

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области «Агротехнологический колледж»

Ионина Алла Владимировна

Высшее педагогическое образование.

Преподаватель первой квалификационной  
категории.

Педагогический стаж 19 лет.



## «Методическое обеспечение преподаваемых дисциплин (МДК)»

№ п/п	Перечень дисциплин (МДК) в соответствии с тарификацией	Наличие рабочей программы	Наличие календарно-тематического планирования	Наличие поурочных планов	Наличие методических пособий, указаний, рекомендаций для обучающихся	Наличие комплекта оценочных средств	Другое
1	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	+	+	+	+	+	Презентация (6 шт.), карточки с заданиями (5 шт.).
2	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	+	+	+	+	+	Презентация (12 шт.), карточки с заданиями (4 шт.).
3	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве.	+	+	+	+	+	Раздаточный материал (таблица 6 шт.).
4	ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	+	+	+	+	+	Раздаточный материал (рисунки 8 шт.)
5	МДК.09.01 Технология приготовления блюд современной кухни.	+	+	+	+	+	Презентация (5 шт.).

## «Результативность качества освоения преподаваемых дисциплин (МДК)»

№ п/п	Перечень дисциплин (МДК) в соответствии с тарификацией	Сентябрь 2014		Октябрь 2014		Ноябрь 2014		Декабрь 2014		Январь 2015		Февраль 2015		Итого:	
		абс	кач	абс	кач	абс	кач	абс	кач	абс	кач	абс	кач	абс	кач
1	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	100	25	100	46	-	-	-	-	-	-	-	-	100	46
2	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	100	30	100	38	100	45	100	53	100	55	100	55	100	55
3	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве.	100	34	100	38	100	44	100	46	100	50	100	50	100	50
4	ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	100	45	100	54	100	63	100	65	100	70	100	70	100	70
5	МДК.09.01 Технология приготовления блюд современной кухни.	100	35	100	42	100	48	100	50	-	-	-	-	100	50

## «Организация внеучебной деятельности по преподаваемым дисциплинам (МДК)»

№ п/п	Перечень дисциплин (МДК) в соответствии с тарификацией	Сентябрь 2014	Октябрь 2014	Ноябрь 2014	Декабрь 2014	Январь 2015	Февраль 2015	Итого:
1	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			Викторина «Кулинарный поединок».				1
2	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		Конкурс профессионального мастера а (приготовление салатов).				Экскурсия на ПОП «Белые росы»	2
3	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве.					Викторина «Гигиена может быть весёлой»		1
4	ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	Презентация «Здоровое питание».						1
5	МДК.09.01 Технология приготовления блюд современной кухни.		«День профессиональной дисциплине».					1
	<b>Итого:</b>	1	2	1		1	1	6

# «Самооценка результатов профессиональной деятельности»

## Мои достижения:

- Участие в олимпиаде 2014;
- Проведение мастер – классов: «Кулинарный поединок», «Очумелые ручки»;
- Открытый урок «Приготовление блюд из творога»;
- Прохождение стажировки в ООО «Для Вас».

