

**ФОРМА № 4к разделу 4** Перечней критериев и показателей для оценки профессиональной деятельности педагогических работников ПОО Краснодарского края, аттестуемых в целях установления квалификационной категории первой по должности «преподаватель»

**«Результативность деятельности педагогического работника в профессиональном сообществе»**

Фамилия, имя, отчество аттестуемого: Варыпаева Агния Андреевна

Место работы: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум» (ГБПОУККПТ)

Должность: преподаватель

Преподаваемый предмет: Специальные дисциплины

**1. Результаты участия педагогического работника в разработке программно-методического сопровождения образовательного процесса (п. 4.1)**

| Учебный год | Вид программно-методического материала, созданного педагогом | Статус участия в разработке | Наименование (тема) продукта                                                                                                                                                                                         | Уровень рецензии (муниципальный, региональный), наименование организации, выдавшей рецензию на программно-методический материал, автор рецензии (Ф.И.О. рецензента)    |
|-------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2020-2021   | Рабочая программа                                            | Разработчик                 | Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03<br>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для специальности 19.02.10<br>Технология продукции общественного питания | Муниципальный уровень<br>Рецензенты:<br>1. Кафе «Ложка» Титовская В.В.<br>директор<br>2. ГБПОУ КК КПТ Астахова Е.Ю.<br>преподаватель первой квалификационной категории |

|           |                            |             |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                  |
|-----------|----------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2020-2021 | Рабочая программа          | Разработчик | Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания | Муниципальный уровень<br>Рецензенты:<br>1. Кафе «Ложка» Титовская В.В. директор<br>2. ГБПОУ КК КИТ Астахова Е.Ю. преподаватель первой квалификационной категории |
| 2019-2020 | Рабочая программа          | Разработчик | Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания    | Муниципальный уровень<br>Рецензенты:<br>1. Кафе «Ложка» Титовская В.В. директор<br>2. ГБПОУ КК КИТ Астахова Е.Ю. преподаватель первой квалификационной категории |
| 2019-2020 | Комплект оценочных средств | Разработчик | Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для                                           | Муниципальный уровень<br>Рецензенты:<br>1. Кафе «Ложка» Титовская В.В. директор<br>2. ГБПОУ КК КИТ Астахова Е.Ю. преподаватель первой квалификационной категории |

|           |                            |             |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                            |
|-----------|----------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                            |             | специальности 19.02.10<br>Технология продукции<br>общественного питания                                                                                                                                                                                                  | Муниципальный уровень<br>Рецензенты:<br>1. Кафе «Ложка» Титовская В.В.<br>директор<br>2. ГБПОУ КК КИПТ Астахова Е.Ю.<br>преподаватель первой<br>квалификационной категории |
| 2019-2020 | Комплект оценочных средств | Разработчик | Комплект оценочных<br>средств для проведения<br>промежуточной<br>аттестации ПМ.02<br>Организация процесса<br>приготовления и<br>приготовления сложной<br>холодной кулинарной<br>продукции для<br>специальности 19.02.10<br>Технология продукции<br>общественного питания | Муниципальный уровень<br>Рецензенты:<br>1. Кафе «Ложка» Титовская В.В.<br>директор<br>2. ГБПОУ КК КИПТ Астахова Е.Ю.<br>преподаватель первой<br>квалификационной категории |
| 2019-2020 | Комплект оценочных средств | Разработчик | Комплект оценочных<br>средств для проведения<br>промежуточной<br>аттестации ПМ.03<br>Организация процесса<br>приготовления и<br>приготовления сложной<br>горячей кулинарной<br>продукции для<br>специальности 19.02.10<br>Технология продукции<br>общественного питания  | Муниципальный уровень<br>Рецензенты:<br>1. Кафе «Ложка» Титовская В.В.<br>директор<br>2. ГБПОУ КК КИПТ Астахова Е.Ю.<br>преподаватель первой<br>квалификационной категории |
| 2019-2020 | Комплект оценочных средств | Разработчик | Комплект оценочных<br>средств для проведения<br>промежуточной<br>аттестации ПМ.01<br>Организация процесса<br>приготовления и<br>приготовления                                                                                                                            | Муниципальный уровень<br>Рецензенты:<br>1. Кафе «Ложка» Титовская В.В.<br>директор<br>2. ГБПОУ КК КИПТ Астахова Е.Ю.<br>преподаватель первой<br>квалификационной категории |

|  |  |  |                                                                                                                       |  |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  | полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания |  |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 2. Публикация педагогических разработок и методических материалов в СМИ, размещение материалов в сети Интернет (п. 4.1)

| Вид опубликованного программно-методического материала                                                                                                     | Статус участия в разработке | Наименование (тема) продукта                                                                                                                              | Уровень публикации, название издания, год                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине МДК 02.01 Технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции, | Разработчик                 | Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине МДК 02.01 Технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции | ИНФОРУОК Свидетельство о рег. СМИ Эл. №ФС77-60625 от 20.01.2015г. выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 5201 выдана 02.04.2018г.<br>Свидетельство о публикации на сайте infoшок.ru Варыпаева Агния Андреевна опубликовала методическую разработку Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине МДК 02.01 Технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции ШФ71946369 |

|                                                                                                                                                                         |             |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий | Разработчик | Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий | от 21.01.2019г.<br>ИНФОРМ ОК Свидетельство о рег. СМИ Эл. №ФС77-60625 от 20.01.2015г. выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 5201 выдана 02.04.2018г.<br>Свидетельство о публикации на сайте infoшок.ru Варыпаева А.А. опубликовала методическую разработку Методические указания |
| Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | Разработчик | Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | ИНФОРМ ОК Свидетельство о рег. СМИ Эл. №ФС77-60625 от 20.01.2015г. выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 5201 выдана 02.04.2018г.<br>Свидетельство о публикации на сайте infoшок.ru Варыпаева А.А. опубликовала методическую разработку Методические указания                    |

|  |  |  |                                                                                                                                                                         |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине МДК 04.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>ЕА 90209472 от 20.05.2019г. |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3. Результаты участия педагогического работника в профессиональных конкурсах (п. 4.2)

| Дата проведения | Полное наименование конкурсного мероприятия                                  | Полное наименование организации, проводившей конкурсное мероприятие | Уровень     | Форма участия   | Результат участия    | Реквизиты документа об итогах проведения профессионального конкурса                                                                                                                |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25.12.2021      | Всероссийский педагогический конкурс Номинация «Методическая копилка - 2021» | «Мир Олимпиад»- Всероссийское СМИ «Мир Олимпиад».                   | Федеральный | В сети Интернет | Победитель I степени | Диплом победителя I степени Всероссийского педагогического конкурса Номинация «Методическая копилка - 2021»<br>«Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ |

|            |                                                                                                                          |                                                                   |             |                 |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            |                                                                                                                          |                                                                   |             |                 |                      | по МДК 03.01<br>Технология<br>приготовления<br>сложной горячей<br>кулинарной<br>продукции»<br>Варыпаева А.А.<br>ГЫПОУ КК<br>Краснодарский<br>политехнический<br>техникум<br>№ 65190900 от<br>25.12.2021г.                                                                                                          |
| 26.12.2021 | ХII Всероссийский педагогический конкурс «ФГОСОбРазование»<br>Номинация «Современные образовательные технологии по ФГОС» | «ФГОСОбРазование»- проект гражданского образования «Восхождение». | Федеральный | В сети Интернет | Победитель (2 место) | Диплом №ФО 820-113764<br>Варыпаева А.А.<br>ГЫПОУ КК<br>Краснодарский политехнический техникум<br>Победитель (2 место)<br>ХII Всероссийский педагогический конкурс «ФГОСОбРазование»<br>Участник конкурса успешно прошел профессиональное тестирование в номинации «Современные образовательные технологии по ФГОС» |

26.12.2021 г.

#### 4. Результаты повышения квалификации по профилю деятельности педагогического работника (п. 4.3)

|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                             |                                                           |                                                                       |                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сроки повышения квалификации (курсы), получения послевузовского образования (магистратура, второе высшее образование, переподготовка, аспирантура, докторантура) | Полное наименование организации, проводившей обучение                                                                       | Тема (направление повышения квалификации, переподготовки) | Количество часов (для курсов повышения квалификации и переподготовки) | Реквизиты документов, подтверждающих результаты повышения квалификации, переподготовки            |
| Повышение квалификации<br>29.07.2021-27.08.2021                                                                                                                  | ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации»<br>г.Москва | «Основы цифровой трансформации»                           | 20 часов                                                              | Удостоверение о повышении квалификации № 600000606007, рег. № 02848-2021-У-ЦПРиКЦ от 27.08.2021г. |

00

Достоверность информации о результатах работы аттестуемого подтверждаю:

Директор ГБОУ КК КИТ

И.В. Остапенко

Ответственный за аттестацию заместитель директора МР

Л.Г. Славгородская

Аттестуемый педагогический работник

А.А. Варыпаева

