Шульгина Н.Г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 |  | Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Томский торгово-экономический техникум» по специальности «Технология продукции общественного питания», 2004-2007 г.г. |
| 2 |  | ОГБПОУ «Колпашевский социально-промышленный колледж» |
| 3 |  | Проведение профессиональных проб, мастер-классов |
| 4 |  | Осознанная некомпетентность |
| 5 |  | Вовлечение |
| 6 |  | Дети представленной возрастной категории в рамках данной практики осознают ценность честного, общественного полезного труда, необходимость профессионального образования, а также закладывается начало практической реализации профессиональной перспективыОценивается через беседу, анкетирование с отзывом, оценку продукта деятельности участника практики |
| 7 |  | 1. Мастер-класс «Изделия из карамели»,

профессия «Повар, кондитер», специальность «Поварское и кондитерское дело»;Ознакомление с техническим оснащением при работе с карамелью;изготовление элементов из карамели: заливных, вытяжных, надувных; сборка композиции1. Профессиональные пробы «Приготовление изделий из мастики»,

профессия «Повар, кондитер», специальность «Поварское и кондитерское дело»;Ознакомление с техническим оснащением при работе с мастикой; показ подготовки мастики к формованию изделий; лепка фигур по теме «Цирк» |
| 8 |  | ИЛ |
| 9 |  | Тип: мастерская по профессии «Повар, кондитер», рассчитана на 5 рабочих мест с оснащением на каждое рабочее место: весы настольные электронные, пароконвектомат, плита индукционная двухсекционная, холодильник, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);микроволновая печь, фритюрница, электрогриль, погружной миксер, мясорубка электрическая, слайсер, электроблинница, морозильный шкаф, соковыжималка шнековая, шкаф шоковой заморозки, настольная вакуумно-упаковочная машина, лампа и помпа для карамели.Аккредитация: свидетельство о государственной аккредитации №930 от 23.05.2017Аттестат о присвоении статуса центра проведения демонстрационного экзамена №851-19/2503, выдан 25.04.2019 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номер  | Поля заявки  |  |
| 1 |  | Профессиональные пробы по теме «Приготовление изделий из мастики» |
| 2 |  | профессия «Повар, кондитер», специальность «Поварское и кондитерское дело» |
| 3 |  | Ознакомление с техническим оснащением при работе с мастикой; показ подготовки мастики к формованию изделий; лепка фигур по теме «Цирк» |
| 4 |  | 6-7 класс |
| 5 |  | Осознанная некомпетентность |
| 6 |  | 90 мин |
| 7 |  | ИЛ |
| 8 |  | Беседа, анкетирование с отзывом, оценка продукта деятельности участника практики |
| 9 |  | Дети представленной возрастной категории в рамках данной практики осознают ценность честного, общественного полезного труда, необходимость профессионального образования, а также закладывается начало практической реализации профессиональной перспективы |
| 10 |  | 1. Кем вы хотите стать? Какую профессию вы бы выбрали?
2. Вам нравится профессия «Повар, кондитер»?
3. Назовите качества характера, необходимые для того, чтобы состояться в профессии «Повар, кондитер»?
4. Знакомы ли Вы с людьми, которые овладели этой профессией, с кем именно?
5. Могут ли мастер-классы по профессии повлиять на Ваш выбор?
6. Хотели бы Вы еще раз посетить мастер-классы по данной профессии?
7. Чему бы Вы хотели научиться на мастер-классах?
8. Пригодятся ли полученные знания и умения в Вашей повседневной жизни?
 |
| 11 |  | Анкетирование с отзывом  |
| 12 |  | <http://pu29kolpashevo.1gb.ru/home/5-18/#show5_18> |
| 13 |  | Презентация Мастика  |

[**https://vk.com/publickspk70**](https://vk.com/publickspk70)

**Резюме**



ФИО: Наталья Шульгина Геннадьевна

Дата рождения: 05.10.1983

Домашний адрес: Томская область,

г. Колпашево, ул. Пушкина, д. 32

Моб.тел. 8-960-977-63-84

e-mail natulyashulgina83@mail.ruОбразование:

- 2004-2007 г.г. Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Томский торгово-экономический техникум» по специальности «Технология продукции общественного питания»

Место работы:

- Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колпашевский социально-промышленный колледж»

Почтовый адрес образовательного учреждения Томская область, Колпашевский район, г. Колпашево, ул. Победы, д. 12

Занимаемая должность:

- Мастер производственного обучения

Опыт работы:

- С 01.09.2008г. и по сегодняшний день - ОГБПОУ «Колпашевский социально-промышленный колледж», мастер производственного обучения.

О себе:

Работаю в колледже мастером производственного обучения по профессии: «Повар, кондитер». За время работы зарекомендовала себя как целеустремленный специалист, стремящийся к совершенству и постоянному росту в профессии.

Одним из основных направлений Программы развития колледжа является развитие движения Молодые профессионалы (WorldSkills) не только в Колпашевском социально-промышленном колледже, но и профессиональных образовательных организациях северных территорий Томской области.

Подготовка участников к Региональному чемпионату по компетенции «Кондитерское дело» требует большой отдачи мастера производственного обучения в изучении и отработке совершенно новых изделий, изготовление которых ранее в обучении профессии казались недостижимым. За три года подготовки к региональным чемпионатам, уровень значительно вырос. На сегодняшний день свободно работаю с шоколадом, карамелью, марципаном, отработала множество рецептур для антреме и миниатюр. Студентам интересно на уроках и они стараются не отставать в своих профессиональных успехах от своего мастера.

Достижения:

В 2017 году прошла обучение и получила свидетельство эксперта на право проведения чемпионатов по стандартам WorldSkills в рамках своего региона.

 Таким образом, основными показателями, характеризующими мою результативность работы, являются призовые места студентов и самойсебя на Региональных чемпионатах "Молодые профессионалы" (WorldSkills) Томской области:

в 2016г. - 3 место по компетенции "Кондитерское дело" на II Региональном чемпионате;

в 2017г. - 2 место по компетенции "Кондитерское дело" на III Региональном чемпионате;

в 2018г. - 2 место по компетенции "Кондитерское дело" на IVРегиональном чемпионате;

 в 2018г. - 1 место по компетенции "Кондитерское дело" среди экспертов на Региональном чемпионате;

 в 2019г. – в г.Тюмень сдавала демонстрационный экзамен по компетенции "Кондитерское дело" среди экспертов набрав 33,82балла.

Достижение высоких результатов работы обусловлены постоянным обучением у ведущих кондитеров России: в Центре кулинарного мастерства «Школа шоколада» Елены Сучковой, в Международной кулинарной школе Александра КислицинаVIPMasters, в Лаборатории вкуса Александра Щикарева.