

## Электронное портфолио



**Преподавателя Трофименко Алии Нагимовны.**

**Дата рождения : 12.02.1971 г.**

**Стаж работы в НМПК 5 лет**

**По профессиям:**

**43.01.09 Повар ,кондитер;**

**19.02.10Технология продукции общественного питания;**

**19.01.04.Пекарь.**

**Общий стаж работы-27 лет**



# Общие

## Образование

1. Бирское кооперативное профтехучилище - 1988 г.  
Специальность ; повар 4 разряда.

2. Очерский индустриально-педагогический техникум - 1991 г

Специальность; техник-технолог, мастер производственного обучения по технологии приготовления пищи, повар 5 разряда.

# сведения

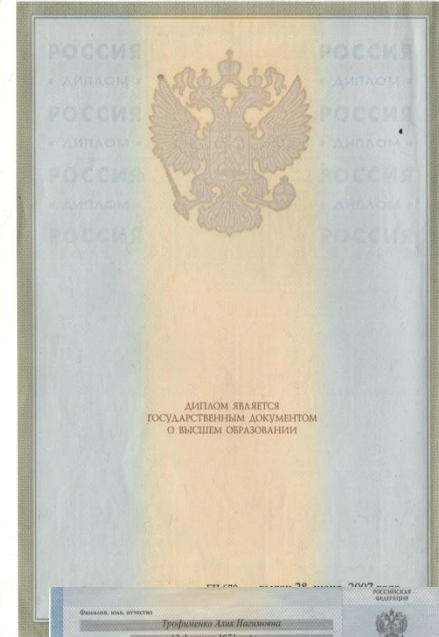


Образование:

3. Современный гуманитарный институт

-2007 год.

Специальность;  
психология труда и  
организационная  
психология.



Фамилия, имя, отчество: **Трофименко Анастасия Павловна**  
 Дата рождения: **12 февраля 1977 года**  
 Место рождения: **г. Москва**  
 Предыдущий документ об образовании: **диплом о среднем профессиональном образовании, выданный в 1991 году**  
 Вступительные экзамены: **прошла**  
 Период(ы) в: **СОВРЕМЕННАЯ ГУМАНИТАРНАЯ АКАДЕМИЯ**  
 2002 году в Современный гуманитарный институт (зачетная форма)  
 Завершил(а) обучение в: **2007 году в Государственном образовательном учреждении Современной гуманитарной академии (зачетная форма)**  
 Продолжительность периода обучения по очной форме: **4 года**  
 Направление/специальность: **психология**  
 Специализация: **психология труда и организационная психология**  
 Курсовые работы: **28 июля 2007 года**  
 Признаны на работе: **Анастасия Павловна Трофименко**  
 Принят(а) в: **16 июля 2007 года**  
 Уровень квалификации: **БАКАЛАВР**  
 Категория: **КАТЕГОРИЯ**  
 Инициалы: **А.П.Трофименко**  
 Подпись: *[Подпись]*  
 Место работы: **Современный гуманитарный институт**  
 Должность: **психолог**  
 Подпись: *[Подпись]*  
 Место работы: **Современный гуманитарный институт**  
 Должность: **психолог**

В форме обучения (за)очной, заочной-вечерней и вечерней (заочной) или сокращенной (заочной-вечерней):

Курс	Средний балл	Общая оценка	Средний балл	Средний балл
1	112	112	112	112
2	82	82	82	82
3	60	60	60	60
4	60	60	60	60
5	100	100	100	100
6	120	120	120	120
7	120	120	120	120
8	120	120	120	120
9	120	120	120	120
10	120	120	120	120
11	120	120	120	120
12	120	120	120	120
13	120	120	120	120
14	120	120	120	120
15	120	120	120	120
16	120	120	120	120
17	120	120	120	120
18	120	120	120	120
19	120	120	120	120
20	120	120	120	120
21	120	120	120	120
22	120	120	120	120
23	120	120	120	120
24	120	120	120	120
25	120	120	120	120
26	120	120	120	120
27	120	120	120	120
28	120	120	120	120
29	120	120	120	120
30	120	120	120	120
31	120	120	120	120
32	120	120	120	120
33	120	120	120	120
34	120	120	120	120
35	120	120	120	120
36	120	120	120	120
37	120	120	120	120
38	120	120	120	120
39	120	120	120	120
40	120	120	120	120
41	120	120	120	120
42	120	120	120	120
43	120	120	120	120
44	120	120	120	120
45	120	120	120	120
46	120	120	120	120
47	120	120	120	120
48	120	120	120	120
49	120	120	120	120
50	120	120	120	120
51	120	120	120	120
52	120	120	120	120
53	120	120	120	120
54	120	120	120	120
55	120	120	120	120
56	120	120	120	120
57	120	120	120	120
58	120	120	120	120
59	120	120	120	120
60	120	120	120	120
61	120	120	120	120
62	120	120	120	120
63	120	120	120	120
64	120	120	120	120
65	120	120	120	120
66	120	120	120	120
67	120	120	120	120
68	120	120	120	120
69	120	120	120	120
70	120	120	120	120
71	120	120	120	120
72	120	120	120	120
73	120	120	120	120
74	120	120	120	120
75	120	120	120	120
76	120	120	120	120
77	120	120	120	120
78	120	120	120	120
79	120	120	120	120
80	120	120	120	120
81	120	120	120	120
82	120	120	120	120
83	120	120	120	120
84	120	120	120	120
85	120	120	120	120
86	120	120	120	120
87	120	120	120	120
88	120	120	120	120
89	120	120	120	120
90	120	120	120	120
91	120	120	120	120
92	120	120	120	120
93	120	120	120	120
94	120	120	120	120
95	120	120	120	120
96	120	120	120	120
97	120	120	120	120
98	120	120	120	120
99	120	120	120	120
100	120	120	120	120

Курсовые работы: **120**

*Моё кредо* : Очаровать,  
заинтриговать и организовать  
– три глагола, определяющие успех  
педагога.

Другими словами: личность  
педагога,  
методика преподавания и  
технология-  
вот, где коренится успешность и  
зреет величество РЕЗУЛЬТАТ.





## Цели и задачи моей деятельности

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





## *задачи:*

- формировать у обучающихся общие и профессиональные компетенции;
- формировать информационную культуру у обучающихся;



- Формировать у обучающихся потребности в непрерывном самообразовании, работоспособности, навыков перспективного планирования своей деятельности, самоконтроля и самооценки, как основы и гарантии постоянного саморазвития;



- Содействовать приобретению обучающимися опыта сотрудничества в группе, с наставниками на производстве





## Принципы моей педагогической деятельности

### - Принцип психологической комфортности:

систематическая и целенаправленная работа по созданию атмосферы доверия, взаимопомощи, взаимоуважения. Моя позиция по отношению к обучающемуся: он - мой союзник, соавтор, принимающий и дающий, имеющий право на несогласие, сомнение и ошибку.



## *-Принцип творчества:*

-научить обучающихся креативности, пониманию того, что на сегодняшний день рынку труда нужны не только хорошие исполнители, а прежде всего, профессионалы способные самостоятельно решать поставленные задачи



Изготовление йодсодержащих хлебобулочных изделий в учебной лаборатории НМПК. Участие в научно-практической конференции НК

Выступление с научно -  
исследовательской  
работой «К здоровью через  
питание».

Научно –практическая  
конференция: «Наука.  
Фантазия. Реальность»  
посвященная Году  
экологии, Дню  
международной и  
российской науки.  
г.Нефтекамск НК





# Педагогические технологии

Основные **технологии**, которые я применяю

- ✓ игровые,
- ✓ проектные,
- ✓ информационные,
- ✓ модульно-компетентностный подход.

Основными **методами** моей работы являются:

- ✓ поисково-исследовательский,
- ✓ проблемный
- ✓ творческо-эвристический.

Основными **формами** моей работы на уроках теоретического обучения являются:

- ✓ работа в парах,
- ✓ в учебных группах,
- ✓ индивидуальная работа

## Проблемное обучение

Развитие познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся

Поисковые методы; постановка познавательных задач

## Концентрированное обучение

Методы обучения, учитывающие динамику работоспособности обучающихся.

## Развивающее обучение

Вовлечение обучаемых в различные виды деятельности

## Дифференцированное обучение

Методы индивидуального обучения

## Активное (контекстное) обучение

Методы активного обучения

## Игровое обучение

Игровые методы вовлечения обучаемых в творческую деятельность

## Обучение развитию критического мышления



# Дополнительные курсы повышения квалификации

*«Учитель учит до тех пор, пока  
учится сам» (К.Д. Ушинский)*

Год	Участие в конференциях, семинарах, мастер-классах или других мероприятиях (с указанием статуса мероприятия). Повышение квалификации по профилю педагогической деятельности.	
2016	Повышение квалификации по программе «Целеполагание учебного занятия как профессиональная компетентность преподавателя СПО в соответствии с требованиями профессионального стандарта педагога профессионального образования»	г.Уфа
2016	Повышение квалификации по программе: «Организация подготовки конкурсантов к чемпионатам World Skills в РБ»	г.Уфа
2016	Профессиональные стандарты и их применение в профессиональном образовании	г.Уфа





## Дополнительные курсы повышения квалификации

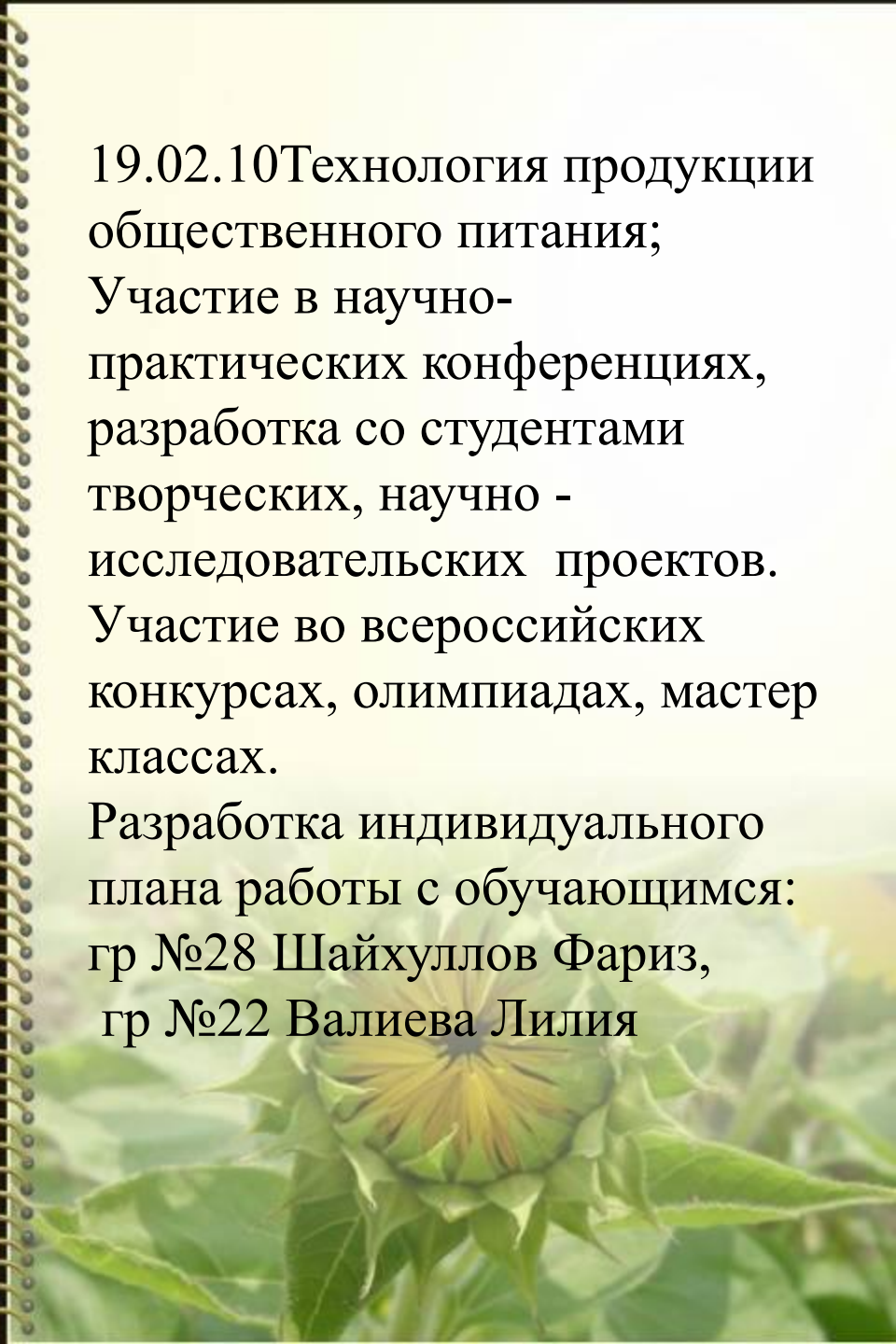
Год	Участие в конференциях, семинарах, мастер-классах или других мероприятиях (с указанием статуса мероприятия). Повышение квалификации по профилю педагогической деятельности.	
2016	Всероссийская научно-практическая конференция : «Системно-деятельностный подход в обучении: традиции и инновации»	Г.Уфа
2016	Международная научно – практическая конференция: «Современный образовательный процесс: опыт, проблемы и перспективы»	Г.Уфа



Участие в работе методических объединений . Разработка рабочих программ:

43.01.09 Повар ,кондитер;  
19.02.10Технология продукции общественного питания;  
19.01.04.Пекарь.  
Разработка КИМ, КОС, ПТП по профессиональным модулям.  
Разработка самостоятельных работ по обучаемым профессиям, тем ПЭР для выпускных групп, тем курсовых работ по профессии

19.02.10Технология продукции общественного питания;  
Участие в научно-практических конференциях, разработка со студентами творческих, научно - исследовательских проектов.  
Участие во всероссийских конкурсах, олимпиадах, мастер классах.  
Разработка индивидуального плана работы с обучающимся:  
гр №28 Шайхуллов Фариз,  
гр №22 Валиева Лилия



**Транслирование  
в педагогических коллективах опыта  
практических результатов своей  
профессиональной деятельности**

2016	Выступление на педагогическом совете по теме: « Использование электронных учебников в НМПК». Показ фрагмента урока с использованием электронных учебников по МДК 02.02. НМПК 2016 год
2016	Участие на республиканском конкурсе на лучшую организацию воспитательной работы по формированию навыков поведения на современном рынке труда г. Уфа.2016 год.
2016	Организация показа практической деятельности студентов по профессии: «Пекарь» через телевидение. Цель: Профорientационная работа.
2016	Открытый урок по МДК 02.02 на тему: «Приготовление пряничного теста»

2016	Открытый урок по МДК 02.02 на тему: «Приготовление песочного теста»
2016	Открытое мероприятие конкурса стихов: «Слаблю свою профессию»
2017	Открытый мастер-класс на тему: «Приготовление каравая праздничного»
2017	Открытый урок по МДК 03.01 на тему: « Формовка булочных изделий, их виды.Нанесение насечек»
2017	Открытый классный час: «Рациональное питание»





**Транслирование  
в педагогических коллективах опыта  
практических результатов своей  
профессиональной деятельности**

2018	Выступление на педагогическом совете по теме: «Реализация практикоориентированности ОПОП с учетом требований ФГОС.»
2018	Открытый урок по МДК 03.01 «Обработка субпродуктов»
2018	Выступление на методической комиссии .Организация деятельности буфета.

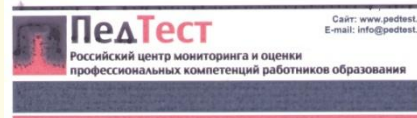
2018	Открытое внеклассное мероприятие в рамках месячника по профессии «Пекарь, технолог, повар» Всемирный день хлеба.
2019	Участие на всероссийском конкурсе : «Исследовательские работы, проекты студентов СПО-2019 Методическая разработка конкурса профмастерства: «Приготовление профитроли с белковым кремом».
2019	Участие на всероссийском конкурсе : «Исследовательские работы, проекты студентов СПО-2019 Разработка со студентами творческого проекта : К здоровью через питание»



Выступление на конкурсе с проектом: «ОРГАНИЗАЦИЯ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ФОРМИРОВАНИЮ НАВЫКОВ ПОВЕДЕНИЯ НА СОВРЕМЕННОМ РЫНКЕ ТРУДА» г.Уфа 2016 г



# Мои достижения



## Выполнение производственной деятельности в учебной пекарне НМПК

Организация технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий для питания студентов колледжа.

Производственная практика студентов 2 курса 2016-2017 учебный год





## Моя работа в группе «Пекарь»

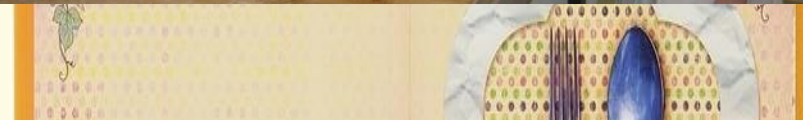
В 2016 году на обучение по специальности: «Пекарь» приняла -25 девушек. Из них 4 студенток из категории – сирот, 18-иностранцев, 15-являются из семей малообеспеченных, 10 - из неполных семей.

На сегодняшний день все 25 девушек обучаются на 3 курсе, 12 из них в этом учебном году 1 полугодие закончили на «4» и «5», готовятся к выпускным экзаменам.

## №22 по профессии



# Достижения и успехи МОИХ ВОСПИТАННИЦ



# Достижения и успехи МОИХ ВОСПИТАННИЦ



# Воспитательная работа

Открытое мероприятие:  
«Хлеб всему голова»  
Выступление в актовом зале  
по теме : «Дорогами войны»  
посвященное ко дню Победы.  
Открытое мероприятие:  
«Здоровье и питание»





# Воспитательная работа

Открытое мероприятие: «Хлеб  
драгоценность, им не сори»  
2017 г.

Открытое мероприятие в  
рамках месячника на тему :  
«Рациональное питание» 2018

Открытое мероприятие  
праздника: «Всемирный день  
хлеба» 2018 год



# Результаты освоения обучающимися образовательных программ по итогам МОНИТОРИНГОВ

Предмет	2016-2017 учебный год								Предмет	2017-18 учебный год							
	Группы	Количество отметок				Успеваемость	Качество успеваемости	Средний бал		Группы	Количество отметок				Успеваемость	Качество успеваемости	Средний бал
		«5»	«4»	«3»	«2»						«5»	«4»	«3»	«2»			
ОПД 05	17	9	1	1	-	100	90	4,3	МДК 01.02	26	1	1	1	-	100	60	3,6
ОПД 04	26	5	1	4	-	100	83	4	МДК 01.01	26	1	1	8	-	100	68	3,7
МДК 03.01	22	10	1	1	-	100	96	4,3	МДК 04.01	27	6	1	4	-	100	81	4
МДК 02.02	22	7	1	4	-	100	80	4,1	МДК 04.02	27	5	1	4	-	100	81	4
МДК 03.01	27	6	1	4	-	100	81	4	МДК 05.01	27	4	1	3	-	100	85	4
МДК 02.02	27	6	1	4	-	100	81	4	ОПД 05	27	6	1	3	-	100	85	4,1
									ОПД 04	27	4	1	4	-	100	81	4
									МДК 02.01	22	7	1	5	-	100	80	4
									МДК 02.02	22	8	1	4	-	100	84	4,1
									ОП 10	31	6	1	3	-	100	87	4,1
									ОП 12	31	8	1	3	-	100	87	4,2
									МДК 01.01	31	9	1	3	-	100	87	4,2
									МДК 03.01	31	7	1	3	-	100	87	4,1
Итого		43	7	1	-	100	85	4,1			72	1	5	-	100	81	4

Предмет	2018-19 I полугодие							
	Группа	Количество отметок				Успеваемость	Качество успеваемости	Средний бал
		«5»	«4»	«3»	«2»			
МДК 01.02	27	-	-	-	-			
МДК 01.01	27	2	17	6	-	100	76	3,8
МДК 04.01	22	6	15	4	-	100	84	4
МДК 04.02	22	-	-	-	-			
МДК 05.01	22	-	-	-	-			
ОПД 05	22	6	16	3	-	100	88	4,1
ОПД 04	22	-	-	-	-			
МДК 02.01	23	2	19	4	-	100	80	3,9
МДК 02.02	23				-			
ОП 10	31	-	-	-	-			
ОП 12	32	5	14	3	-	100	86	4
МДК 01.01	32	4	15	3	-	100	86	4
МДК 03.01	32	5	14	3	-	100	86	4
ОГСЕ 05	32	8	12	2	-	100	90	4,2
ОП 05	31	7	14	2	-	100	91	4,2
ОП 08	31	8	13	2	-	100	91	4,2
МДК 05.01	31	6	15	2	-	100	91	4,1
МДК	31	8	12	3	-	100	87	4,2

## Конкурсы профмастерства

Конкурс профмастерства 2018 год.  
Приготовление профитролей с белковым кремом.

Конкурс профмастерства 2017 год.  
Приготовление хлебобулочных изделий.



## Вечерние курсы

Обучение на платных курсах  
по профессии: повар.  
Разработка рабочих программ.  
2016-2017 год.



*Благодарю за внимание*

