|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:  Директор ГБОУ СПО АИПК КК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /И.В. Мазур/  «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013 г.  **Отчет**  за аттестационный период  преподавателя профессиональных дисциплин  по профессии «Повар, кондитер»  **Лущай Елены Евгеньевны**  Я, Лущай Елена Евгеньевна, преподаватель профессиональных модулей по профессии 260807.01 Повар, кондитер: ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ. 03 Приготовление супов и соусов, ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.  Образование: ГОУ ВПО Московский государственный университет технологий и управления, 2009г., присвоена квалификация «инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания».  Стаж педагогической работы - 3 года, в данной должности - 2 года, в данном учреждении – 3 года.  **1.Профессиональная деятельность**  *Владение современными образовательными технологиями.*  Использование современных образовательных технологий является неотъемлемой частью моей педагогической деятельности.  Работая над проблемой активизации познавательной деятельности учащихся, применяю современные образовательные технологии (игровые технологии, проблемное обучение, ИКТ, технология «портфолио»), провела серию открытых уроков по «Кулинарии», профессиональным модулям, что нашло отражение в методических разработках по темам «Активизация познавательной деятельности учащихся на уроках с использованием ИКТ», «Портфолио учащихся как метод оценивания качества знаний и достижений», «Развитие творческих способностей будущих специалистов по профессии «Повар, кондитер» (рецензии заместителя директора по научно-методической работе ГБОУ СПО АИПК КК Л.Н. Крышней, методиста ФГОУ СПО Анапский сельскохозяйственный техникум Т.В. Матвеевой).  В результате реализации данных технологий мною проведены открытые занятия:  - практическое занятие «Приготовление супов и соусов»;  - урок «Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши»;  - урок «Приготовление полуфабрикатов из баранины»;  - урок «Технология приготовления рассольников и солянок»;  - урок «приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее».  В профессиональной деятельности использую разработанные мною, слушателями курсов и студентами мультимедийные презентации по профессиональным модулям по темам «Морепродукты», «Первичная обработка овощей и грибов», «Первичная обработка мяса, птицы, рыбы», «Блюда и гарниры из овощей», «Блюда из мяса, рыбы, птицы» и др.   |  | | --- | | *Осуществление методической деятельности.*  Владение навыками разработки учебно-методической, программной документации нашло отражение в том, что мною в 2011 - 2013 гг. разработаны:  - рабочие программы профессиональных модулей по профессии 260807.01 Повар, кондитер: ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ. 03 Приготовление супов и соусов, ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (положительные рецензии заведующей производством ООО Санаторий «Надежда» Н.Г. Буланковой, заместителя директора по учебной работе ГБОУ СПО АИПК КК И.В. Чернышова, заместителя директора по научно-методической работе ГБОУ СПО АИПК КК Л.Н. Крышней);  - рабочая программа учебной практики (производственного обучения) по профессии 260807.01 Повар, кондитер (положительные рецензии заведующей производством ООО Санаторий «Надежда» Н.Г. Буланковой, заместителя генерального директора санаторно-курортного комплекса «ДиЛуч» Н.А. Крохмаль, заместителя директора по научно-методической работе ГБОУ СПО АИПК КК Л.Н. Крышней);  - комплекты оценочных средств по профессиональным модулям в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии 260807.01 Повар, кондитер (положительные рецензии заведующей производством ООО Санаторий «Надежда» Н.Г. Буланковой, заместителя генерального директора санаторно-курортного комплекса «ДиЛуч» Н.А. Крохмаль, заместителя директора по научно-методической работе ГБОУ СПО АИПК КК Л.Н. Крышней);  - рабочая программа производственного обучения по профессии 34.2 Повар, кондитер (положительные рецензии заведующей производством ООО Санаторий «Надежда» Н.Г. Буланковой, заместителя генерального директора санаторно-курортного комплекса «ДиЛуч» Н.А. Крохмаль, заместителя директора по научно-методической работе ГБОУ СПО АИПК КК Л.Н. Крышней, методиста Е.А. Сажневой);  - рабочая программа производственной практики по профессии 34.2 Повар, кондитер (положительные рецензии заведующей производством ООО Санаторий «Надежда» Н.Г. Буланковой, заместителя генерального директора санаторно-курортного комплекса «ДиЛуч» Н.А. Крохмаль, заместителя директора по научно-методической работе ГБОУ СПО АИПК КК Л.Н. Крышней);  - программа итоговой государственной аттестации выпускников по профессии 34.2 Повар, кондитер (положительные рецензии заведующей производством ООО Санаторий «Надежда» Н.Г. Буланковой, заместителя генерального директора санаторно-курортного комплекса «ДиЛуч» Н.А. Крохмаль, заместителя директора по научно-методической работе ГБОУ СПО АИПК КК Л.Н. Крышней).  В результате внедрения вышеназванных программ, у обучающихся сформировалась мотивация к обучению. Так за последние 2 года качество знаний выросло на 7% (с 51 до 58%) при 100 % успеваемости.  Для реализации дифференцированного подхода к процессу обучения мною разработаны, прорецензированы и используются в работе «Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся», «Инструкции по проведению лабораторно-практических работ».  Результатом организационно-методической деятельности являются мои выступления с докладами:  - Как использовать интерактивную доску? (педагогические чтения, 2011г.)  - Об использовании электронной презентации на уроке (семинар по инновационным технологиям, 2012 г.)  - Внедрение методов активного обучения на уроках профессионального цикла (выступление на научно-практической конференции в рамках месячника профессий сферы сервиса, 2013 г.),  - развитие творческих способностей будущих специалистов по профессии «Повар, кондитер» (заседание предметно-цикловой комиссии сферы сервиса, 2013 г.).  Ежегодно принимаю участие в городских мероприятиях, посвященных Дню Победы, открытию курортного сезона и этнического комплекса «Атамань», Фестивале «Блинная фантазия» (грамоты за активное участие, 2011 г. и 2012 г.).  Результатом участия в краевом конкурсе кулинарного мастерства «Кулинарная симфония для мамы» являются грамоты за 2 место в номинации «Дары осени» (2010 г.) и за 2 место в номинации «Красна изба пирогами» (2011 г.).  Участие в выставке-ярмарке «Кубань Мастеровая» отмечено личными грамотами за высокий профессионализм при проведении мастер-класса (2011г., 2012г.).  Имею грамоты за активное участие в образовательном форуме «Создай себя сам» (2012 г., 2013 г.), «Еда без вреда: вкусно и полезно» (2012 г.).  В рамках выставки – ярмарки «Кубань Мастеровая» в 2011г. провела мастер–класс «Пряничная роспись» (грамота ДОН КК 2011г. за высокий профессионализм при проведении мастер - класса).  ***Владение навыками организации воспитательной работы***  Я рассматриваю воспитание, прежде всего, как создание условий для развития внутреннего потенциала учащегося. Считаю более приоритетной индивидуальную работу с учащимися, создание положительного психологического климата в группе. Являясь куратором группы ПК 32-11 по профессии Повар, кондитер с 2011 г. по настоящее время, я целенаправленно, системно планировала и планирую свою деятельность, анализирую предыдущую деятельность, принимаю во внимание уровень воспитанности моих учеников, социальные и материальные условия их жизни, специфику семейных обстоятельств.  Я формирую мотивацию к учению каждого отдельного учащегося, изучала его индивидуальные особенности. К нам учащиеся приходят уже личностью, я принимаю каждого таким, какой он есть. Я веду целенаправленную работу по сплочению коллектива и главной целью воспитательной работы считаю развитие каждого учащегося, раскрытие его потенциальных способностей, создание условий для его умственного, духовного, физического совершенства, веду пропаганду здорового образа жизни. Одним из важнейших социальных институтов воспитания является семья. Моя работа с родителями направлена на сотрудничество с семьей в интересах учащихся, формирование общих подходов к воспитанию, организацию помощи в обучении, физическом и духовном развитии. Привлекаю родителей к участию в воспитательном процессе в колледже, что способствует созданию благоприятного климата в семье. Постоянно изучаю информацию о наклонностях своих воспитанников, материально-бытовых условиях, психологическом климате в семье, организую работу по повышению педагогической и психологической культуры родителей через проведение родительских собраний, консультаций, бесед.  Группа ПК 32 – 11 активно принимала участие во всех мероприятиях колледжа, а также во многих мероприятиях города.  Группой были проведены следующие общеколледжные мероприятия: «День святого Валентина», «Новый год у ворот», «День открытых дверей».  Учащиеся Новохатский Иван, Сурудин Джордж, Голубь Сергей активно участвовали во всех мероприятиях колледжа и города, в проведении мастер-классов на форуме «Создай себя сам», выставке – ярмарке «Кубань мастеровая» в г. Краснодаре.  Для меня также важно, чтобы мои учащиеся не только учились учиться, но и становились понимающими людьми, умеющими принимать других.  На классных часах по различным темам знакомлю учащихся с правилами этикета, выявляю отношение к нравственным нормам, определяющим некоторые нравственные качества (самокритичность, коллективизм, самостоятельность, справедливость, принципиальность, честность).  Мною проведены классные часы «Культура поведения за столом», «О вреде курения», «Наркотики - оружие самоистребления» и т.д.  Принимали участие в конкурсе «Автомат и гитара», посвященная Дню защитников Отечества. Организовывали выставки с накрытием тематических столов, посвященные праздникам «Пасха», «Масленица», «Новый год», «День Матери».  Студенты группы ПК 32-11 активно принимают участие при открытии курортного сезона в г. Анапе и этнического комплекса «Атамань», на Фестивале «Блинная фантазия», в субботниках, волонтерских мероприятиях, оказывали помощь жителям г. Крымск после наводнения.  **2. Личный вклад в повышение качества образования**  В качестве личного вклада в повышение качества образования считаю проведение мною:  - мастер - классов на темы «Морепродукты», «Декорирование тортов мастикой», «Пряничная роспись» для учащихся, слушателей курсов и преподавателей колледжа;  - урока–презентации «Блюда из морепродуктов» в рамках открытия ресурсного центра «Формула успеха» по подготовке кадров для сферы обслуживания на базе нашего колледжа (март, 2013 г.);  - мастер–класса «Пряничная роспись» на выставке – ярмарке «Кубань Мастеровая» в 2011 г. (грамота ДОН КК 2011 г. за высокий профессионализм при проведении мастер - класса).  Делюсь собственным педагогическим опытом на своем мини-сайте в Социальной сети работников образования [www.nsportal.ru](http://www.nsportal.ru) (ссылка на мой сайт: http://nsportal.ru/lushchay-elena-evgenevna).  **3. Результативность профессиональной деятельности**  Имею стабильные показатели по освоению обучающимися образовательных программ. Анализ педагогической деятельности за последние 2 года показывает положительную динамику качества знаний в группе ПК 31-10 (Повар, кондитер): 2011-2012 уч.год – успеваемость 100%, качество знаний 53,5%, 2012-2013 уч.год - успеваемость 100%, качество знаний 56%. Количество выпускников с повышенными разрядами в 2011-2012 г. – 43 % обучающихся, в 2012-2013г. – 47 % обучающихся.  В 2012 г. являлась руководителем работы «Морепродукты» учащегося Малахова С., ставшего лауреатом краевой конференции «Проектная и учебно – исследовательская деятельность педагогов и обучающихся в изучении современных технологий сферы обслуживания» (диплом лауреата с зачислением в кадровый резерв компании «Любо»).  Учащийся Голубь С. отмечен дипломом за победу в номинации «Высокопрофессиональное владение терминологией» в краевой олимпиаде по профессии Повар, кондитер в 2013 г.  Мои учащиеся Малахов С., Голубь С., Новохатский И., принимая участие в олимпиаде по профессии «Повар, кондитер» (внутриколледжный этап), отмечены грамотами за 1 и 2 место.  Учащиеся Шамрай С., Босова Ю. отмечены грамотами за участие в конкурсе кулинарного мастерства «Кулинарная симфония для мамы», 2011 г., 2012 г.  **4. Повышение квалификации**  Систематически повышаю свою квалификацию.  В мае 2011 г. прошла курсы повышения квалификации по направлению «Управление качеством профессионального образования» на факультете повышения квалификации преподавателей Адыгейского госуниверситета. (72 часа).  В ноябре 2012 года прошла курсы повышения квалификации в ФГБОУ ВПО КГУ по программе «Содержательные и организационные аспекты педагогической деятельности в учреждениях профессионального образования» (72 часа). | |  | |