

**ГБПОУ СО «Балашовский политехнический лицей»**

**ЭЛЕКТРОННОЕ ПОРТФОЛИО**

**Федина Ирина  
Владимировна**



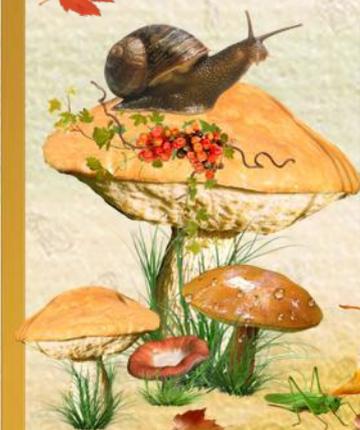
**мастер  
производственного  
обучения**



# Место работы

## ГБПОУ СО «БПЛ»

г. Балашов, ул. Фестивальная, 2



# Содержание портфолио

- **Информация о мастере  
производственного бучения**
- **Повышение квалификации**
- **Результативная организация  
образовательного процесса**
- **Публикации, участие в интернет  
сообществах**
- **Воспитательная деятельность**
- **Участие в инновационной деятельности**
- **Участие в методической работе**



# Федина Ирина Владимировна

**Место работы:**

*ГБПОУ СО «БПЛ»*

**Должность:** *мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»*

**Образование:** *высшее, Современная гуманитарная академия, 2010 год, Гпрофессиональная переподготовка ГАУДПО «СОИРО», 2016 год*

**Педагогический стаж: 18 лет**

**Стаж работы в лицее: 18 лет**

**Квалификационная категория: высшая**



# Документы об образовании

Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
«Саратовский областной институт развития образования»

## ДИПЛОМ о профессиональной переподготовке

Д 01121

Документ о квалификации

*Действителен при предъявлении диплома  
о среднем профессиональном или высшем образовании*

Регистрационный номер 194

Город Саратов

Дата выдачи 27 мая 2016 года

Настоящий диплом  
свидетельствует о том, что

**Федина Ирина Владимировна**

прошел(а) профессиональную переподготовку  
по дополнительной профессиональной  
программе

«Теория и методика

профессионального образования»

Комиссия по итоговой аттестации (КИА)  
« 27 » мая 20 16 г., протокол № 20  
присваивает квалификацию

**преподаватель**

Диплом предоставляет право на ведение  
профессиональной деятельности в сфере

**среднего профессионального образования**



Председатель КИА

Ректор

Секретарь

*[Handwritten signatures]*

# Повышение квалификации

Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
«Саратовский областной институт развития образования»

## УДОСТОВЕРЕНИЕ о повышении квалификации

У004604

Документ о квалификации

Регистрационный номер 4604

Город Саратов

Дата выдачи 6 декабря 2016 года



Настоящее удостоверение  
свидетельствует о том, что

**Федина Ирина Владимировна**  
с 15 ноября 2016 г. по 6 декабря 2016 г.  
прошла(а) повышение квалификации  
по дополнительной профессиональной  
программе

«Разработка контрольно-оценочных средств  
в соответствии с требованиями ФГОС среднего  
профессионального образования»  
в объеме 110 часов

Итоговая аттестация:

Экзамен (письменный) – 5 (отлично)

Ректор \_\_\_\_\_

Секретарь \_\_\_\_\_

РОВКИ

не \_\_\_\_\_

бучения \_\_\_\_\_

разовательное учреждение  
сий лицей» \_\_\_\_\_

ани) \_\_\_\_\_

*Муравлева* \_\_\_\_\_

ряд, (в объеме 160 часов)

ряд, (в объеме 160 часов)

знании прохождения ста-



Журалева Ольга Викторовна  
(подпись руководителя)

*Муравлева О В*  
(Ф.И.О.)

« 06 » декабря 2016 г.

# Мои заслуги



# Месяц осени

**БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО**

Мастеру производственного обучения  
ГОУ НПО «Профессиональный лицей»

**ФЕДИНОЙ  
ИРИНЕ ВЛАДИМИРОВНЕ**

Администрация ГАУ СО «КЦСО  
района» выражает благодарно  
сотрудничество по оказанию на  
пожилым людям и инвалидам  
надомном обслуживании

Директор ГАУ СО «КЦСО  
Балашовского района»  
г. Балашов





**БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО**

Администрация  
Государственного автономного учреждения  
Саратовской области  
«Балашовский дом-интернат для престарелых  
и инвалидов»

выражает благодарность

**Фединой  
Ирине Владимировне**  
мастеру производственного обучения ГБПОУ СО  
«Балашовский политехнический лицей» и ее воспитанникам, обучающимся

за активное участие в добровольческом движении

Директор ГАУ СО  
«Балашовский дом-интернат  
для престарелых и инвалидов»  
Д.В. Краснов



2017 г.

Саратовская областная организация  
Профессионального союза работников  
народного образования и науки  
Российской Федерации

**ГОД УЧИТЕЛЯ**

**ОЧЕТНАЯ ГРАМОТА**

Награждается

**Ирина Владимировна,**  
мастер производственного обучения

за активную работу и в связи с XX-  
летием Всероссийского Профсоюза  
образования».

Н.Н. Тимофеев



# **Программное и методическое обеспечение образовательного процесса по преподаваемым учебным дисциплинам**

1. Рабочие программы по учебным дисциплинам и МДК.
2. КИМы по преподаваемым учебным дисциплинам для осуществления контроля знаний обучающихся.
3. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по учебным дисциплинам и МДК.
4. Методические рекомендации по организации, планированию и подготовке самостоятельной работы обучающихся.
5. Учебные пособия, позволяющие преподавателю оптимизировать процесс обучения на уроке.

- [Презентации Power Point](#)

- [Рабочие тетради](#)

## ***Рабочие программы по учебной практики***

- ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.
- ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ПМ 03. Приготовление супов и соусов.
- ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы.
- ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- ПМ 06. Приготовление и оформления холодных блюд и закусок.
- ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.
- ПМ 08. Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий.

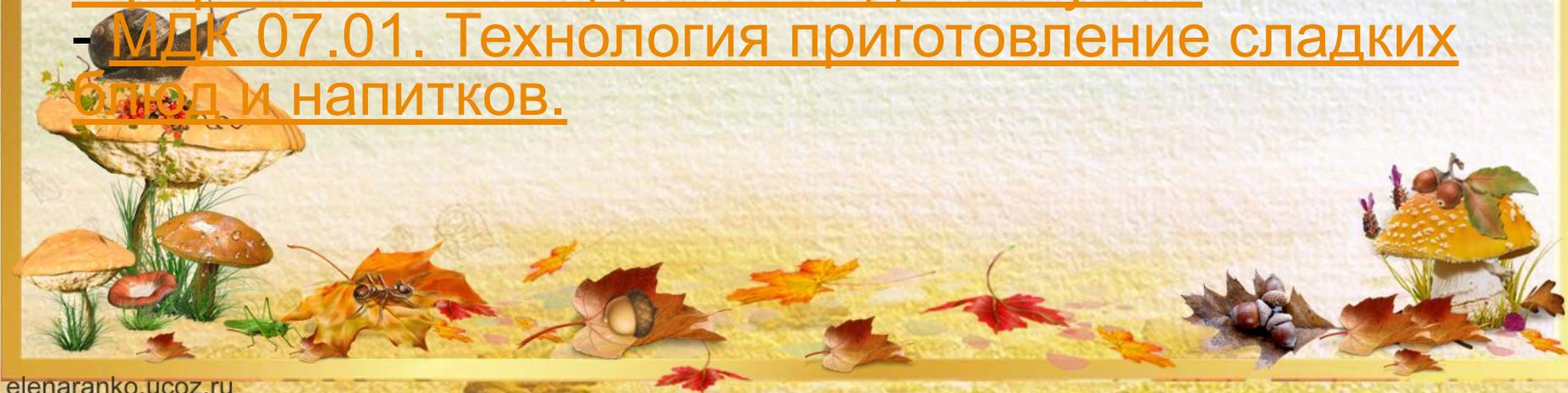


# КИМы по учебным дисциплинам и МДК

1. ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.
2. МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.
3. МДК.02.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
4. МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
5. МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

# Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по учебным дисциплинам и МДК

- ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.
- МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.
- МДК.02.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
- МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.



## Методические рекомендации по организации, планированию и подготовке самостоятельной работы обучающихся.

- ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.
- МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.
- МДК.02.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
- МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.



# Учебно-методическая работа

1. Выполнение ФГОС СПО в рамках обучения по профессии «Повар, кондитер»
2. Разработка учебно-методических комплексов по учебной и производственной практики.
3. Самообразование и повышение квалификации.
4. Обобщение педагогического опыта посредством участия в работе цикловых методических комиссий, педагогических советах, научно-практических конференциях, семинарах и т.д.
5. Выполнение методических разработок.
6. Организация исследовательской работы обучающихся по преподаваемым дисциплинам.
7. Организация внеурочной работы обучающихся.
8. Профориентация школьников.

# Участие в научных семинарах и конференциях

Образовательный центр «Открытое образование»  
e-mail: inf@eduopenru.ru http://eduopenru.ru

## СЕРТИФИКАТ

Настоящий сертификат удостоверяет, что

**Федина  
Ирина Владимировна**

Мастер производственного обучения, ГБПОУ СО "Балаховский  
Политехнический Лицей"  
Балахов  
Саратовская область

прошёл(а) курс обучения по программе  
«Оказание первой помощи»  
в объёме 16 часов

За период обучения приобрел(а) знания по следующим темам:

- Виды первой помощи. Оказание первой помощи при отсутствии сознания, дыхания, сердцебиения у детей различного возраста.
- Оказание первой помощи детям при кровотечениях и травмах.
- Оказание первой помощи детям при шоке и при обструкции дыхательных путей, вызванных инородными телами, при поражении дыхательной системы, аллергических реакциях и прочих состояниях.
- Первая помощь при нарушении сердечной деятельности у детей.
- Судорожный синдром. Синдром сдавливания.
- Первая помощь при отравлениях, замерзании, ожогах, лихорадке у детей.

Сертификат № ВС-11743-477С-40  
Дата выдачи 10.03.2017 г.

Директор



И.Г. Салагина

Рег. № 1153443019190 от 28 марта 2015 г.  
Лицензия на образовательную деятельность № 276

АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования»  
Всероссийский образовательный проект RAZVITUM

## Сертификат

участника онлайн-семинара  
«ИКТ-компетентность педагога и практические вопросы внедрения и эксплуатации  
информационной системы образовательного учреждения в соответствии  
с требованиями ФГОС»

Дата проведения 31.12.2016 года, 2 академических часа

серия 081624 № 101220

Лектор: Пospelов Михаил Владимирович,  
кандидат педагогических наук, доцент

выдан слушателю

**Федина Ирина Владимировна**  
Мастер производственного обучения

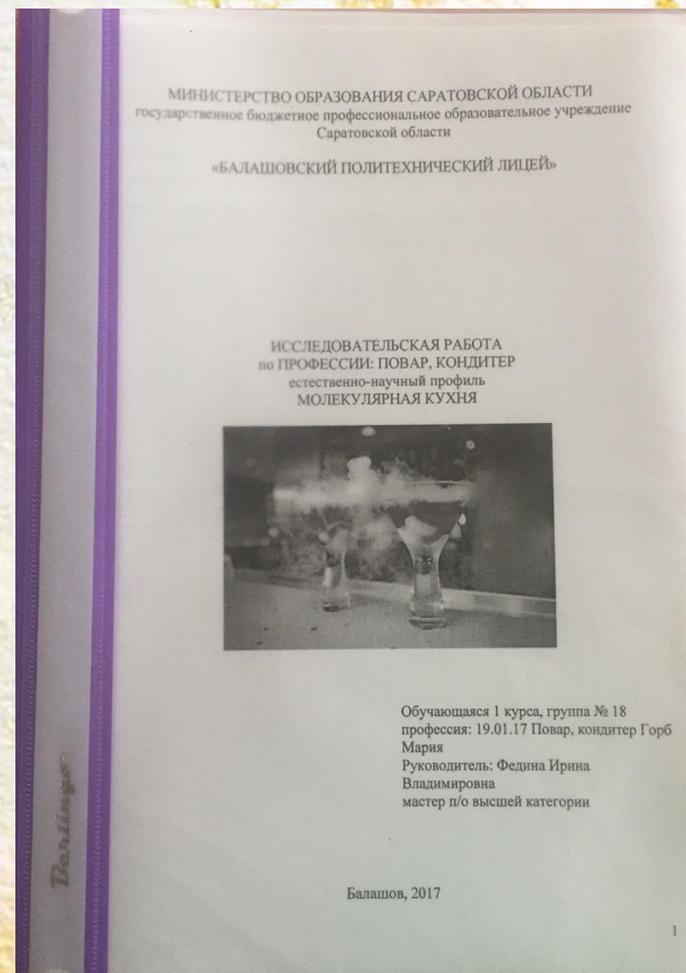
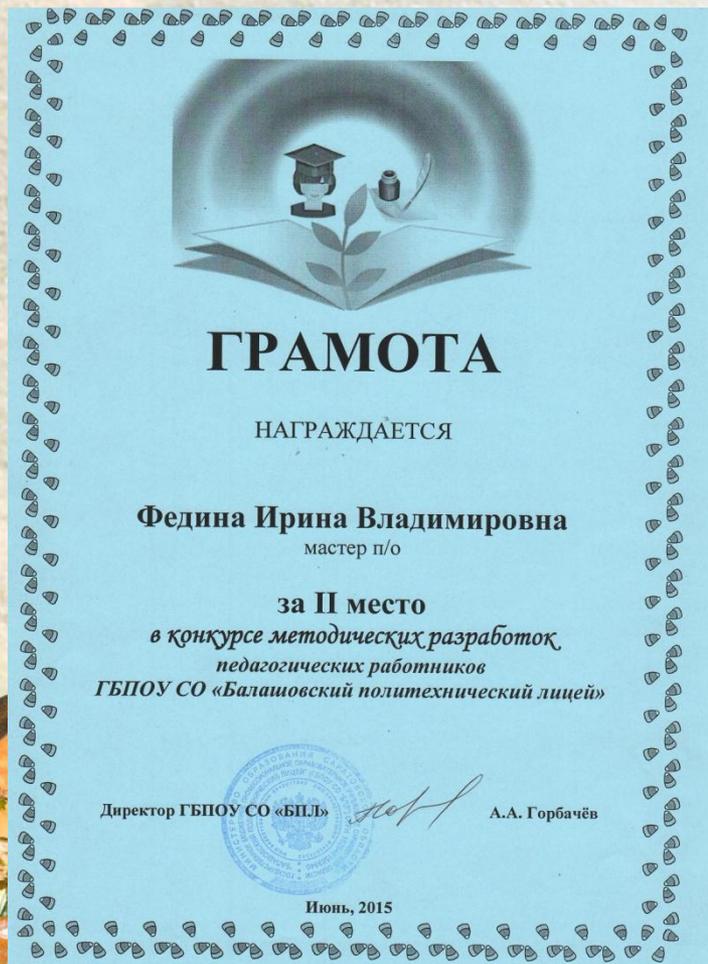
ГБПОУ СО "Балаховский политехнический лицей"

Директор



И.Ю. Середенко

# Участие в конкурсах методических разработок



# Педагогическая деятельность

<b>Современные образовательные технологии</b>	<b>Формирование компетенций при помощи данных образовательных технологий</b>
<b>Технология проблемного обучения</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Обучение пользоваться приобретёнными знаниями для решения познавательных и практических задач;</li><li>✓ Формирование исследовательских умений;</li><li>✓ Развитие системного мышления;</li><li>✓ формирование коммуникативных умений при работе в различных группах.</li></ul>
<b>Лекционная технология</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Развитие активного внимания, умение воспринимать и осмысливать информацию.</li></ul>
<b>Интегрированные технологии (бинарный урок)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Формирование представления о целостном явлении, о взаимосвязях в окружающем мире;</li><li>✓ Осмысление и нахождение причинно-следственных связей, развитие логики, мышления, коммуникативных способностей;</li><li>✓ Формирование умения сравнивать, обобщать и делать выводы;</li><li>✓ Формирование профессиональных компетенций обучающихся;</li></ul>
<b>Технология развития критического мышления</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Обеспечение развития критического мышления посредством интерактивного включения обучающихся в образовательный процесс.</li></ul>
<b>Игровая технология</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Выведение мышления из рациональной сферы в сферу фантазии, творческого, неординарного мышления;</li><li>✓ Изменение отношения к себе и к другим, изменение способов общения, психического самочувствия.</li></ul>

# **Результативность профессиональной деятельности**

**Таблица динамики показателей качества  
знаний обучающихся**

<b>Качество обучения</b>	<b>2016-2017</b>	<b>2017-2018</b>	<b>Динамика</b>
<b><i>ПМ 01. Приготовления блюд из овощей и грибов.</i></b>	<b>83%</b>	<b>92%</b>	<b>9%</b>
<b><i>ПМ 02.приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i></b>	<b>89%</b>	<b>92%</b>	<b>3%</b>
<b><i>ПМ03. Приготовление супов и соусов</i></b>	<b>76%</b>	<b>84%</b>	<b>8%</b>
<b><i>ПМ 06. Приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</i></b>	<b>92%</b>	<b>94%</b>	<b>2%</b>
<b><i>ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.</i></b>	<b>89%</b>	<b>94%</b>	<b>5%</b>

# Участие обучающихся в научно-практических конференциях с исследовательскими работами

2016 год – участие

2017 год – 1 место



# Всероссийские олимпиады профессионального мастерства

Всероссийская  
олимпиада  
по профессии  
«Повар, кондитер»



ПРОФКОНКУРС

Серия: ПК

Рег. № 0775

15.04.2017

## ДИПЛОМ

### 3-МЕСТО

НАГРАЖДАЕТСЯ

**Горб  
Мария Григорьевна**

ГБПОУ СО БПЛ

Педагог, подготовивший участника:  
**Федина Ирина Владимировна**

Набранные баллы: 63 из 100



Главный редактор:

**Интернет-издание  
Профобразование**

*Мельников А.А.*

Зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи,  
информационных технологий и массовых коммуникаций.  
Свидетельство о регистрации СМИ ЭЛ № ФС 77 - 54950 от 08.08.2013 г. ISSN: 2409-4455  
Тел: 8-904-413-90-45, Email: info-profobr@yandex.ru

РОССИЙСКАЯ ОНЛАЙН-ОЛИМПИАДА  
ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

ОЛ

РЕГ: №0014

## ДИПЛОМ

### 3-МЕСТО

награждается

**Горб  
Мария Григорьевна**

ГБПОУ СО БПЛ

Педагог, подготовивший участника:  
**Федина Ирина Владимировна**

Набранные баллы: 60 из 100

Реестр участников: <http://профконкурс.рф/index/0-18>

Главный редактор СМИ  
«Профобразование»:  
Мельников А.А.



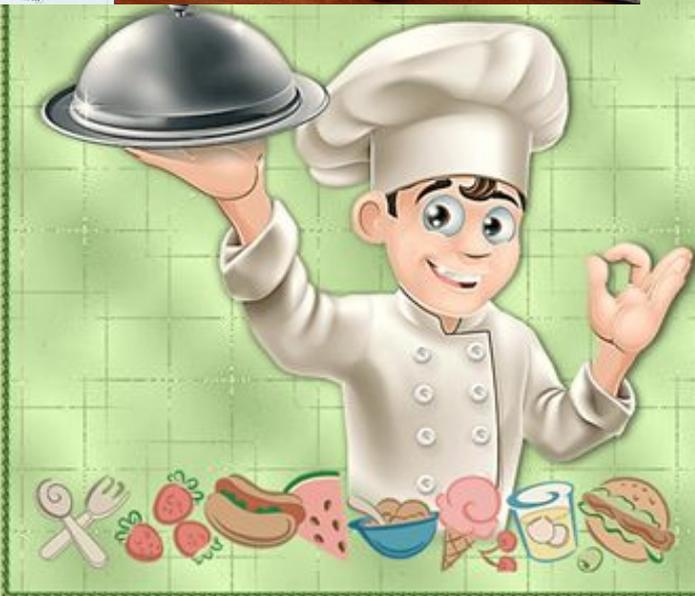
*Мельников*

15.09.2017г.



Интернет-издание Профобразование зарегистрировано: в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций.  
Свидетельство о регистрации СМИ ЭЛ № ФС 77 - 54950 от 08.08.2013 г.;  
в Национальном агентстве РФ (ИТАР-ТАСС). Российская книжная палата с присвоением международного номера ISSN: 2409-4455 от 17.10.2016 г.;  
Телефон редакции: +7(925)069-89-90, Email редакции: info-profobr@yandex.ru





**ПРОФКОНКУРС**

Серия: ПК

Рег. №0778



**ДИПЛОМ**

**2-МЕСТО**

**НАГРАЖДАЕТСЯ**

**Лен  
Анастасия Ивановна**

**ГБПОУ СО "БПЛ"**

*Педагог, подготовивший участника:*  
**Федина Ирина Владимировна**

*Набранные баллы:* 71 из 100

Главный редактор:

**ИНТЕРНЕТ-ИЗДАНИЕ  
ПРОФОБРАЗОВАНИЕ**



*А. А. Мельников* [Мельников А. А.]

Зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи,  
информационных технологий и массовых коммуникаций.  
Свидетельство о регистрации СМИ ЭП № ФС 77 - 54950 от 08.08.2013 г. ISSN: 2489-4455  
Тел: 8-904-413-00-65, Email: info-profbiz@yandex.ru

# Ежегодное участие обучающихся в профессиональных декадах

## ГРАМОТА



НАГРАЖДАЕТСЯ

**Лен Анастасия**

обучающаяся группы № 18  
по профессии: «Повар, кондитер»

за 1 место

в групповой олимпиаде  
профессионального мастера

ДИРЕКТОР ГБПОУ СО «БПЛ»



Балашов, 2017

## ГРАМОТА



НАГРАЖДАЕТСЯ

**КОМАНДА «ПОВАРЯТА»**

обучающиеся группы № 18  
по профессии: «Повар, кондитер»

(Штурбабина Ю., Горб М., Перова У.,  
Родин В., Леонова Я.)

за 2 место

в игре

Поварское дело не ремесло, а искусство  
в рамках профессиональной недели  
(мастер п/о: Федина И.В.)

ДИРЕКТОР ГБПОУ СО «БПЛ»



Балашов, 2017

ГОРБАЧЕВ А.А.

## ГРАМОТА



НАГРАЖДАЕТСЯ

**Лен Анастасия**

обучающаяся группы № 18  
по профессии: «Повар, кондитер»

за 2 место

в конкурсе рисунков

ПРОФЕССИЯ ПОВАР - МОЁ БУДУЩЕЕ  
в рамках профессиональной недели  
(мастер п/о: Федина И.В.)



Балашов, 2017

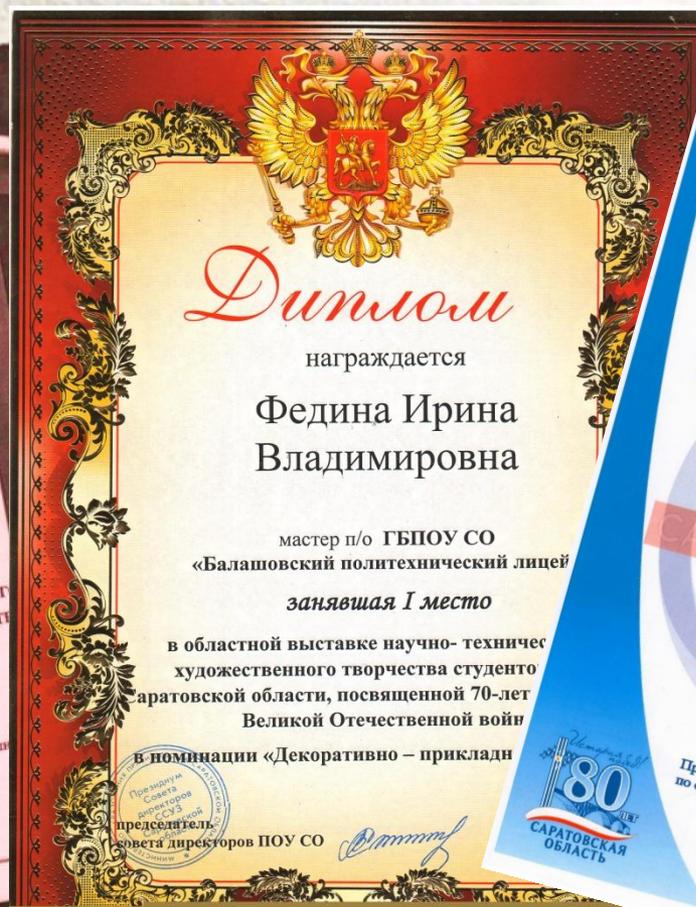
ГОРБАЧЕВ А.А.

# Участие обучающихся в профессиональных декадах



# Внеурочная работа

С 2016 года являюсь руководителем кружка технического творчества "Десерт". Обучающиеся охотно принимают участие в лицейских и областных конкурсах технического творчества, занимая призовые места.



# Публикации в сети интернет: адрес личного сайта:

<https://infourok.ru/user/fedina-irina-vladimirovna>

The screenshot shows the profile page of Irina Vladimirovna Fedina on the Infourok platform. At the top, there is a banner that reads: "За каждый опубликованный материал Вы получите бесплатное свидетельство о публикации от проекта «Инфоурок» (Свидетельство о регистрации СМИ: Эл №ФС77-60625 от 20.01.2015)". Below this, the user's profile information is displayed, including her name, a photo, and her role as a master teacher at the GEPLOU SO "Balashovskiy politekhnicheskii lycey". The page also features a sidebar with navigation options like "Мой кабинет", "Материалы", and "Блог", and a main content area with sections for "Инструменты для работы в школе" and "Достижения".



# Публикации

**ИНФОУРОК**

## СВИДЕТЕЛЬСТВО

о публикации  
на сайте infourok.ru

Настоящим подтверждается, что

**Федина  
Ирина Владимировна**

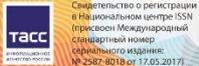
опубликовал(а) на  
методическую

Рабочая программа по ПМ. 01 Г

web-адрес

<https://infourok.ru/rabochaya-programma-po-pm-01>

Свидетельство о регистрации СМИ Эл. №ФС77-60625 от 20.01.2015  
по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций  
Лицензия на осуществление образовательной деятельности  
выдана бессрочно Департаментом Смоленской области



29.10.2017

infourok.ru

**ИНФОУРОК**

## СВИДЕТЕЛЬСТВО

о публикации  
на сайте infourok.ru

Настоящим подтверждается

**Федина  
Ирина Владимировна**

опубликовал(а) на сайте infourok.ru  
методическую разработку  
Презентация по профессии: Повар, кондитер, изделия"

web-адрес публикации

<https://infourok.ru/prezentatsiya-po-professii-povar-konditer-mak>

Свидетельство о регистрации СМИ Эл. №ФС77-60625 от 20.01.2015  
по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций  
Лицензия на осуществление образовательной деятельности  
выдана бессрочно Департаментом Смоленской области по образованию, науке и делам молодежи



Свидетельство о регистрации  
в Национальном центре ISSN  
(принадлежит Международной  
стандартизации)  
серийного издания:  
№ 2587-8018 от 17.05.2017)

29.10.2017

infourok.ru

**ИНФОУРОК**

## СВИДЕТЕЛЬСТВО

о публикации  
на сайте infourok.ru

Настоящим подтверждается, что

**Федина  
Ирина Владимировна**

опубликовал(а) на сайте infourok.ru  
методическую разработку

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной  
работы по ПМ.01 по профессии: Повар, кондитер

web-адрес публикации:

<https://infourok.ru/metodicheskie-rekomendatsii-po-vypolneniyu-samostoyatelnoy-roya-009-po-pm-po-professii-pova-konditer-2221058.html>

Свидетельство о регистрации СМИ Эл. №ФС77-60625 от 20.01.2015 выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций  
Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 5201 от 20.05.2016  
выдана бессрочно Департаментом Смоленской области по образованию, науке и делам молодежи



Свидетельство о регистрации  
в Национальном центре ISSN  
(принадлежит Международной  
стандартизации)  
серийного издания:  
№ 2587-8018 от 17.05.2017)

29.10.2017

№ Д5-799119

infourok.ru

**ИНФОУРОК**

## СВИДЕТЕЛЬСТВО

о публикации  
на сайте infourok.ru

Настоящим подтверждается, что

**Федина  
Ирина Владимировна**

опубликовал(а) на сайте infourok.ru  
методическую разработку

Повар,

**ИНФОУРОК**

## СВИДЕТЕЛЬСТВО

о публикации  
на сайте infourok.ru

Настоящим подтверждается, что

**Федина  
Ирина Владимировна**

опубликовал(а) на сайте infourok.ru  
методическую разработку  
КОС по ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

web-адрес публикации:

<https://infourok.ru/kos-po-pm-prigotovlenie-blyud-iz-ovoschey-i-gribov-2221043.html>

Свидетельство о регистрации СМИ Эл. №ФС77-60625 от 20.01.2015 выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций  
Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 5201 от 20.05.2016  
выдана бессрочно Департаментом Смоленской области по образованию, науке и делам молодежи



Свидетельство о регистрации  
в Национальном центре ISSN  
(принадлежит Международной  
стандартизации)  
серийного издания:  
№ 2587-8018 от 17.05.2017)

29.10.2017

№ Д5-799104

infourok.ru

# Обобщение и распространение опыта

<i>Наименование мероприятий</i>	<i>Дата проведения</i>
Семинар «Оформление документации для проведения дифференцированных зачетов, экзаменов»	2016
Семинар «Формирование учебно-методического комплекса в соответствии с требованиями ФГОС СПО ППКРС»	2016
Итоговая методическая конференция «Компетентностный подход как результативно-целевой компонент технологии профессионального образования»	2016
Семинар «Самообразование педагога»	2016
Семинар «Морально-психологический климат учебной группы как основной фактор эмоционального благополучия обучающихся»	2016
Ученическая научно-практическая конференция «Поиск и открытие»	2017
Итоговая методическая конференция «Педагогические технологии, формирующие профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО и профессиональных стандартов»	2017
Семинар «Профилактика девиантного поведения подростков»	2016
Конкурс методических разработок	2016
В рамках декады игра «Конкурс кулинаров»	2016
Открытый урок «Простые и сложные формы нарезки овощей»	2016
В рамках декады игра «Поварское дело – не ремесло, а искусство»	2017
Открытый классный час «Моя профессия»	2018
В рамках декады викторина «Интеллектуальное казино»	2017

# Внеклассные мероприятия



# На практичних заняттях



удачи!

побед!!!

осуществления

желаний!!!

