

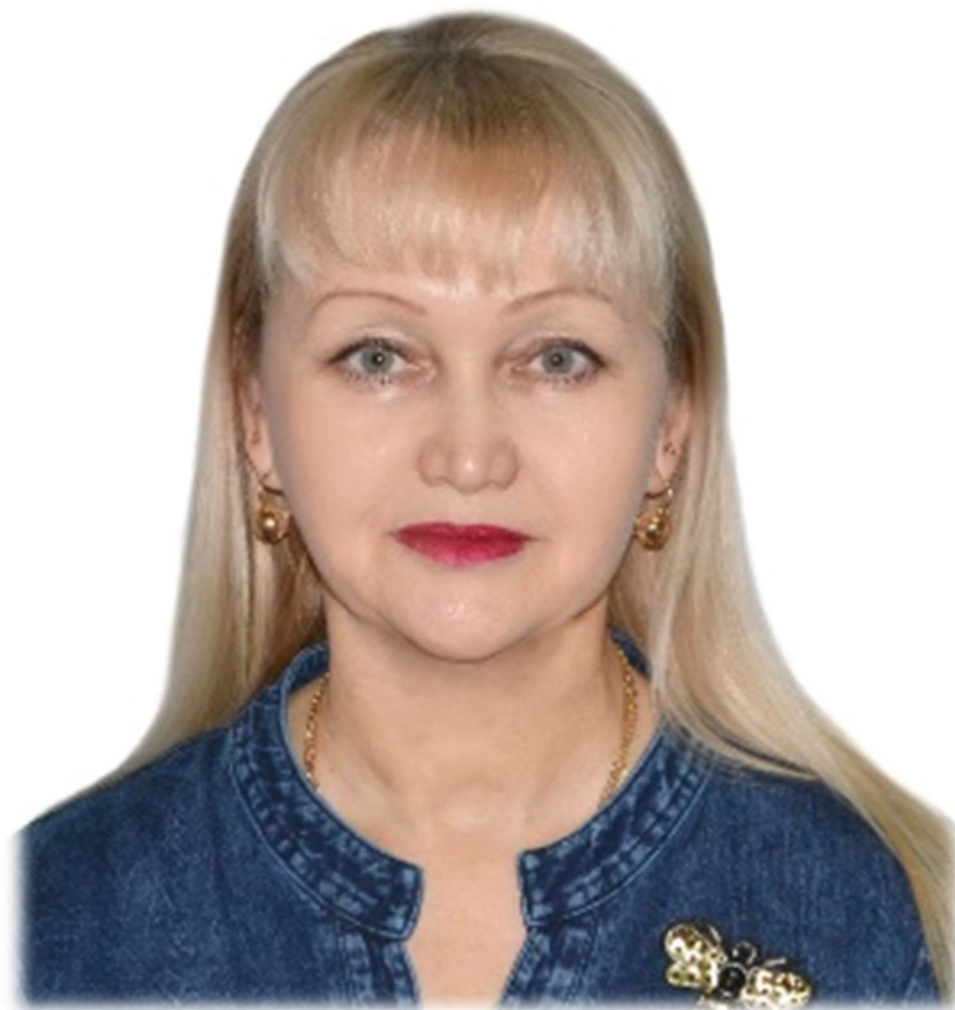
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ «ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Кузьмина Любовь Васильевна

Преподаватель МДК

*Регулярно пополнять и совершенствовать свои знания,
соответствовать времени, в кото-ром живу, месту,
которое занимаю*



1. Мой Наставник в профессии –Шефлер Лидия Алексеевна мастер Марийского среднего профессионального лицея №16

2. Как я пришёл в профессию - в 1989 году после завершения обучения в Новокуйбышевском индустриально-педагогическом техникуме по специальности мастер производственного обучения, была принята в Марийское кооперативное профтехучилище мастером производственного обучения по кулинарии и кондитерскому делу.

3. Мой стаж работаю с 1989 года, 34 года.

4. Там, где я работал - после ликвидации кооперативного училища с 1993 по 2001 год осуществляла работу частным предпринимателем. В 2001 году была принята мастером производственного обучения ГОУ ПЛ № 16., в связи с реорганизацией в 2006 году и по сей день работаю в "Торгово-технологическом колледже. С 2007 года была переведена на должность -преподаватель.

5. Мои предметы- Профессиональные модули:

МДК01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК02.02Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
хлебобулочных мучных кондитерских изделий;

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

6. Мой первый урок по Кулинарии

7. Моя первая группа студентов (моё классное руководство) Моя первая группа состояла из девочек, студентам было 15-16 лет, мне 21.

8. Мои достижения /конкурсы

- Республиканский конкурс на грант Президента РМЭ "Лучший мастер п\о" 2006 год, Диплом II степени.
- Участие в Республиканском конкурсе «Лучший куратор (классный руководитель)- диплом участника;
- Участие в Республиканском конкурсе «Лучший ЦМК»- 1 место
- Участие в Республиканской независимая оценка квалификаций по профессиям Повар, Кондитер;
- Взаимодействие с ФГБОУ ДПО «ГИНФО» по разработке механизмов внедрения стандартов WorldSkills International в ОПОП, реализуемые в профессиональных образовательных организациях Республики Марий Эл;
- Участие организации региональной площадки сетевого взаимодействия.
- Грамота Министерства образования и науки Республики Марий Эл от 28.11.2016г № 1492.
- Почетная грамота Мэра города Йошкар-Ола 2018 г.
- Благодарность Министерства образования и науки Республики Марий Эл от 03.03. 2016; 13.03.2019г № 234.
- Диплом главного эксперта РКЦ WSR Республики Марий Эл 2019, 2020г.
- Диплом эксперта Генерального директора Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» 20-24.05.2019г.
- Диплом эксперта Руководителя РКЦ Движения Молодые профессионалы «WSR» в Ханты- Мансийском автономном округе – Югра 14-19.04.2019г.

9. Мои награды: - Нагрудный знак: «Почетный работник среднего профессионального образования Российской Федерации». от 22.07.2010г. № 586 /к-н

10. Мои пожелания начинающим /стажистам: Желаю полюбить выбранную профессию, не бояться ошибиться, положительных результатов и высоких достижений в профессиональной деятельности, работать с вдохновением, познавать новое вместе со студентами.