

Дюба Сусанна Аслановна

преподаватель высшей категории
спец. дисциплин



Цели педагогической деятельности

- Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции
- Организация обслуживания в организациях общественного питания
- Развитие понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии, специальности.
- Воспитание человека труда.
- Внедрение новой формы проведения экзамена (организация демонстрационного экзамена).

Задачи:

- Внедрение активных методов обучения и новых педагогических технологий.
- Обновление рабочих программ через отработку общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) ФГОС с учетом профессиональных, международных стандартов.
- Расширенное взаимодействие с социальными партнёрами.
- Мотивация обучающихся на достижение наилучшего результата в своей профессиональной деятельности.

Совершенствование учебно-методической базы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик



Личный вклад в повышение качества образования. Применение современных образовательных, инновационных, здоровьесберегающих технологий, использование цифровых образовательных ресурсов (ЦОР)

ИНФОУРОК

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о публикации
на сайте infourok.ru

Настоящим подтверждается, что
ДЮБА
Сусанна Аслановна

опубликовал(а) на сайте infourok.ru
(Проект «Инфоурок»: Свидетельство о регистрации СМИ: Эл №ФС77-60625 от 20.01.2015)
Лицензия на осуществление образовательной деятельности
№ 5201 от 20.05.2016 выдана бессрочно Департаментом Смоленской области
по образованию, науке и делам молодежи
методическую разработку
Материал к уроку по МДК 02.01 "Технология приготовления сложной
холодной кулинарной продукции"

web-адрес публикации:
<https://infourok.ru/material-k-uroku-po-mdk-tehnologiya-prigotovleniya-slozhnoy-holodnoy-kulinarnoy-produkcii-1268002.html>

 Проект «Инфоурок» —
обладатель почетной медали
«Национальный знак качества
«Выбор России. Образцовый
налогоплательщик»

 Главный редактор:
И. В. Жаборовский

17.10.2016 infourok.ru № ДБ-267732

КОНСПЕКТЫ УРОКОВ

Международный каталог для учителей, преподавателей и студентов

 Сертификат
о публикации

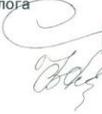
Настоящим подтверждается, что
Дюба
Сусанна Аслановна

опубликовал(а) учебный материал на сайте Конспекты-уроков.рф

Название и адрес публикации:
Методические указания
<http://конспекты-уроков.рф/spo/professionalnye-moduli/file/32511-metodicheskie-ukazaniya.html>

Дата публикации: 17.10.2016 №: KV32511

Директор международного каталога
«Конспекты уроков»,
кандидат педагогических наук
Администратор сайта

 С.Н. Грибан
 Л.В. Неволина

ИНФОУРОК

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о публикации
на сайте infourok.ru

Настоящим подтверждается, что
ДЮБА
Сусанна Аслановна

опубликовал(а) на сайте infourok.ru
(Проект «Инфоурок»: Свидетельство о регистрации СМИ: Эл №ФС77-60625 от 20.01.2015)
Лицензия на осуществление образовательной деятельности
№ 5201 от 20.05.2016 выдана бессрочно Департаментом Смоленской области
по образованию, науке и делам молодежи
методическую разработку
Материал к уроку для МДК 02.01 "Технология приготовления сложной
холодной кулинарной продукции"

web-адрес публикации:
<https://infourok.ru/material-k-uroku-dlya-mdk-dlya-mdk-tehnologiya-prigotovleniya-slozhnoy-holodnoy-kulinarnoy-produkcii-1268011.html>

 Проект «Инфоурок» —
обладатель почетной медали
«Национальный знак качества
«Выбор России. Образцовый
налогоплательщик»

 Главный редактор:
И. В. Жаборовский

17.10.2016 infourok.ru № ДБ-267741

Проведение открытых уроков МДК 02.01 Обслуживания потребителей организаций общественного питания

Тема «Сервировка столов» гр № 196, 159



Проведение открытых уроков МДК 02.01 Обслуживания потребителей организаций общественного питания



Проведение открытых уроков МДК 02.01 Обслуживания потребителей организаций общественного питания



**Проведение открытых уроков
МДК 02.01 Технология приготовления
сложной холодной кулинарной
продукции**



**Проведение открытых уроков
МДК 02.01 Технология
приготовления сложной холодной
кулинарной продукции**



Личный вклад в повышение качества образования. Применение современных образовательных, инновационных, здоровьесберегающих технологий, использование цифровых образовательных ресурсов (ЦОР)



Личный вклад в повышение качества образования. Применение современных образовательных, инновационных, здоровьесберегающих технологий, использование цифровых образовательных ресурсов (ЦОР)



Мастер-классы

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции



Мастер-классы

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции



Систематически проводятся мастер-классы

по МДК 02.01

Технология приготовления сложной
холодной кулинарной продукции



Систематически проводятся мастер-классы

по МДК 02.01

Организация обслуживания в организациях
общественного питания

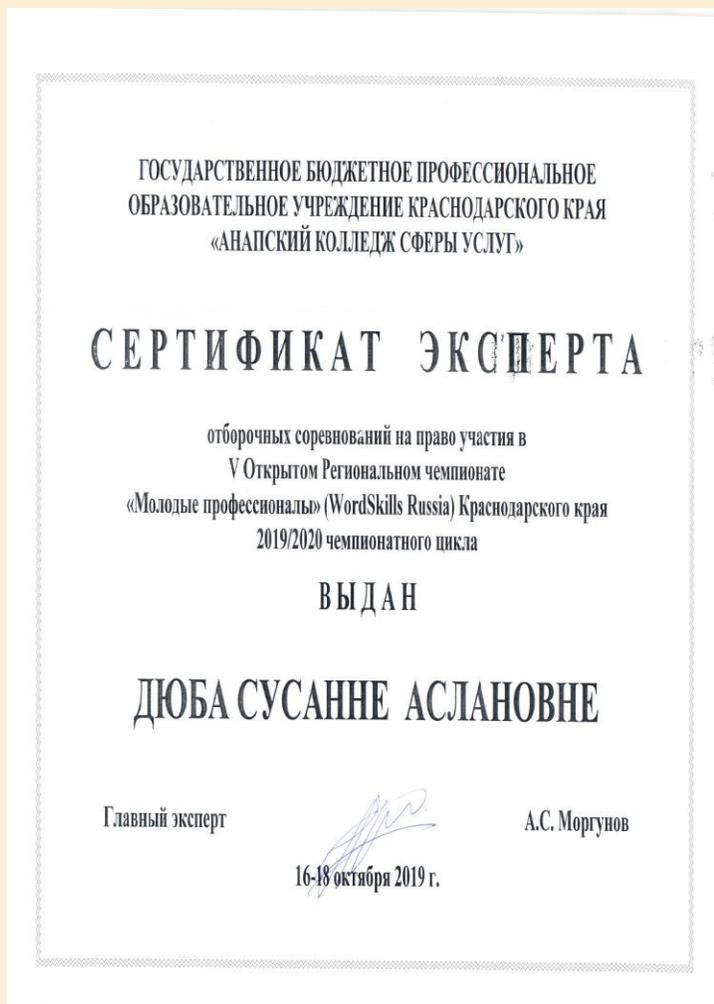


Систематически проводятся мастер-классы по МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

- Подготовка к WSR «Ресторанный сервис» гр. 196



Уровень квалификации, позволяющей осуществлять экспертную деятельность



Уровень квалификации, позволяющей осуществлять экспертную деятельность



Достижения(первые и призовые места) обучающихся в профессиональных конкурсах, олимпиадах, чемпионатах WSR

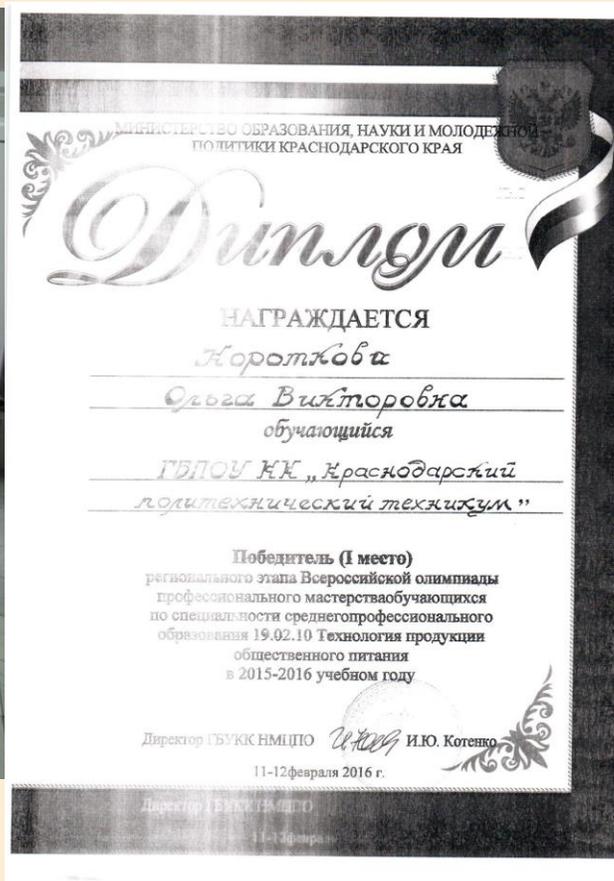


Краевая Олимпиада профессионального мастерства студентка гр. 164 Ковтун Екатерина завоевала 2 место



Региональный чемпионат Всероссийской олимпиады профессионального мастерства 2015-2016 г.г.

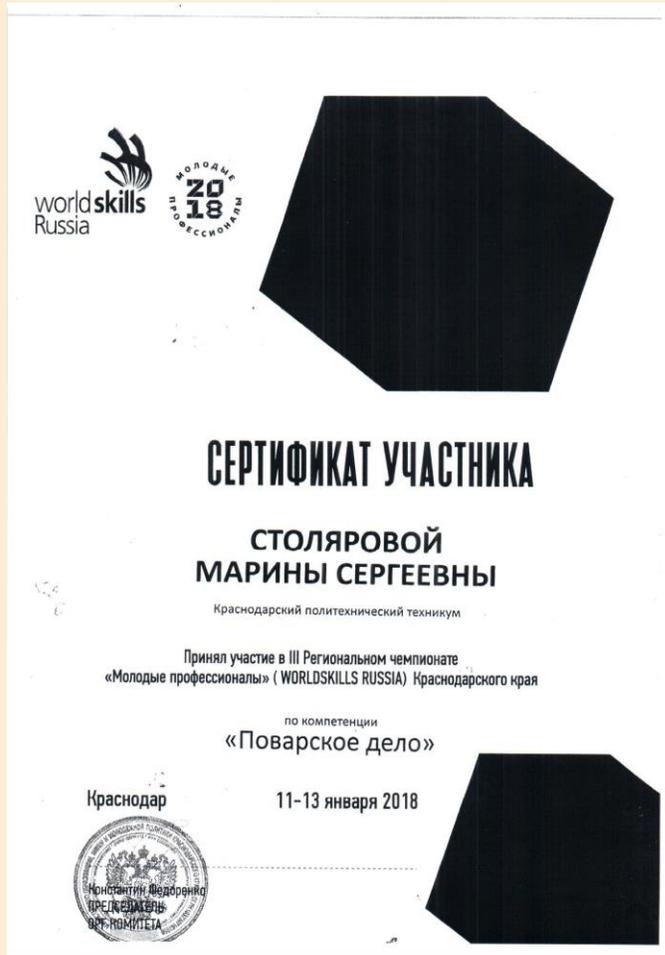
студентка гр. 160 Короткова Ольга завоевала 1 место



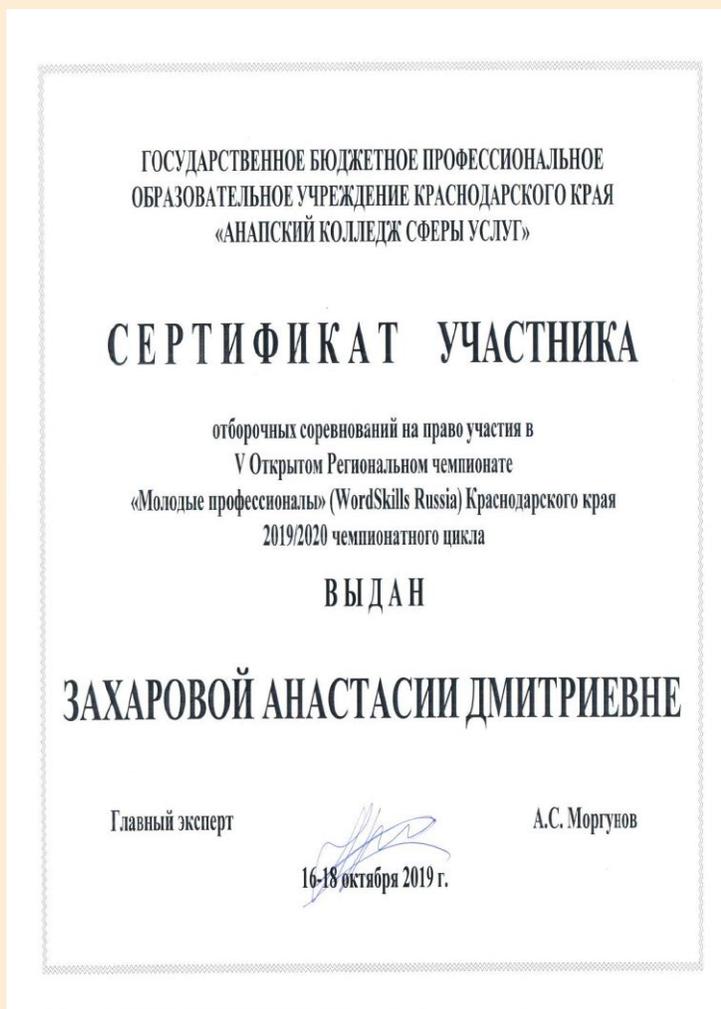
**Призёр регионального чемпионата WSR 2016 г по компетенции
«Поварское дело»
Короткова Ольга (2 место)**



Призёр регионального чемпионата WSR 2018г по компетенции «Поварское дело» Столярова Марина (2 место)



Призёр регионального чемпионата WSR 2019 г по компетенции «Поварское дело» Захарова Анастасия (2 место)



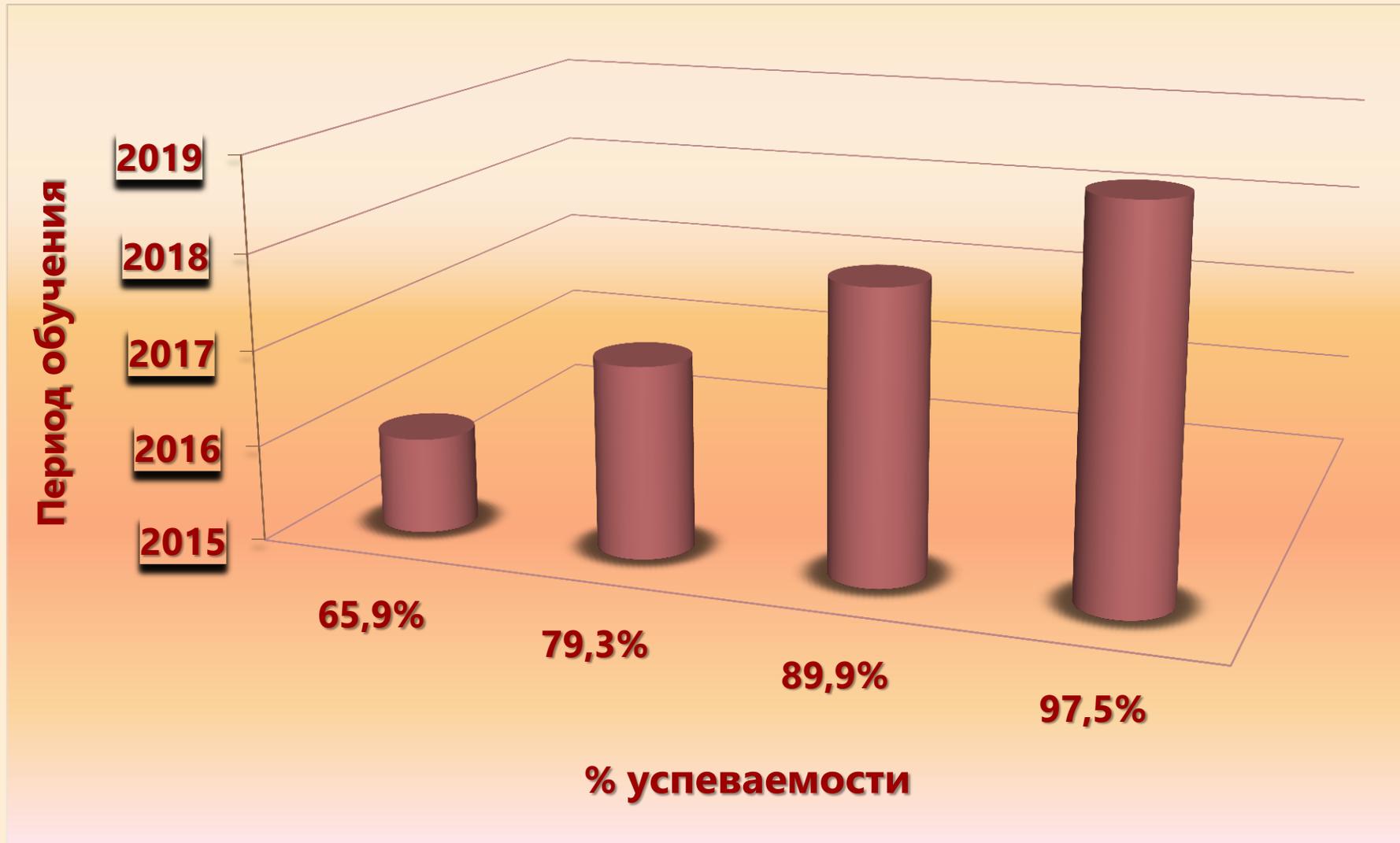
Владения навыками организации воспитательной работы



Мое хобби



Контроль итоговой аттестации
«Организации обслуживания в общественном питании»
гр. 196 (9 кл.) 2016-2020 г



Контроль итоговой аттестации
«Технология продукции общественного питания»
гр. 201 (11 кл.) 2017-2020 г

