

Портфолио Рязановой Натальи Тихоновны



ГБОУ НПО
«Профессиональное училище №20
Г. Белгорода»

Мастер производственного обучения по
профессии «Пекарь, кондитер»

Почетный работник начального
профессионального образования
Российской Федерации.

Общий стаж работы – 32 года

Рязанова Наталья Тихоновна



Образование:

1979-1981гг – Белгородское торгово – кулинарное училище, кондитер 4 разряда.

1985-1989гг –Курский техникум Советской торговли, технология приготовления пищи.

2000 -2004гг – Московская Государственная Технологическая Академия, инженер «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

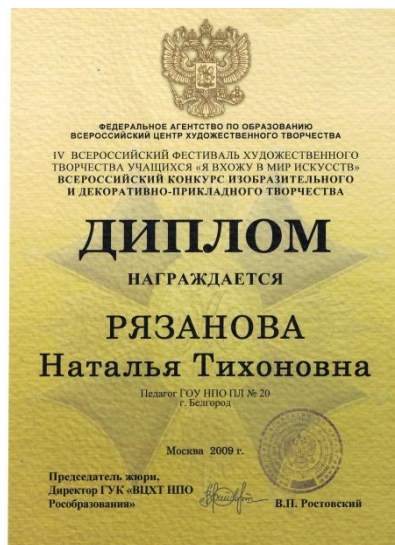
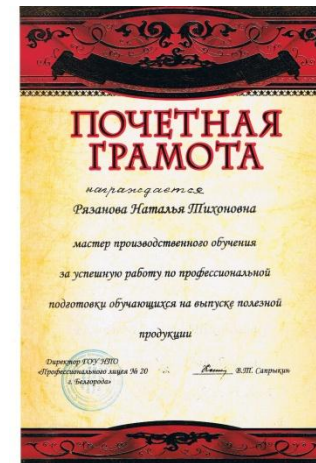
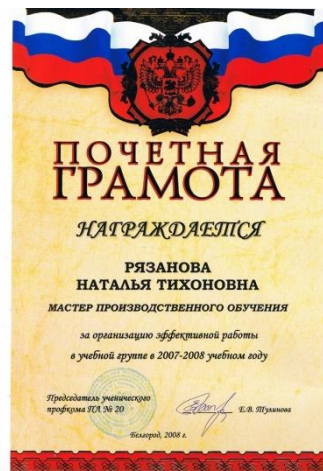
Общий стаж работы – 32 года.

Педагогический стаж работы – 25 лет.

Повышение квалификации

- **2007г** – «Профессиональный лицей №10» кондитер 6 разряда.
- **2007 г** – БРИПКиППС по программе: «Актуальные проблемы обучения в учреждениях НПО профессиям изготовитель хлебобулочных изделий, пекарь, кондитер».
- **2008 г**- БРИПКиППС по теме: «Современные проблемы воспитания учащихся учреждений НПО».
- **2009г**- « БГТУ им.В.Г. Шухова» Комбинат питания- пекарь.
- **2009 г** – ГОУ ДПО Белгородском региональном институте повышения квалификации и профессиональной подготовки специалистов по программе : «Разработка цифровых образовательных ресурсов».
- **2011г** – ООО «Белгородский гостиничный комплекс «Белый город»- бармен-официант.

Грамоты, благодарственные письма.



Личная методическая тема

*«Моделирование
профессиональной
деятельности
в учебном процессе»*

Личное участие в конференциях , конкурсах, семинарах.

- 2009г- сертификат участника областного конкурса «Электронных образовательных ресурсов».
- 2010г – Всероссийская ярмарка – выставка «Праздник хлеба - 2010» в г. Москве.
- 2010г – Областной семинар- практикум «Формирование конкурентоспособного специалиста по профессиям общественного питания» выступление: «Из опыта использования новых производственных технологий в повышении уровня профессиональной подготовки обучающихся лица»

Открытые уроки, мероприятия, мастер – классы.

- 2008г – Открытый урок «Приготовление хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки»
- 2010г – мастер –класс на школе- мастеров по теме: «Соленое тесто»
- 2010г – мастер –класс по теме: «Оформление торта сливками»
- 2011г – внеклассное мероприятие «Чаепитие по русски»

Наличие публикаций

2008г –Творческие мастерские инженерно – педагогических работников учреждений НПО. Пособие для ИПР учреждений НПО. Разработка классного часа «Человек и профессия»

2010г –сборник «Учитель- учителю». Из опыта работы педагогов Белгородской области. «Использование дидактических материалов на уроке производственного обучения»

2011г – сданы в печать в сборник 2012г –внеклассные мероприятия по предмету «Технология хлебопекарного производства» «Бородинский хлеб- история возникновения» и по предмету «Сырье и материалы»- «Зерно. Пищевая ценность круп».

Выступления на методических совещаниях, педсоветах.

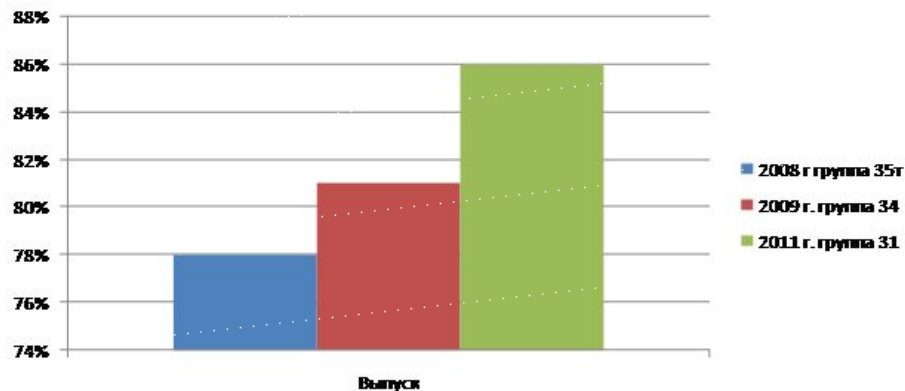
- 2009г –выступление на педсовете «Контроль качества знаний на уроках производственного обучения»
- 2010г –Коллективное творческое дело в воспитательной деятельности мастера производственного обучения.
- 2011г –Моделирование профессиональной деятельности в учебном процессе.

Разработка авторских программ.

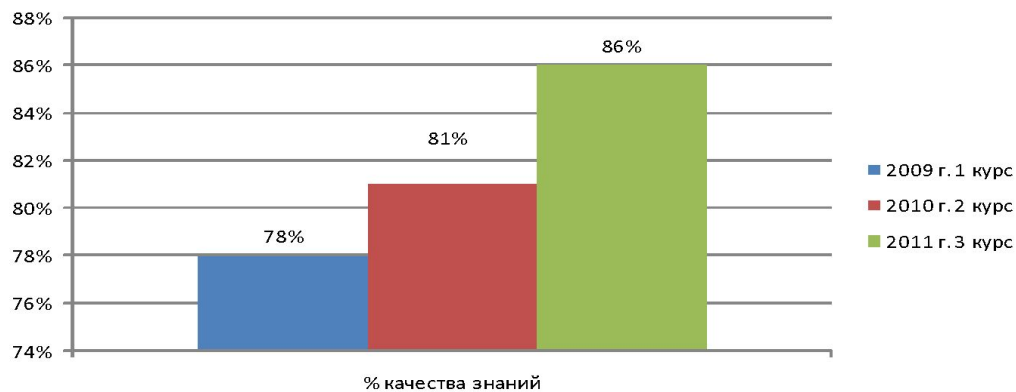
- 2011г- разработка рабочих программ профессионального модуля учебной практики по профессии «пекарь»
 - «Выращивание и размножение дрожжей»
 - «Приготовление теста»
 - «Разделка теста»
 - «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»
 - «Укладка и упаковка готовой продукции»
 - По предмету «Сырье и материалы», «Технология производства дрожжей»

Результативность

Результаты сдачи выпускных практических квалификационных работ по производственному обучению



Результаты учебной деятельности по производственному обучению в группе 31



Актуальный педагогический опыт

- 2011г – выступление на педагогическом совете 25.11.2011 года по теме: «Моделирование профессиональной деятельности в учебном процессе».

Работа мастера производственного обучения

