

**«Моя профессия –
преподаватель»**

**Беркань Анжелика
Анатольевна**

Жизненное кредо:

**Относиться к
людям так, как бы
ты хотела, чтобы
относились к тебе.**

Мой девиз:

**Чтобы иметь
право учить ,надо
постоянно
учиться самому**



- Беркань Анжелика Анатольевна- 8 июня 1977 года рождения.
- Работаю преподавателем специальных дисциплин в ГАПОУ «Акбулакский политехнический техникум» по специальности «Технология продукции общественного питания» и профессии «Повар, кондитер»
- ***Стаж работы:***
- *общий 24 года*
- педагогический– 60 месяцев

Профессиональная переподготовка

- 2017год ГАПОУ «Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум»
- присвоена квалификация: Педагог профессионального образования, профессионального обучения.

Повышение квалификации через курсовую подготовку

2017год-Оренбургский Государственный Университет

факультет повышения квалификации по программе

-«Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»

- 2016-2017 год Участвовала в международном дистанционном модульном социально-образовательном проекте «Социальное здоровье нации»

2017 -ГАПОУ Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технический колледж»

-повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе:

«Практика и методика подготовки кадров по профессии(специальности) «Повар-кондитер» с учетом стандарта World Skills Russia по компетенции «Поварское дело»



СВИДЕТЕЛЬСТВО № 0000014246

Беркань Анжелика ФАМИЛИЯ И.О.
Анатольевна

Поварское дело КОМПЕТЕНЦИЯ

СВИДЕТЕЛЬСТВО ДАЕТ ПРАВО ПРОВЕДЕНИЯ
ЧЕМПИОНАТОВ ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS
В РАМКАХ СВОЕГО РЕГИОНА

СВИДЕТЕЛЬСТВО ВЫДАНО СРОКОМ НА 2 (ДВА) ГОДА

10.11.2020
Дата выдачи


ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР
А.Ю. ТЫМЧИКОВ



Участие в семинарах

семинары-тренинги по темам:

- **Мировые кулинарные практики. Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции. И.Лазерсон**
- **Современные техники приготовления блюд. Е. Иришкин**

Результаты в областных и всероссийских конкурсах. Мной был создан персональный сайт, где для себя могут найти полезную информацию как коллеги, так и родители и студенты.



Участие в региональном
чемпионате

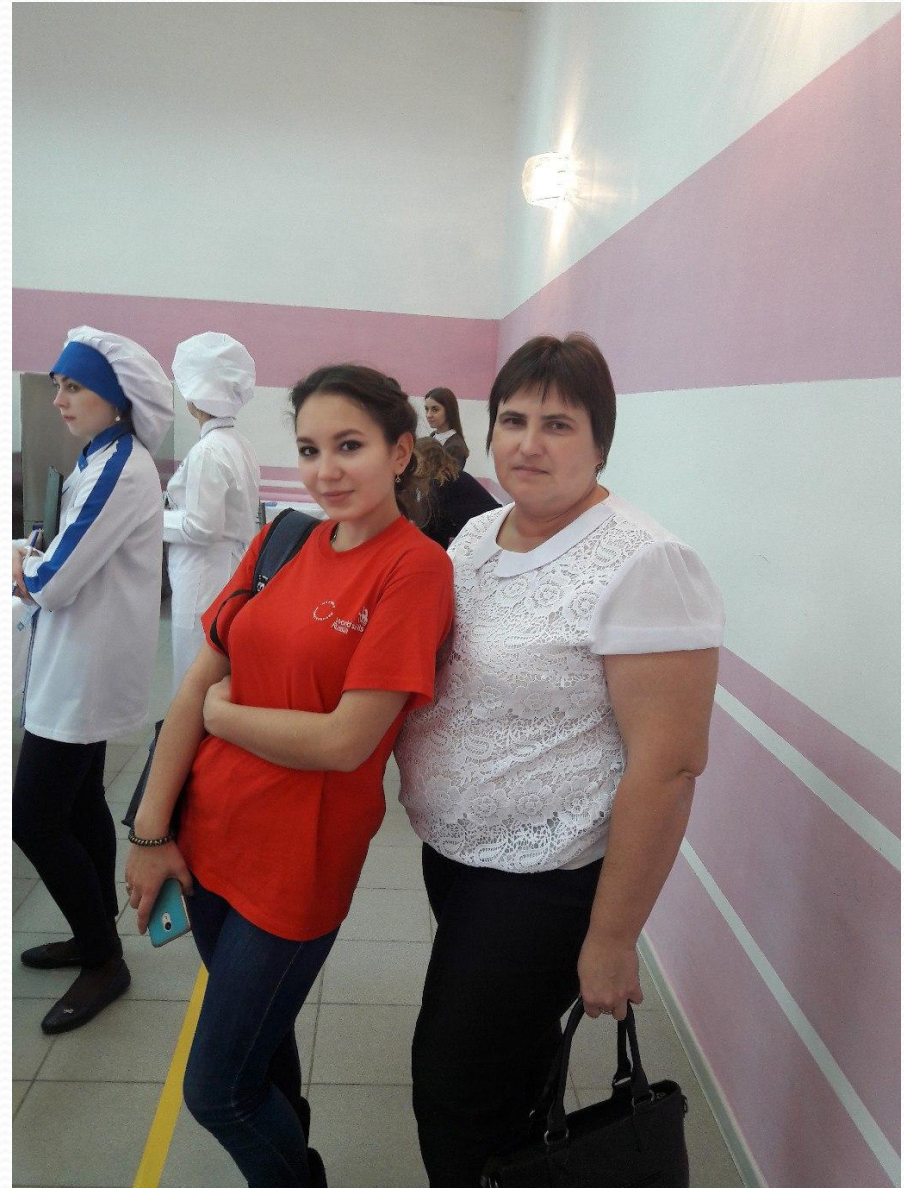
«Молодые профессионалы»

World Skills Russia

2017,2018,2019 по

компетенции «Поварское

дело»



Храмцова Венера награждена дипломом и медалью за второе место на региональном чемпионате «Молодые профессионалы» World Skills Russia 2017 по компетенции «Поварское дело»



Научно-практическая конференция- мои призеры:

- Герасименко Алена и Ракитянская Валентина, обучающиеся гр.ТТ044, тема проекта:
- Русская кухня-это модно или скорее полезно.



- Чабанова Наталья, обучающаяся гр.ТТ044 ,тема проекта:
- Шоколад-полезное или вредное лакомство.



Куратор в группе «Повар-кондитер»





Мой девиз:

**Чтобы иметь право
учить, надо постоянно
учиться самому.**

*Продолжаю
самообразование:
Факультет
агротехнологий,
землеустройства
и пищевых
производств.*

35.03.07.

*Технология
производства и
переработки с-х.
продукции.*



В наше время преподаватель – это одна из самых нужных, но в то же время самых сложных профессий. Кто-то скажет, что преподаватель — профессия не престижная. Но это не так. Преподаватели всегда востребованы. Ведь мы живем тем, что каждый день идем в техникум для того, чтобы научить, помочь найти себя в этом сложном мире каждому студенту. Я люблю своих студентов и принимаю их такими, какие они есть!

*Будущий день не любит,
когда его ждуют, сложив
руки на коленях. Его надо
делать самим.*

В.Пикуль