


## ПОРТФОЛИО

	<p><b>Додух</b> <b>Елена Александровна</b></p>
Дата рождения	06.04.1969 г.
Должность	преподаватель
Образование (ОУ, год окончания, специальность, квалификация)	1999 году окончила Омский государственный педагогический университет по специальности «География», квалификация учитель географии
Стаж работы	Общий - 25 лет педагогический - 14 лет ОмКПП – 11 лет
Квалификационная категория	Категория - первая Действительна до – 25.04.2018г.
Преподаваемые дисциплины	«Организация обслуживания в организациях ОП», «Физиология питания, санитария и гигиена», «Организация и технология производства продукции ОП», «Техническое оснащение организаций ОП и охрана труда», «Кулинарная и кондитерская продукция ОП»
Награды (наименование, дата)	
Сведения о повышении квалификации, КПК (за последние 5 лет) (ОУ, дата, тема, кол-во часов, документ)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2010 г. ГОУ ВПО Сиб ГТУ «Институт повышения квалификации и переподготовки работников профессионального образования» по курсу: «Технологии профессионального обучения, ориентированного на действия», в объёме 72 часа</li> <li>2. 2015 г. БОУ ДПО «Институт развития образования Омской области» «Реализация образовательного процесса в соответствии с ФГОС ПО», Удостоверение, 72 час.</li> <li>3. 2017 г. ФГБОУ ВО «ОмГПУ» «Инклюзивное образование студентов в профессиональной образовательной организации», Удостоверение, 72 час.</li> <li>4. 2017 г. Российский государственный социальный университет «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью», Удостоверение, 72 часа.</li> <li>5. 2017г. КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования» «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Официант, бармен» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис», Удостоверение, 72 часа</li> </ol>
Участие в мероприятиях (НПК, конкурсы, выставки и т.п.) (наименование мероприятия, уровень, форма участия, дата, документ)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Педагогические чтения «Пути совершенствования образовательного процесса как средство повышения качества подготовки будущих специалистов», с темой «Особенности использования контекстного подхода в обучении студентов отделения сервиса» - 3 место, 2009 год;</li> <li>2. - с темой «Роль конкурсов профессионального мастерства в формировании профессиональных компетенций студентов специальности «Организация обслуживания в общественном питании» - 2 место, 2010 год;</li> <li>3. VIII Международная заочная научно-практическая конференция «Управление профессиональным образованием: опыт, проблемы, перспективы», по итогам участия имею печатную работу в сборнике</li> </ol>

	<p>«Материалы VIII Международной заочной научно-практической конференции «Управление профессиональным образованием: опыт, проблемы, перспективы», 2010г.;</p> <p>4. Всероссийский сетевой педагогический проект «Современный урок: кейс-метод», в результате участия на проекте создан авторский практический кейс, опубликован на сайте «Педагогическая планета», и рекомендован педагогам, методистам, специалистам для организации учебно-методической работы, 2012 г.;</p> <p>5. Областная IX педагогической научно-практической конференции «Оценочная практика педагогов в условиях введения ФГОС», в рефлексивном практикуме «Разработка заданий в компетентностном формате: кейс-метод», 2013 г.</p> <p>6. Конкурс – выставка УМК, на базе ФГОУ СПО «ОмКПТ» - 2 место в номинации «УМК занятия», 2012год; - 3 место в номинации «УМК дисциплины», 2009 год.</p> <p>7. Фестиваль педагогических технологий «Успех», проводимых на базе ФГОУ СПО ОмКПТ – победитель номинации «За связь теории с практикой», 2008 год; - победитель номинации «За вклад в формирование профессиональной компетентности будущих специалистов», 2010 год.</p> <p>8.</p>
<p>Публикация печатных работ (за 5 лет) (наименование статьи/сборника, изд-во, год, стр.)</p>	<p>1. «Роль конкурса профессионального мастерства в формировании профессиональных компетенций студентов специальности «Организация обслуживания в общественном питании» / Управление профессиональным образованием: опыт, проблемы, перспективы: материалы VIII Международной заочной научно-практической конференции – Омск: Изд-во ОмГПУ, 2010. – 204 с.</p> <p>2. Развитие современных форм обслуживания в организациях общественного питания / Сборник материалов II Торгового форума Сибири – Омск: ООО «АсминПринт» - 2013. - 417с.</p>
<p>Участие обучающихся/студентов в мероприятиях (студенческие НПК, конкурсы, выставки и т.п.) (наименование мероприятия, уровень, Ф.И.О. студента, форма участия, дата, документ студента, руководителя)</p>	<p>1. Городской открытый чемпионат по кулинарии и сервису «Омское гостеприимство», 2009 и 2010 годах Кузнецова Татьяна Викторовна диплом участника</p> <p>2. Всероссийский заочный конкурс проектно-исследовательских работ студентов ОУ СПО и НПО: «Индустрия питания: состояние, проблемы, перспективы», Новикова Ольга Викторовна, 2010 год, диплом за 3 место в номинации «Ресторанный бизнес и культура питания».</p> <p>3. XLII региональная НПК школьников и учащейся молодежи Омской области 2010 год Смирнова Ксения, сертификат участника</p> <p>4. Студенческая НПК на базе ОмКПТ Краснова Елена Ивановна, 2011 учебный год, диплом 1 место</p> <p>5. Областная НПК обучающихся ОО «Профессиональные технологии», Липатова Екатерина Евгеньевна 2012 год принимала участие вполучила диплом лауреата.</p> <p>6. III Всероссийский заочный конкурс проектно-исследовательских работ студентов «Проблемы и тенденции развития экономических процессов в сфере общественного питания и торговли».2012 год диплом 2 место в номинации «Качество и безопасность пищевых продуктов»</p> <p>Студенческая научно-практическая конференция «Исследовательская деятельность студента как фактор развития и реализации потенциальных и творческих возможностей специалиста». Быстрицкая Марина, 231-9, 2018 г. диплом 2 место</p> <p>7.</p>
<p>Открытые мероприятия (дата, тема занятия/мероприятия, № группы)</p>	<p>Ноябрь 2010 г. тема «Технология изделий из дрожжевого теста» методика «Частный случай» по варианту «Case–problemmethod», группа 231</p> <p>Ноябрь 2011 г. бинарное занятие по дисциплине « Кулинарное и кондитерская продукция общественного питания» совместно с</p>

	преподавателем дисциплины «Профессиональная эстетика» тема занятия «Эстетические свойства готовой продукции на примере холодных закусок», группа 231
Руководство общественными организациями, творческими группами (год, наименование)	
Участие в опытно-экспериментальной работе (год, форма участия, результат)	
Создание локальных документов (год, наименование)	
Методические разработки (рекомендации, пособия) (наименование, год)	Методические рекомендации по выполнению курсовых работ для студентов специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 2016 г.
Другое (аудит, экспертная деятельность, наставничество и т.п.)	
Хобби, увлечения	