|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Шульгина Наталья Геннадьевна** |  |  |
| C:\Users\Admin\Downloads\20190724_162108.jpg |  |
| **Профиль в LEADER-ID:** | https://leader-id.ru/607278/ |
| **Электронная почта:** | ngsh@kspk-70.runatulyashulgina83@mail.ru |
| **Контактный телефон:** | +7 (960) 977-63-84 |
| **Адрес места проживания:** | Томская область,г. Колпашево, ул. Пушкина, д. 32 |
| **День рождения:**  | 05.10.1983 |
| **Образование:**Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Томский торгово-экономический техникум» по специальности «Технология продукции общественного питания», 2004-2007 г.г. |
| **Опыт работы** |
| 2002-2005 г.г. | **ОГОУ НПО «Профессиональное училище №9»**Кондитер 4 разряда, мастер производственного обучения |
| 2005-2008 г.г. | **Кафе «У купца»**Кондитер 4 разряда |
| 2008-2011 г.г. | **ОГОУ НПО «Профессиональное училище №9»**Кондитер 4 разряда, мастер производственного обучения |
| 2011-2013 г.г. | **ОГБОУ НПО «Профессиональное училище №29»**мастер производственного обучения |
| 2013 г. – н.в. | **ОГБПОУ «Колпашевский социально-промышленный колледж»**Мастер производственного обучения |
| **Дополнительные сведения**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 IV Региональном 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. |