

Филиал государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
Башкирский агропромышленный колледж р.п. Чишмы



**Портфолио
мастера
производственного
обучения
Галиуллиной
Елены
Анатольевны**

Общие сведения

ФАМИЛИЯ ИМЯ ОТЧЕСТВО	Галиуллина Елена Анатольевна
Дата рождения	14.06.1973
Образование, квалификация по диплому	Высшее, Социальная работа Среднее специальное, техник технолог по приготовлению пищи
Занимаемая должность, дата назначения на эту должность	Мастер производственного обучения, с 25 августа 1996 года
Общий трудовой стаж работы	25 лет
Стаж работы по специальности	22 года
Наличие квалификационной категории	Высшая

Мое педагогическое кредо

**«Мы лишаем детей будущего,
если продолжаем учить сегодня так,
как учили этому вчера»**

Джон Дьюи

Цели и задачи моей педагогической деятельности

Цель педагогической деятельности

- Формирование профессиональных компетенций и морально-нравственных качеств студентов, через применение современных образовательных технологий и активизацию самостоятельной деятельности на уроках практического обучения и во внеурочной деятельности

Основные задачи

- Развитие конкурентно – способного будущего специалиста, обогащение их профессиональными знаниями, умениями и навыками, активными способами, направленными на профессиональное самопознание и достижение профессиональной деятельности
- Развитие профессиональных компетенций, эрудиции, творческих начал и культуры личности
- Формирование у обучающихся потребности в непрерывном самообразовании, работоспособности, навыков перспективного планирования своей деятельности, самоконтроля и самооценки, как основы и гарантии постоянного саморазвития
- Содействие приобретению обучающимися опыта сотрудничества в группе, с наставниками на производстве

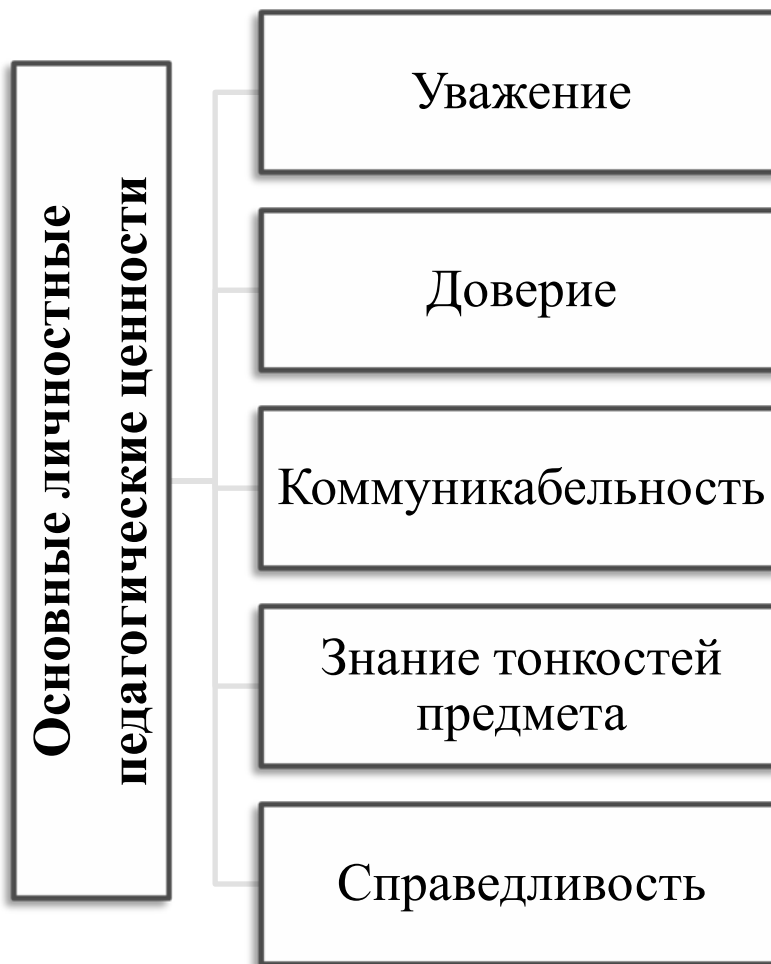
Элементы инновационных образовательных технологий, применяемых в деятельности мастера производственного обучения

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	ПРИМЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
Дифференцированное обучение	Задания различного уровня сложности
Технологии развивающего обучения	<ul style="list-style-type: none">• Лекции• Зачёты• Презентации• Уроки-практикумы
Метод проектов	Выпускные квалификационные работы
Информационные коммуникационные технологии	<ul style="list-style-type: none">• Использование ресурсов сети Интернет• Разработка презентаций к урокам

Педагогическая деятельность



Основные личностные педагогические ценности



Основные направления работы

Повышение
профессионального
мастерства педагога

Диагностика
личностных и
познавательных
особенностей
обучающихся

Организация
мониторинга
результативности
образовательного
процесса

Разработка учебно-
программной
документации

Развитие
творческих
способностей
обучающихся

Инновационная
деятельность
педагога

Повышение педагогической квалификации

«Эксперт демонстрационного экзамена по стандартам
Worldskills, специализация «Кондитерское дело»

«Особенности
деятельности
педагогических
работников в СПО
в свете требований
профессионального
стандарта»



СВИДЕТЕЛЬСТВО № 0000025275

Галузлина Елена Анатольевна ФАМИЛИЯ И О.

Кондитерское дело КОМПЕТЕНЦИЯ

СВИДЕТЕЛЬСТВО ДАЕТ ПРАВО УЧАСТИЯ В ОЦЕНКЕ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS

СВИДЕТЕЛЬСТВО ВЫДАНО СРОКОМ НА 2 (ДВА) ГОДА

27.06.2018

ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР
А.Ю. ТИХОНОВ

«Совершенствование
ИКТ- компетентности
преподавателя в
соответствии с
требованиями
профессионального
стандарта педагога
профессионального
образования»



Повышение профессиональной квалификации

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ПРОСТЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ХЛЕБА И СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНЫХ ТОРТОВ».

СПРАВКА

Выдана Галиуллиной Елене Анатольевне
(фамилия, имя, отчество)

Мастер производственного обучения, преподаватель
спец дисциплин
(должность)

Филиал ГАПОУ БАК р.п Чишмы
(наименование учебного заведения)

09 октября по 21 октября 2017 года
(период обучения)

в ООО «Торговый центр», кафе «Ляйсан»
(наименование организации)

по программе «Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции, расчет энергетической ценности, химического состава блюд, составление сбалансированного питания»

в объеме 72 часа

Выполняемые стажером работы: *приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции. Составление сбалансированного питания, расчет химического состава. Расчет энергетической ценности продукта, разработка блюд пониженной калорийности. Изучение современной организации труда, приемов и методов труда передовиков и новаторов производства. Освоение инновационной технологии на предприятиях общественного питания. Работа с нормативной документацией. Составление технологических карт.*

Решением комиссии, протокол № _____ от «21» 10 2017 г., квалификационная работа по профессии **Повар** выполнена с оценкой отлично

(подпись)

Присвоена квалификация (подтвержден разряд) Матюб

Дата выдачи «21» 11 2017 г.

Руководитель организации Браувер С.Т.



СПРАВКА

Выдана Галиуллиной Елене Анатольевне
(фамилия, имя, отчество)

Мастер производственного обучения, преподаватель
спец дисциплин
(должность)

Филиал ГАПОУ БАК р.п Чишмы
(наименование учебного заведения)

06 ноября по 18 ноября 2017 года
(период обучения)

в ООО «Торговый центр», кондитерский цех,
(наименование организации)

по программе «Технологический процесс приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий, хлеба и сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении».

в объеме 72 часа

Выполняемые стажером работы: *Изучение технологии приготовления тортов. Приготовление тортов: бисквитных, медовых, песочных, слоеных, фирменных. Изучение современных тенденций в кондитерском производстве. Изучение современной организации труда, приемов и методов труда передовиков и новаторов производства. Освоение инновационной технологии на предприятиях общественного питания. Работа с нормативной документацией. Составление технологических карт.*

Решением комиссии, протокол № _____ от «16» 11 2017 г., квалификационная работа по профессии **Кондитер** выполнена с оценкой отлично

(подпись)

Присвоена квалификация (подтвержден разряд) Матюб

Дата выдачи «16» 11 2017 г.

Руководитель организации Браувер С.Т.



«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, РАСЧЁТ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ЦЕННОСТИ, ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА БЛЮД, СОСТАВЛЕНИЕ СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ»

Применение современных образовательных технологий

Использование современных образовательных технологий

Здоровье сберегающая технология

Технологии проектной деятельности

Технология исследовательской деятельности

Информационно-коммуникационные технологии

Игровая технология

Методические разработки

Филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Башкирский агропромышленный колледж р.д. Чишмы

Открытое мероприятие
«Последний звонок»



Р.д. Чишмы

Филиал Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Башкирский агропромышленный колледж р.д. Чишмы

Открытое внеклассное мероприятие:
«ДЕНЬ УЧИТЕЛЯ В КОЛЛЕДЖЕ».



П. Чишмы, 2017 год

Разработала: мастер д/о
Галиуллина Елена Анатольевна

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ р.д. Чишмы

Классный час:
Роль профессии «Повар»
в жизни общества



Подготовила мастер д/о Галиуллина Е.А.

Чишмы, 2017 г

Филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Башкирский агропромышленный колледж р.д. Чишмы

Открытое мероприятие:
ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЛИНЕЙКА 1 СЕНТЯБРЯ
«ДЕНЬ ЗНАНИЙ»



Разработала: мастер п/о
Галиуллина
Елена Анатольевна

П. Чишмы, 2015 год

Филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Башкирский агропромышленный колледж р.д. Чишмы

Внеклассное мероприятие:
«Вышел дома твоего....»



Разработала: мастер д/о
Галиуллина
Елена Анатольевна

Р.д. Чишмы, 2016 год

Методические разработки уроков производственного обучения

СОГЛАСОВАНО
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ МЕТОДИЧЕСКОЙ
КОМИССИИ
ШИГУЛЬДИНА И.А.
_____ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
РУКОВОДИТЕЛЬ ФИЛИАЛА
ГАПОУ БАК П.ЧИШМЫ
ИДРИСОВ Э.М.
_____ 2016 г.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

урока по ПМ.06 «Приготовление и оформление
холодных блюд и закусок»

МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
19.01.17. «Повар, кондитер»

Тема урока

«Приготовление закусочных бутербродов: канапе,
волованов, тартюков и тарталеток».



Составила преподаватель
Галиуллина Елена Анагольевна

Р.П. ЧИШМЫ, 2016 ГОД

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ
Р.П. ЧИШМЫ

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

урока по ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»
МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и
домашней птицы
19.01.17. «Повар, кондитер»

Тема урока

«Кулинарное использование частей мяса говядины».



Разработала мастер ц/о
Галиуллина Елена Анагольевна
Р.П. ЧИШМЫ, 2017 ГОД

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П. ЧИШМЫ

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 Повар, кондитер

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов
разнообразного ассортимента
Тема урока учебной практики: Приготовление, оформление и отпуск супов-
порре разнообразного ассортимента
Курс II



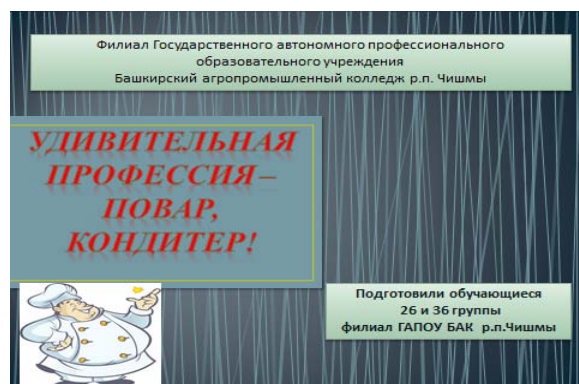
Разработчик:
Мастер производственного обучения
Галиуллина Елена Анагольевна

Р.П. ЧИШМЫ, 2018 г.

Уроки производственного обучения



Разработанные презентации к внеклассным мероприятиям



Разработанные презентации обучающимися



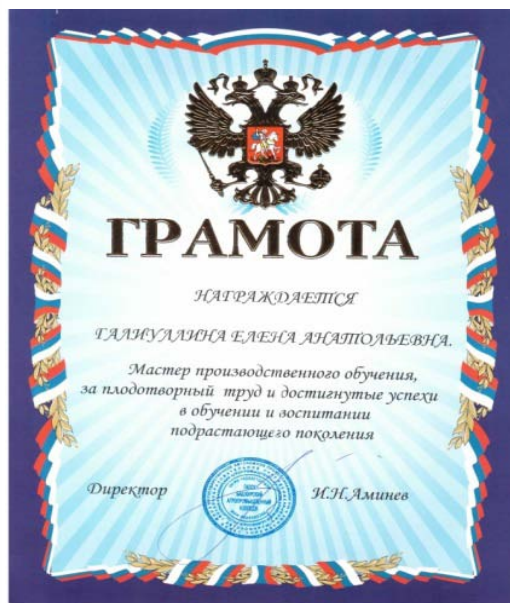
Конкурс профессионального мастерства



Мои достижения



Грамота
Министерства
образования РБ



Грамота за
плодотворный труд и
достигнутые успехи в
обучении и воспитании
подростающего
поколения



Благодарность за
качественную
подготовку будущих
специалистов резерв
рабочего класса

Презентация опыта



Участие в конкурсах

Публикация материалов

Участие в работе методического объединения

Достижения обучающихся

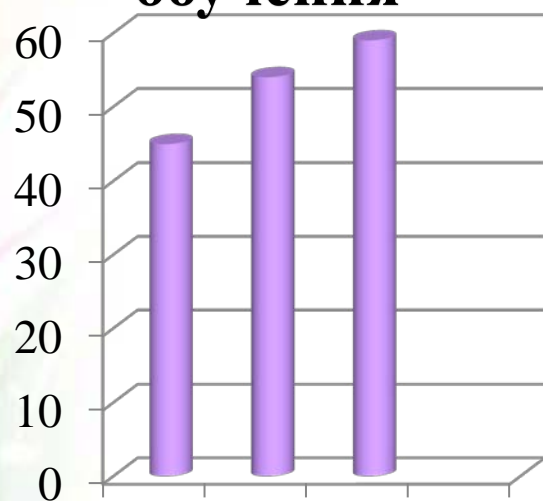


Участие
во всероссийских
олимпиадах

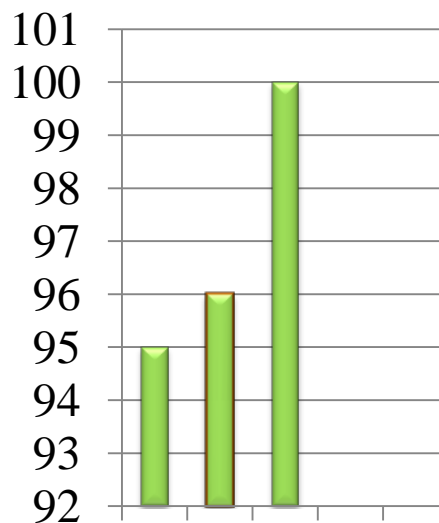


Результаты обучения

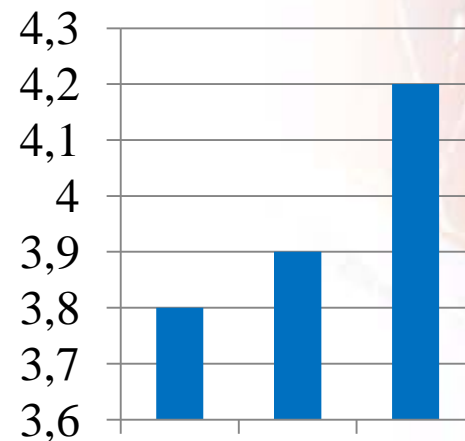
Качество обучения



Успеваемость



Средний балл по учебной практике



2015-2016 уч.год
2016-2017 уч.год
2017-2018 уч.год

2015-2016 уч.год
2016-2017 уч.год
2017-2018 уч.год

2015-2016 уч.год
2016-2017 уч.год
2017-2018 уч.год

Направление воспитательной деятельности

**Профессионально-
трудовое
воспитание**

**Гражданско-
патриотическое
воспитание**

**Экологическое
воспитание**

**Спортивно-
оздоровительное
воспитание**

**Культурно-
нравственное
воспитание**

**Работа с
родителями**

Экологические субботники



Озеленение поселка



Сбор черноплодной рябины



Военно-патриотическое воспитание



Непрерывное саморазвитие и самообразование

мультиурок Сайты учителей Все блоги Все файлы Все тесты Войти Зарегистрироваться / Создать сайт

Курсы ПК 1144 руб., ППК 5520 руб. Официальное дистанционное обучение + ПОДАРОК. Акция 3 дня! Успеете подать заявку... еще можно успеть ✕

Обо мне Блог **Файлы** Тесты Галерея Активность Награды

Методическая разработка **МААМ.RU** Поиск по Маам Найти Выход
Международный образовательный портал
Свидетельство СМИ: Эл № ФС 77 - 57008

Галиуллина Елена Анатольевна
мастер производственного обучения
45 лет
426 24 765

Подписчики 1
Подписки 2
Местоположение Россия, Чишмы
Специализация

Главное
Новое
Лучшее
Дипломы+
Темочки
Картинки
Лэпбуки
Детский сад
Конспекты
Разработки

Сценарии утренних мероприятий
Авторские материалы по подготовке и проведению развлекательных мероприятий
Виды работ
Работы о государстве
относятся к осенним

«Важно не количество знаний, а качество их. Можно знать очень многое, не зная самого нужного»
Л.Н. Толстой
О себе
Я работаю мастером производственного обучения по профессии "Повар, кондитер".Мое педагогическое кредо: «Мы лишаем детей будущего, если продолжаем учить сегодня так, как учили этому вчера». Джон Дьюи
Ежедневно мне приходится отвечать на многие вопросы:
Как помочь обучающимся стать профессионалами? Как сделать процесс усвоения знаний интересным и эффективным?
Задачи, которые я решаю как мастер производственного обучения в процессе обучения профессии «Повар, кондитер» заключаются в том, чтобы:
Создавать атмосферу заинтересованности каждого обучающегося в работе.
Уметь рационально планировать и организовывать работу.
Оценивать деятельность обучающегося не только по конечному результату, но и по процессу его достижения.
Стимулировать обучающихся к использованию выполнения задания без боязни

Мои альбомы
мастер-класс выпускников колледжа по приготовлению роллов, суши

**Спасибо
за внимание!**