично-ресторанного обслуговування та харчових технологій Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права, м.Чернівці, 02.03.2023 р.

5. **Завялець Діана**, студентка спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа доповідь на тему: “Новітні технології в ресторанному бізнесі ”: матеріали студентської науково-практичної конференції «Інноваційні напрями індустрії гостинності» на відділенні туристично-ресторанного обслуговування та харчових технологій Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права, м.Чернівці, 21.10.2021 р.

СЕРТИФІКАТИ, ГРАМОТИ