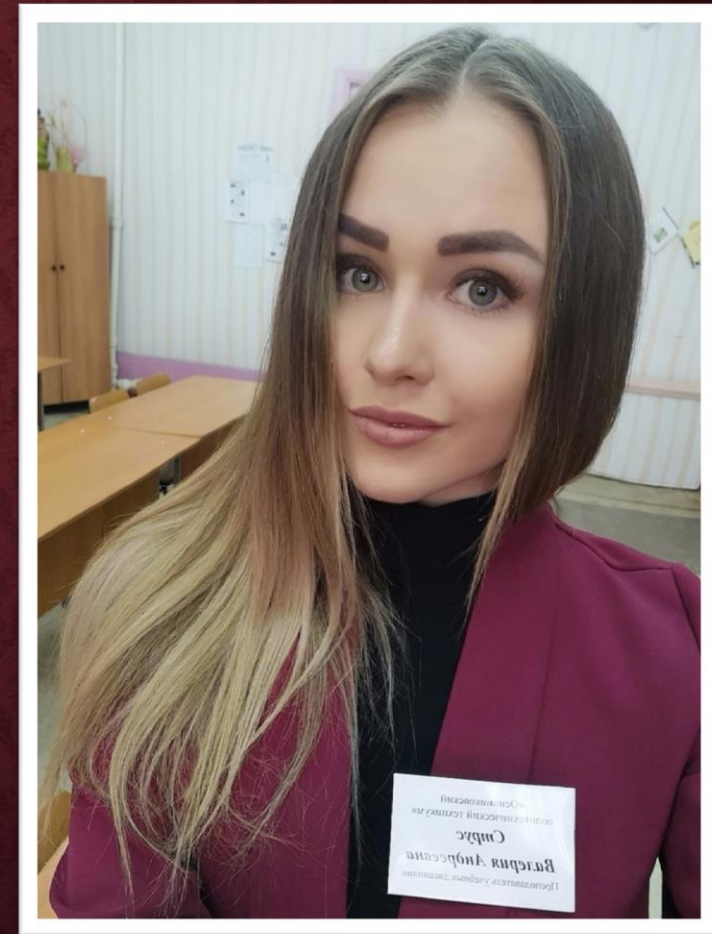


**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Осинниковский политехнический техникум»**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ  
ПОРТФОЛИО**

**СТРУС ВАЛЕРИИ АНДРЕЕВНЫ,  
ПРЕПОДАВАТЕЛЯ,**

**ПРЕТЕНДУЮЩЕЙ НА УСТАНОВЛЕНИЕ  
ПЕРВОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ КАТЕГОРИИ**



**Осинники, 2020**

# Визитная карточка педагога

**Дата рождения – 17.09.1995 года**

**Квалификационная категория – нет.**

**Преподаваемые дисциплины:** у обучающихся профессии 43.01.09 Повар, кондитер: ОП.01 Основы микробиологии физиологии питания санитарии и гигиены в пищевом производстве;  
у обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции., МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции и МДК 06.01 Организация работы структурного подразделения.

**Образование – высшее:**

**2013-2018 гг.** Кемеровский Государственный университет

Специальность: Биотехнология

**2019 г.** ООДПО «Международная академия экспертизы и оценки»

Специальность: Технология продукции общественного питания

**Педагогический стаж – 1 год**

**В данной организации – 1 год**



# Документы об образовании



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
"Кемеровский государственный университет"  
г. Кемерово

## ДИПЛОМ БАКАЛАВРА

104231 0103992

ДОКУМЕНТ ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ

Регистрационный номер

8/5

Дата выдачи

05 июля 2018 года

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Михайловская  
Валерия Андреевна

освоил(а) программу бакалавриата по направлению подготовки

19.03.01 Биотехнология

и успешно прошел(ла) государственную итоговую аттестацию

Решением Государственной экзаменационной комиссии  
присвоена квалификация  
Бакалавр

Протокол № 8 от « 20 » июня 2018 г.

Председатель  
Государственной  
экзаменационной комиссии



Ульрих Е.В.

Руководитель образовательной  
организации

Просеков А.Ю.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Струс Валерия Андреевна  
за время обучения в период  
с 01 сентября 2019 года по 30 ноября 2019 года

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на)  
Частное учреждение «Образовательная организация  
дополнительного профессионального образования  
«Международная академия экспертизы и оценки»  
по программе профессиональной переподготовки  
«Технология продукции общественного питания»

Решением от  
30 ноября 2019 года

диплом подтверждает присвоение квалификации  
инженер-технолог по технологии продукции общественного  
питания

и дает право на ведение  
профессиональной деятельности в сфере  
технологии продукции общественного питания

## ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

642410293811

Документ о квалификации  
Диплом  
дает право на выполнение нового вида  
профессиональной деятельности

Регистрационный номер  
2019/208-1165

Город  
Саратов

Дата выдачи  
30 ноября 2019 года



Председатель комиссии *Макс*

Руководитель *Татьяна*

Секретарь *Анна*



# Повышение квалификации

2019 г. - «Промежуточная и итоговая аттестация обучающихся в форме демонстративного экзамена», КРИПО, г. Кемерово, 24 ч.

2020 г. - курсы «Дистанционные образовательные технологии в профессиональной деятельности преподавателя», КРИПО, г. Кемерово, 20 ч.





# Повышение квалификации



## УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Настоящее удостоверение выдано Струс

Валерии Андреевне

в том, что он(а) с 27 ноября 2019 г. по 29 ноября 2019 г.

повышал(а) квалификацию в Государственном бюджетном учреждении дополнительного профессионального образования «Кузбасский региональный институт развития профессионального образования»

по программе «Промежуточная и итоговая аттестация обучающихся в форме демонстрационного экзамена»

в объеме 24 часов

За время обучения сдал(а) зачеты и экзамены по модулям программы:

Наименование	Количество часов	Оценка
Нормативно-правовые основы проведения аттестации в форме демонстрационного экзамена	8	зачтено
Аккредитация центра проведения демонстрационного экзамена	8	зачтено
Проведение демонстрационного экзамена по методике Ворлдскиллс Россия	8	зачтено

Выполнил(а) итоговую работу по теме «Алгоритм подготовки профессиональной образовательной организации к проведению демонстрационного экзамена»

Удостоверение  
является документом  
о повышении квалификации

42ПК № 006115

Регистрационный номер 9925

Дата выдачи 29 ноября 2019 г.

Город Кемерово



Ректор А. М. Тулеев

Секретарь Л. А. Богданова

# Награды и поощрения





# Положительные результаты освоения обучающимися образовательных программ по итогам мониторингов, проводимых организацией

Учебный год	Учебные дисциплины	Качественная успеваемость (КУ), %
2019-2020 1 семестр	МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	48 %
2019-2020 1 семестр	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	71 %
2019-2020 1 семестр	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	52 %
2019-2020 1 семестр	МДК 06.01 Организация работы структурного подразделения	43 %
2019-2020 2 семестр	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	50 %
2019-2020 2 семестр	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	46.5 %
2019-2020 2 семестр	ОП.01 Основы микробиологии физиологии питания санитарии и гигиены в пищевом производстве	62.5 %

**Положительные результаты освоения обучающимися образовательных программ по итогам мониторинга системы образования, проводимого в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 662**

Положительную динамику повышения качества можно проследить по количеству выпускников с хорошими и отличными оценками. Так, доля обучающихся, у которых я была руководителем подготовки ВКР, защитивших ВКР на 4 «хорошо» и 5 «отлично» составляет 86 % за аттестационный период, со средним баллом 4,6.



**Выявление и развитие  
способностей  
обучающихся к  
творческой  
деятельности, а также  
участие в конкурсах,  
фестивалях,  
соревнованиях**



Департамент образования и науки Кемеровской области

ГКУО «Центр обеспечения организационно-технической,  
социально-экономической и воспитательной работы»

# ДИПЛОМ

НАГРАЖДАЕТСЯ

**Богачук Елизавета,**

ГПОУ «Осинниковский политехнический техникум»,

лауреат областного конкурса

*«Эй, студент, лови момент!»,*

посвященного Дню российского студенчества.

Директор



В.Ф. Титов

г. Кемерово, 2020





# Учебная и производственная практика





# Результаты успеваемости обучающихся УП

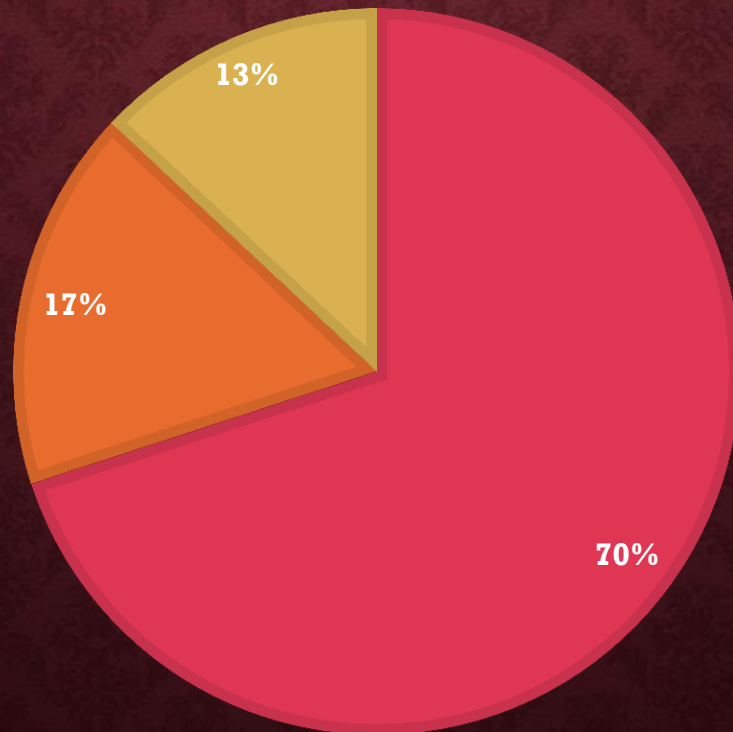
Учебный год	Учебная практика	Качественная успеваемость (КУ), %
2019-2020	Специальность «Технология продукции общественного питания»	70 %

Учебный год	Производственная практика	Качественная успеваемость (КУ), %
2019-2020	Специальность «Технология продукции общественного питания»	69 %



# Мониторинг трудоустройства выпускников

■ Трудоустроены    ■ Продолжили учебу    ■ Нетрудоустроены



# Разработка учебных программ

Разработала методические и учебные пособия профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии физиологии питания санитарии и гигиены в пищевом производстве и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции., МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции и МДК 06.01 Организация работы структурного подразделения.

Участвовала в создании следующих документов:

- «Программа государственной итоговой аттестации По специальности среднего профессионального образования 19.02.10 технология продукции общественного питания».
- «Методические указания по выполнению курсовой работы МДК 03.01 организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».



# Перспективы профессиональной деятельности

- Самообразование посредством прохождения курсов переподготовки, повышения квалификации, участия в вебинарах;
- *Разработка учебно-методических материалов, способствующих повышению качества образования;*
- *Повышение эффективности педагогического процесса на основе инновационных технологий;*
- *Совершенствование педагогического мастерства путем творческой деятельности.*