

ОГАОУ СПО «Белгородский техникум общественного питания»

# Портфолио студента

*группы 42 технологов*

*Сырцовой Анастасии Ильиничны*



Счастливым сумевший  
превратить профессию в хобби, а  
хобби - в профессию.

Илья Герчиков



***Выбор профессии был не  
случаен – с детства меня  
привлекал процесс  
приготовления и подачи  
изысканных блюд.***

***Сегодня, будучи выпускницей  
«Техникума общественного  
питания», создаю портфолио  
своих достижений.***

# Сырцова Анастасия Ильинична

**Цель создания портфолио:**

**развитие самооценки, умение анализировать свою деятельность и систематизировать достижения**

*Дата рождения : 11 августа 1999 года*

*Домашний адрес: с. Ближняя Игуменка, ул.Центральная, д. 9*

*Телефон: 8-906-601-04-03*

*Образование : начальное профессиональное образование*

*Учебное заведение: ОГАОУ СПО «Белгородский техникум общественного питания»*

*Специальность: 260807 Технология продукции общественного питания*

*Квалификация: техник-технолог*



Средний балл успеваемости по гуманитарным и естественно-математическим дисциплинам	Средний балл успеваемости по общепрофессиональным дисциплинам и МДК	Средний балл оценок по учебной и производственной практикам в рамках профессиональных модулей

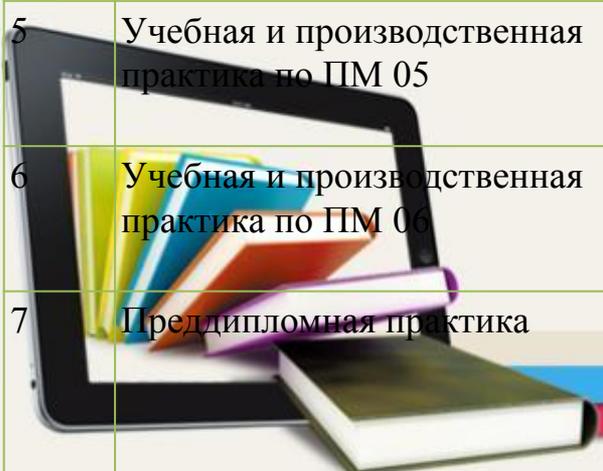
# Наличие дополнительных рабочих профессий

№ п/п	Наименование специальности, разряд	Где проходил обучение	Документ, подтверждающий наличие специальности
1	Работа в должности официанта в летний период	Ресторан «Меркурий клуб», 2016 г	-
2	Работа в должности повара	Кафе «Новая Легенда», 2017 г	-
3	Кондитерские курсы по получению рабочей профессии кондитер 3-го разряда	ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»	Сертификат
4	Курсы по получению профессии бармен 4-го разряда	ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»	Сертификат



# Производственная практика

№ п/п	Наименование практики	Место и срок прохождения практики	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	Учебная и производственная практика по ПМ 01	УОП НИУ БелГУ	Аттестационные листы о прохождении учебной и производственной практики, справка с места практики
2	Учебная и производственная практика по ПМ 02	УОП НИУ БелГУ	Аттестационные листы о прохождении учебной и производственной практики, справка с места практики
3	Учебная и производственная практика по ПМ 03	МУП КШП	Аттестационные листы о прохождении учебной и производственной практики, справка с места практики
4	Учебная и производственная практика по ПМ 04	ОГАПОУ «БТОП» (столовая)	Аттестационные листы о прохождении учебной и производственной практики, справка с места практики
5	Учебная и производственная практика по ПМ 05	ОГАПОУ «БТОП» (столовая)	Аттестационные листы о прохождении учебной и производственной практики, справка с места практики
6	Учебная и производственная практика по ПМ 06	ОГАПОУ «БТОП» (столовая)	Аттестационные листы о прохождении учебной и производственной практики, справка с места практики
7	Преддипломная практика	ООО «Ресторан Белогорье»	Аттестационные листы о прохождении учебной и производственной практики, справка с места практики



# 1. Научно-исследовательская и проектная деятельность студента

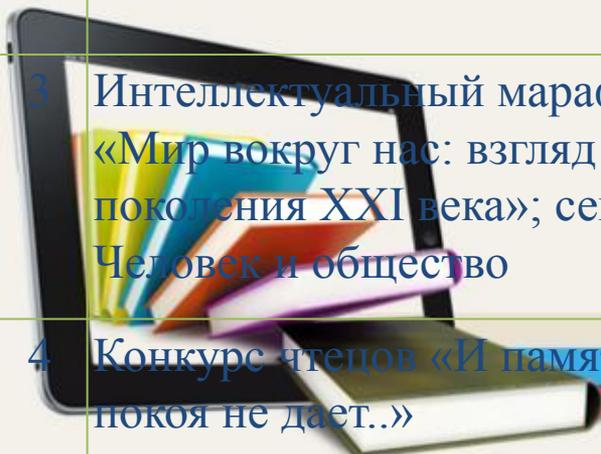
## Участие в предметных олимпиадах

№ п/п	Название олимпиады	Место и время проведения	Примечание (факты общественного признания деятельности)
1.	Олимпиада по информатике проекта «Инфоурок»	БТОП 2016 г	Диплом 2 степени
2.	Конкурс по информатике «Инфознайка»	БТОП 2015 г	Диплом
3.	Олимпиада профессионального мастерства по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	БТОП 2016 г	Благодарность
4.	Олимпиада по истории «Эрудиты истории», посвященной 70-летию Победы	БТОП 2015 г	Грамота
5.	Конкурс чтецов «Физика и лирика» в рамках проведения декады по физике	БТОП 2015 г	Грамота



# Участие в конференциях, конкурсах

№ п/п	Название конкурса	Место проведения и дата конкурса	Тема проекта (отметка о наличии сертификата, грамоты и т.п.)
1	Обласной конкурс на лучшее сочинение по культуре, традициям народов России и мира «Жить в мире с собой и другими»	БТОП 2016 г	Диплом
2	Конкурс Фонда «поколение», «Лучший студент года» Белгородской области	БТОП 2016 г	Свидетельство
3	Интеллектуальный марафон «Мир вокруг нас: взгляд поколения XXI века»; секция-Человек и общество	БТОП 2016 г	Грамота
4	Конкурс читателей «И память нам покоя не дает...»	БТОП 2015 г	Грамота



## 2. Внеучебная активность студента

### Участие в работе органов студенческого самоуправления и молодежных общественных объединениях

№ п/п	Орган студенческого самоуправления, название объединения	Виды деятельности (поручения)	Период деятельности	Примечание (факты общественного признания деятельности )
1	Студенческий совет техникума	Заместитель председателя	2016-2017	-
2	Актив группы	Заместитель старосты группы	2015-2018	-



# Творческие достижения студента

№ п/п	Вид деятельности	Участие в конкурсах, фестивалях, смотрах	Дата	Примечание (отметка о наличии сертификата, грамоты, диплома)
1	Конкурс-выставка «Дары осени»	Номинация «Осеннее вдохновение»	2015 г	Грамота
2	Выставка-конкурс	Старорусские блюда Белгородской области	2016 г	Грамота



# Сведения о курсовых и дипломных работах

№ п/п	Тема работы	Оценка за работу
1	Курсовая работа по МДК 03.01 на тему: «Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком»	
2	Дипломная работа на тему «Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из кролика в ресторане «Белогорье» города Белгорода»	



# Дополнительные материалы: доклады, рефераты, презентации

	Тема работы	Оценка за работу
ПРЕЗЕНТАЦИИ	<p>«Виды сертификации предприятий общественного питания»</p> <p>«Порядок сертификации услуг ПОП»</p> <p>«Старинные русские меры измерения величин»</p> <p>«Классификация предприятий общественного питания»</p> <p>«Ценообразование в общественном питании»</p> <p>«Изучение ассортимента горячих закусок, особенностей их приготовления и подачи»</p> <p>«Кухни народов мира»</p> <p>«Mexican cuisine»</p>	5
ДОКЛАДЫ	<p>«Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность»</p> <p>«Технология приготовления сложных горячих блюд и закусок из субпродуктов, условия хранения, сроки реализации и правила подачи»</p> <p>«Классификация и виды сыра»</p> <p>«Технология приготовления горячих блюд из рыбы»</p> <p>«Философия нового времени»</p>	5

Аттестационный лист по  
учебной практике

Аттестационный лист по  
производственной практике

Оценочная ведомость

Сводная ведомость

Грамоты

Подтверждающие документы

