**Информационная карта педагога профессионального образования**

**для аттестации на ПЕРВУЮ и ВЫСШУЮ квалификационные категории**

**по должности «Мастер производственного обучения» и «Преподаватель СПО»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ФИО (полностью):**  Мухина Наталья Федоровна | | | | | | | | | | | | | | | | | **Год рождения:** 1958 | | | | **Имеющаяся**  **категория:**  Высшая | | | | | | | | | **Заявленная**  **Категория:**  Высшая | | | | |
| **Место работы, должность:**  ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум», мастер производственного обучения | | | | **Стаж** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| общий:  42 | | | | | | | | | | | педагогический:  19 | | | | | | | | | | в должности (в области профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине):  19 | | | | | | | | | |
| **Область профессиональной деятельности выпускников педагога** (профессия, специальность)  Повар, кондитер | | | | | | | | | | | | | | | | | **Преподаваемая дисциплина/МДК/ПМ**  Производственное обучение | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Образование:**  1.Средне - техническое,  Докучаевский торговый техникум 1978г  2.Высшее ВСТИ 1985г | | | | Профильное  1.Средне – техническое  2.Высшее | | | | | | | | | | | | | Специальность по диплому:  1.Технология приготовления пищи;  .2 Технология мяса и мясных продуктов: | | | | | | | | | | | | Квалификация по диплому:  1.Техник – технолог;  2.Инженер - технолог | | | | | |
| Педагогическое  дополнительное | | | | | | | | | | | | | Специальность по диплому:  « Теория и методика профессионального обучения» | | | | | | | | | | | | Квалификация по диплому:  Право на ведение профессиональной деятельности | | | | | |
| **Награды, грамоты:**  **Грамоты:**  Министерство образования и науки Российской Федерации № 349/к-н от 08.05.2013г.  Министерство образования и науки Республики Бурятия № 177от 26.06 2008г  Министерство образования и науки Республики Бурятия Совет директоров средних специальных учебных заведений за подготовку победителя **Олимпиады 2016** В.И. Тютрин  ГБПОУ « ГЭТ» за 2- е командное место в республиканской дистанционной олимпиад «Путешествие в страну Кулинария» приказ № 142 –Т от 27.06.2017г.  РОО «Совет директоров ПОО» О.В. Якимов за командное 3-е командное место в республиканской дистанционной олимпиад «Путешествие в страну Кулинария»  31.05.2018г  ГБПОУ « Гусиноозерский энергетический техникум» за 3- е место в конкурсе профессионального мастерства « Самый классный классный» № 72- т от 05.04.2019г.  Министерство образования и науки Республики Бурятия РОО «Совет директоров ПОО» Диплом 3- ей степени за подготовку призеров в Республиканской научно- практической конференции « Слово студента в науке и практике» 11.05.2018г Б.Б. Жалсанов  ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» за подготовку призеров 3 –е место в Республиканской научно- практической конференции « Слово студента в науке и практике» № 163 от 28.06.2018  Благодарность МКУСеленгинское районное управление образованием за участие в жюри мер-я « Кулинарный поединок блюд бурятской кухни» среди школ. | | | | | | | | | | **Повышение квалификации:**  Удостоверения:  ПК004190 №9063 22.09.2016, 32ч  ПК 009488 № 2396 от 08.12.2017 36 ч  032405916231№0089 27.07.2017г82ч  Сертификат участия в семинаре – тренинге « Современные технологии приготовления блюд» Иришкин Е.Н. 2017г  Сертификат участия в семинаре – тренинге «Мировые кулинарные практики» Лазерсон И.И. 2017г | | | | | | | | | | | | | | | | | **УМК:** (ссылка на ресурс)  Рабочие программы, КОСы,  Технологические карты уроков  комплект документов по ПП | | | | | | | | |
| **Методы, формы организации деятельности обучающихся, средства** (перечислить и указать ссылку на информационный ресурс, где размещены технологические карты уроков):  УМК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Формирование профессиональных и общих компетенций** (указать ссылку на информационный ресурс, где размещены рабочая программа, КОСы и технологические карты уроков)**:**  УМК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Система оценивания образовательных достижений:**  *Структура системы оценки:*  *Методы и формы оценивания* (перечислить и указать ссылку на информационный ресурс, где размещены КОСы):  УМК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Результаты студентов по учебным практикам и производственным практикам** (итоговые отметки преподавателя  за 3 года) (заверяется подписью администрации ПОО) |  | | | | | | ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов  Учебная практика (практика по профилю специальности) | | | | | | | | | ПП. ПМ01Учебная и  Производственная практика (практика по профилю специальности)  ПП. ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теса | | | | | | | | | | | | Результаты квалификационного экзамена /выпускной квалификационной работы/ письменной экзаменационной работы | | | | | | |
|  | Гуппа | | | Год | | усп.% | | кач. зн.% | | | | ср. б. | | | усп. | | | | кач. зн. | | | | ср. б. | | | | усп. | | | кач. зн. | | | ср. б. |
|  |  | | |  | |  | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  |
|  |  | | |  | |  | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  |
|  |  | | |  | |  | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  |
|  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  |
|  |  | | |  | |  | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  |
| Заместитель директора по УР\* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_ \_\_\_\_  (подпись ФИО) МП | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Результаты участия студентов в мероприятиях** (указать количество) | | образовательной организации | | | | | муниципальный (городской) | | | | | | | республиканский | | | | | | | | | российский | | | | | | | международный | | | | |
| участ. | | | побед. | | участ. | | | побед. | | | | участ. | | | | побед. | | | | | участ. | | | побед. | | | | участ. | | | побед. | |
|  | | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | |  | | | |  | | |  | |
| *Указать ссылку на информационный ресурс с подтверждающими документами.*  *Достижения обучающихся* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Результаты распространения опыта педагога**  (указать количество) | | образовательной организации | | | | | муниципальный (городской) | | | | | республиканский | | | | | | | | | | российский | | | | | | | | международный | | | | |
| откр зан | доклады | | | публик-и | открзан | доклады | | | публик-и | откр зан | | | доклады | | | | публик-и | | открзан | | | | доклады | | | публик-и | | откр зан | | доклады | | публик-и |
|  |  | | |  |  |  | | |  |  | | |  | | | |  | |  | | | |  | | |  | |  | |  | |  |
| *Указать ссылку на информационный ресурс с подтверждающими документами.*  *Личные* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Участие в работе методических объединений (цикловых комиссий):** (перечислить и указать ссылку на информационный ресурс)  Председатель цикловой комиссии в 2016 г - 2017 уч.г | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Инновационная/экспериментальная деятельность:** (перечислить и указать ссылку на информационный ресурс | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**\****Подтверждающие программно-методические, дидактические и другие материалы (по усмотрению*