

ПОРТФОЛИО НАСТАВНИКА



Коземякина Людмила Валентиновна

Направления профессиональной деятельности и интересы, в рамках которых осуществляется наставническая деятельность:

- наставничество над молодыми специалистами;
- методическое сопровождение мастера производственного обучения при проведении уроков учебной практики;
- организация образовательного процесса, решение конкретных психолого-педагогических и коммуникативных проблем обучающихся и др.

Образование: СПО, Рубежанский индустриально-педагогический техникум (диплом ДТ № 527493), 1982г./ Профессионально-техническое училище № 124 г. Донецка (диплом В № 455823), 1985 г.

Специальность по диплому: 1. «Промышленное и гражданское строительство»; 2. Повар, кондитер.

Квалификация по диплому: 1. мастер производственного обучения 2. Повар, кондитер пятого разряда

Должность в настоящее время: мастер производственного обучения

Профессиональный опыт, стаж работы: 35 лет

Опыт работы наставником: 15 лет

Профессиональные достижения

- Автор методических разработок
- УП-02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
- УП-03**, «Приготовление бутербродов», метод-кейса
- УП-05**, «Приготовление заварного полуфабриката и пирожных из него»
- УП-05**, «Инновационные способы оформления изделий из пряничного теста», Методическая разработка мастер-класса;
- УП-04**, «Приготовление железированных блюд»
- УП-01**, «Кулинарная обработка и приготовление соленых и квашеных овощей»
- Победитель Конкурса:
 - Республиканский конкурс профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по компетенции «Кондитерское дело», 2021г, студент Чернова А., первое место (Приказ № 105 от 28.06.2021г)
 - Республиканский конкурс «Студент среднего профессионального образования 2021г», студент Максименко А., II место (Приказ № 212, от 01.11.2021г),
 - Заочная студенческая научно-практическая конференция «Я – современный повар», Людаговская Е., первое место, Диплом, приказ № 207 от 15.12.2022г.

<p>Профессиональное развитие по профилю наставнической деятельности</p>	<p>-Курсы повышения квалификации: ГО ДПО «Институт развития профессионального образования», по программе: повышение квалификации педагогических работников, преподавателей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по программе СПО, производственного обучения и дополнительным профессиональным программам (мастер п/о) с повышением квалификации в области ИКТ в объеме 88 часов, (удостоверение QV 1921018009 от 01.06.2021 г).</p> <p>-Курсы повышения квалификации: ГО ДПО «Институт развития профессионального образования» Повышение квалификации по вопросам электробезопасности должностных лиц в образовательной организации «ПТЭ и ПБЭ электроустановок потребителей», 72 часа, (удостоверение QV 1920011015 16.10.2020 г.)</p> <p>-Курсы повышения квалификации: : ГО ДПО «Институт развития профессионального образования» Повышение квалификации по охране труда в образовательной организации: «Вопросы охраны труда, оказание первой медицинской помощи пострадавшим от несчастных случаев, правила поведения в случае возникновения аварии», 72 часа, (удостоверение QV 1924011013 от 30.04.2021 г.)</p> <p>-Академия «WORLDSKILLS», по программе «Организация профессионального обучения по стандартам WorldSkills», от 01.02.2022 г., №45250ff51eb14725a50ce07777a50b6d</p> <p>-Федеральный центр тестирования, по программе «Подготовка организаторов ППЭ (технология передачи ЭМ по сети интернет и сканирование в аудитории ППЭ)», от 12.05.2022г., №6995DA66-41BB4267-9B45-BDAFE550C9BB</p>
<p>Работа в качестве эксперта, члена рабочих групп и др.</p>	<p>Член рабочей группы по разработке проект «Творческая лаборатория: «Возрождение рецептов старины», 2018г.;</p> <p>- Член группы по разработке Положения заочной студенческой научно-практической конференции «Я – современный повар», 2021г</p> <p>-Член жюри заочной студенческой научно-практической конференции «Я – современный повар», 2021г</p>
<p>Наиболее значимые публикации</p>	<p>-Опубликованы методические разработки на: Педагогический портал «Сокровищница педагога среднего профессионального образования»: Методическая разработка «Приготовление заварного полуфабриката и пирожных из него»; Сертификат № 222061</p> <p>-Свидетельство о размещении авторского материала infourok.ru ШГ16688220</p> <p>-Образовательный портал Инфоурок:</p> <p>-«Приготовление бутербродов», метод-кейс, Свидетельство о размещении авторского материала infourok.ru ЧШЭ0605798,</p> <p>-«Приготовление сладких желеобразующих блюд», Свидетельство о размещении авторского материала infourok.ru ЗЕ2492961,</p> <p>-«Приготовление соленых и квашеных овощей», Свидетельство о размещении авторского материала infourok.ru УС89585862,</p> <p>-«Приготовление сладких десертов. Трайфл», Свидетельство о размещении авторского материала infourok.ru СП40100134,</p> <p>-«Приготовление рассольников» Свидетельство о размещении</p>

	<p>авторского материала infourok.ru АЯ31093951</p> <p>-Образовательный портал Мультиурок: «Приготовление заварного полуфабриката и пирожных из него», «Приготовление бутербродов» MUF 1999801</p> <p>-Портал «Знанио»: «Обработка и формы нарезки овощей и их назначение»</p>
<p>Наиболее значимые грамоты и благодарности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Благодарность за качественную подготовку студента гр. б, участия в Республиканском конкурсе «Молодые профессионалы» (2021 г.); – Почетная Грамота за добросовестный труд, высокий профессионализм и воспитание подрастающего поколения (Администрация Пролетарского района г.Донецка, 2022г.); – Грамота за качественную подготовку Максименко А к участию в Республиканском конкурсе «Студент среднего профессионального образования 2021г» – Благодарность за качественную подготовку и и проведение профессионального конкурса мастерства (2020г.); – Благодарность от кафедры профессиональной и общепрофессиональной подготовки Государственной организации дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования

