

Научно-исследовательская и методическая деятельность
мастера производственного обучения
Бегкиевой Ларисы Темуркановна
за 2016-2021 гг.

1. Повышение качества профессиональной деятельности. Систематическое повышение квалификации и самообразование





РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Настоящим удостоверяю свидетелем о том, что

**Бегкиева
Лариса Темурановна**

с 17 мая 2021 г. по 21 мая 2021 г.

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

102411930973

Документ о квалификации

Регистрационный номер

01-ПК/15

Город

Москва

Дата выдачи

21 мая 2021 г.

прошла) повышение квалификации в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

**«Подготовка национальных экспертов
конкурса профессионального мастерства
«Абитуриент» (продвинутой уровень)»**

в объеме 26 часов.



Руководитель

Секретарь

М.П. ИРО

В.В. Карзакова

УДОСТОВЕРЕНИЕ

о повышении квалификации

Бегкиева Лариса Темуркановна

ООО "Центр инновационного образования и воспитания"

Образовательная программа включена в информационную базу образовательных программ ДПО для педагогических работников, реализуемую при поддержке Минобрнауки России.

Год обучения 2021.
Город Саратов.
Дата выдачи: 12.11.2021

526-2377200

Прошел(ла) обучение по программе повышения квалификации

"Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ" в объеме 72 часа.

Генеральный директор



2. Подготовка обучающихся - призеров и дипломантов предметных олимпиад, конференций, конкурсов по профессии, предмету и др.

Федеральный уровень:

1. Диплом за 1 место в Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» по компетенции Выпечка хлебобулочных изделий, Гелиева Диана, 2017г.



2. Диплом за 3 место в Региональном чемпионате «Абилимпикс» в компетенции Выпечка осетинских пирогов, Макоева Гуара, 2020г.



ЧЕТВЕРТЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
по профессиональному мастерству среди инвалидов
и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Диплом 3 место

в компетенции «Выпечка осетинских пирогов»
награждается

Макоева Гуара Таймуразовна

Министр образования и науки _____ Л.В.Башарина



2020

3. Диплом за 2 место в Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» по компетенции Выпечка хлебобулочных изделий, Сиукаев Валерий, 2019г.



4. Диплом 1 место Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WORLDSKILLS RUSSIA) Республики Северная Осетия - Алания. Компетенция «Кондитерское дело», Хубаева Валерия, 2019 г.



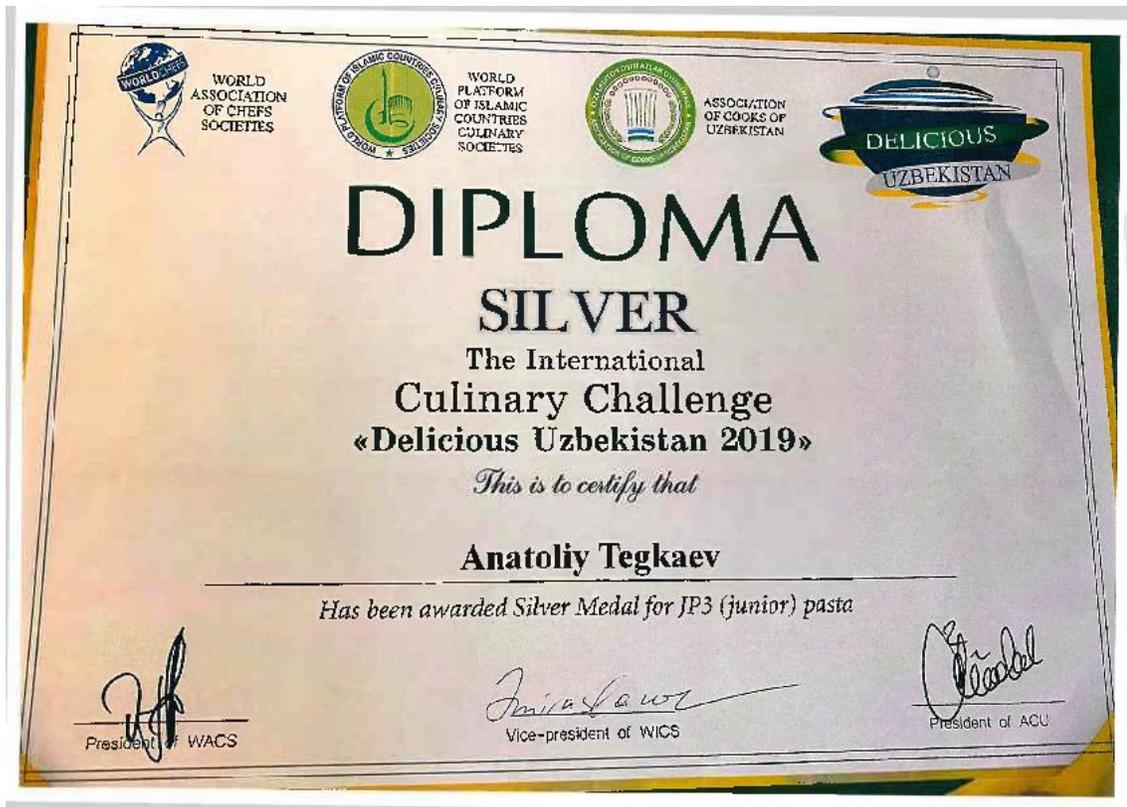
5. Диплом 2 место Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WORLD SKILLS RUSSIA) Республики Северная Осетия - Алания. Компетенция «Кондитерское дело», Гусова Камилла, 2019 г.



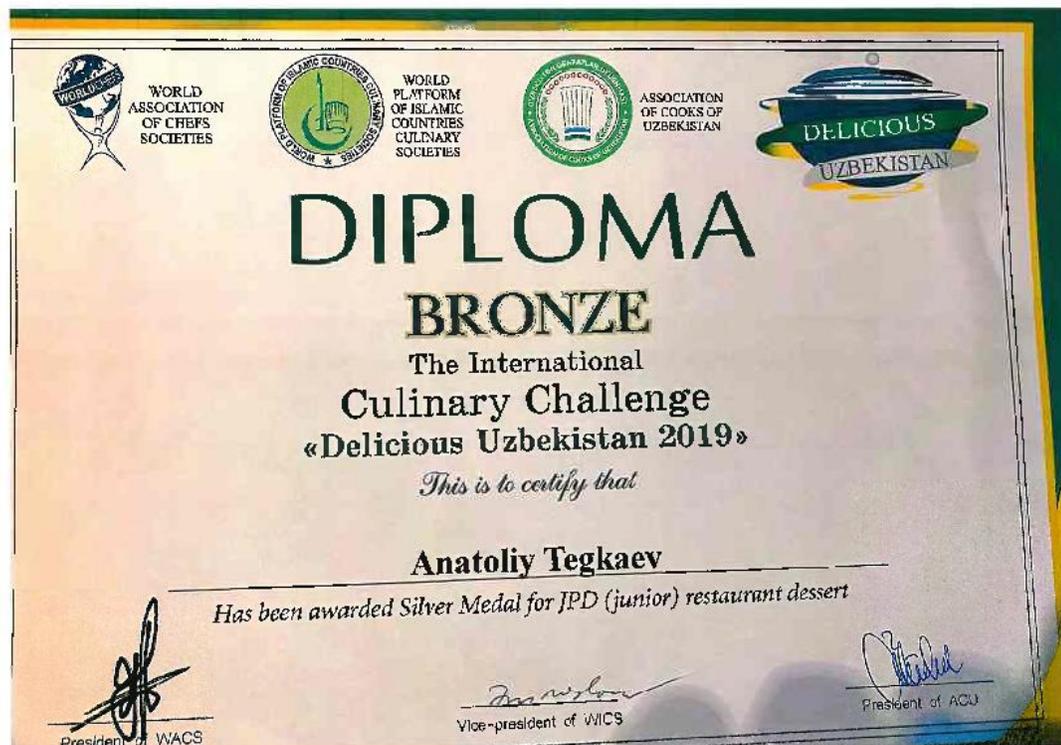
6. Диплом за 1 место Национального чемпионата «Абилимпикс» в компетенции Выпечка осетинских пирогов, Тараева Зарина, 2018г.



7. Диплом за 2 место в кулинарном чемпионате «Вкусный Узбекистан», Тегкаев Анатолий, 2019г.



8. Диплом за 3 место в кулинарном чемпионате «Вкусный Узбекистан», Тегкаев Анатолий, 2019г.



3. Участие в исследовательской деятельности. Презентация результатов исследовательской деятельности педагога в рамках научно-практических конференций, профессиональных слетов, конкурсов и других мероприятий различного уровня

1. Сертификат за участие в международной научно-практической конференции «Soft Skills Boom», 2021 г.



2. Сертификат участника деловой программы IV Национального чемпионата «Абилимпикс», 2018г.



3. Сертификат участника семинара-совещания по вопросам развития движения «Абилимпикс» и инклюзивного образования в системе СПО в СКФО, 2021г.



Обобщение и распространение собственного педагогического опыта (мастер-классы, открытые уроки, публикации и т.п.)

https://www.vtet.ru/news_page/delimsya_masterstvom

Мастер–классы по выпечке осетинских пирогов для экспертов «Абилимпикса» из российских регионов прошли во Владикавказском торгово-экономическом техникуме.

Осетинские пироги – признанный российский бренд. Их пекут и с удовольствием едят во многих регионах нашей страны. Пироги являются отличным подарком для любого человека или компании, тем более, когда они сделаны в Осетии. Для того, чтобы пирог был настоящим ОСЕТИНСКИМ пирогом существует немало секретов и нюансов. И именно за ними прилетели и приехали гости из Красноярского края, Мурманска, Кемерово, Татарстана и Дагестана.

Мастер производственного обучения, главный эксперт национального чемпионата «Абилимпикс» в компетенции «Выпечка осетинских пирогов» Лариса Бегкиева готова рассказать и показать всю технологию шаг за шагом, при этом поделившись и «фишечками», которые знают только хозяйки из Осетии. Казалось бы, зачем? Ну, во – первых, данная компетенция введена в чемпионат, и эксперты должны обладать максимальной информацией и уметь все это претворить в жизнь на практике, прежде чем готовить участников. Во – вторых, если человек – профессионал, то тут уже вступает в силу профессиональная гордость: если делать, то по максимуму. «Когда я предложила коллегам – экспертам приехать к нам для участия в мастер – классах, все с радостью согласились. Они пробудут здесь три дня, и за это время мы расскажем им все, чем владеем сами. Когда человек имеет представление, как готовить пироги, то это времени вполне достаточно для совершенствования мастерства», - говорит Лариса Бегкиева.

Первый день – обучающий. Заведующая лабораториями ВТЭТа Залина Багаева начинает свой мастер –класс с правильной подготовки рабочего стола, приготовления разнообразной начинки: мясо, тыква, фасоль, капуста, листья свеклы, картофель, сыр и даже душистая первая черемша. Гости весь процесс снимают на телефон и тут же задают вопросы. К примеру, почему начинка – сыр не рвет тесто? Как правильно порезать и посолить капусту, чтобы начинка не вытекала? Тут же все демонстрируется прямо на рабочем столе. Как известно, лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать.

Преподаватель специальных дисциплин Наталья Бачевская представляет Шарыповский строительный техникум. Шарыпово – это небольшой город в Красноярском крае, но и там знают и любят осетинские пироги. «Наш техникум – единственный в Красноярском крае, который взял компетенцию «Выпечка осетинских пирогов» для чемпионата «Абилимпикс», - говорит Наталья. – Уже

третий год участвуем. Приехали учиться навыкам у профессионалов. Конечно, ваши пироги непревзойденные: вкус, тесто, начинка. Один ваш осетинский сыр чего стоит. А мы делаем из адыгейского. Вкусно, но не так». Наталья признается, что самое сложное для нее – пирог из капусты. Но мастера поделились нюансами, провели работу над ошибками, и капуста уже не вытекает из теста.

Второй день – практика. Гость из Казани Гайнетдинова Ляйля хорошо готовит национальный зур балеш, но уверена, что должна так же хорошо выпекать осетинские пироги. И научить этому своих подопечных. Она – преподаватель специальных дисциплин в Международном колледже сервиса в Казани. «То, что я увидела сейчас, свидетельствует о том, что мои предыдущие знания по выпечке осетинских пирогов приравниваются к нулю. А ведь мы уже третий год как внедрили эту компетенцию, - улыбается Ляйля. – Спасибо мастерам, спасибо, что нас пригласили и так гостеприимно приняли. То, что они нам показали, бесценно». Ляйля – любитель сахараджина, а Наталье нравится пирог с капустой, но они намерены освоить все виды пирогов.

«Сегодняшняя акция в рамках нашего проекта по «Абилимпиксу» даст право многим регионам страны в перспективе стать конкурентоспособными участниками. Увидев приготовление своими глазами, попробовав сделать все самостоятельно под присмотром профессионалов, они смогут понять, что такое осетинский пирог и научить других», - уверен директор ВТЭТа Валерий Абиев.

Региональные чемпионаты пройдут с мая по октябрь, а российский «Абилимпикс» намечен на ноябрь текущего года.

(22.02.21)



3. Участие в работе экзаменационных, аттестационных, экспертных комиссий, групп; жюри олимпиад, конкурсов; творческих лабораторий

Федеральный уровень:

- эксперта V Национального чемпионата «Молодые профессионалы» Worldskills Russia, 2017г. (диплом эксперта);



- эксперта IV Национального чемпионата «Абилимпикс», 2018г. (диплом эксперта);



- эксперта V Национального чемпионата «Абилимпикс», 2019г. (диплом эксперта);



- эксперта VI Национального чемпионата «Абилимпикс», 2020г. (диплом эксперта);



VI Национальный чемпионат
по профессиональному мастерству
среди инвалидов и лиц с ограниченными
возможностями здоровья
«Абилимпикс»



МИНИСТЕРСТВО
ПРОСВЕЩЕНИЯ
НАУКИ И СПОРТА
РОССИИ



СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТА

Бегкиева Лариса Төмүркановна

в компетенции

Выпечка осетинских пирогов

В.С. Неумывакин

Директор Департамента государственной
политики в сфере среднего профессионального
образования и профессионального обучения

Д.В. Лигомина

Директор Департамента по развитию
института Министерства труда
и социальной защиты РФ



29.09.2020
г. Москва

Региональный уровень:

- Главный эксперт II Регионального чемпионата «Абилимпикс», 2018г.
(диплом эксперта);



Второй Региональный чемпионат РСО-Алания
по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц
с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс-2018»

Сертификат главного эксперта

в компетенции «Выпечка Осетинских пирогов»
награждается

Бегкиева Лариса Темуркановна

Министр образования и
науки РСО-Алания



A handwritten signature in black ink.

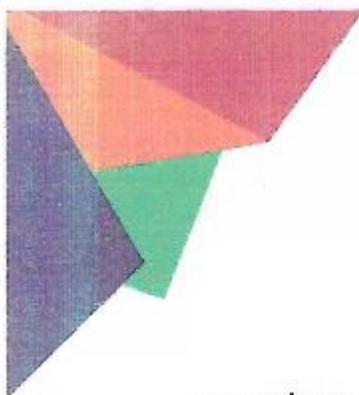
Азимова И.С



- Главный эксперт отборочного этапа VII Национального чемпионата «Абилимпикс», 2021г. (диплом эксперта);



- эксперт Регионального чемпионата КБР «Абилимпикс», 2019г. (диплом эксперта);



Региональный чемпионат
по профессиональному мастерству среди инвалидов
и лиц с ограниченными
возможностями здоровья «Абилимпикс»

Сертификат эксперта
в компетенции
**«ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ
ПИРОГОВ»**

ВРУЧАЕТСЯ
БЕГКИЕВОЙ

ЛАРИСЕ ТЕМУРКАНОВНЕ

*Председатель Организационного
комитета*

*Министр просвещения, науки
и по делам молодежи*

*Директор Регионального
Чемпионата "Абилимпикс"*



А.М. Кумыков

Б.З. Абазов



МИНИСТЕРСТВО ТРГА
И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РЕСПУБЛИКИ КБР



4. Участие в работе методического объединения (выступления, мастер-классы, открытые уроки, и т.п.)

Республиканский уровень:

1. Мастер-класс в ГБОУ ДПО СОРИПКРО в рамках курсов повышения квалификации педагогов спец.дисциплин, 2021 г.

РЕСПУБЛИКА ЦЕГГАИРЬСОНЬ-АЛАНЬ
АХУЭРАДЫ ЭМБЕ НАУКЕБЫ МАНИСТРАД
ГБОУ ДПО «САГАТ ИРЬСОНЬ-АЛАНЬЫ
АХУЭРАДЫ КУСЦАБЫНЫ КОМБИНАДУМ»
УАДЫАИРЬСОНЬ РЕСПУБЛИКОНЬ ЦЕГГАИРЬСОНЬ



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНО-ОСЕТИЯ-АЛАНЬ
ГБОУ ДПО «СЕВЕРНО-ОСЕТИНСКИЙ
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ РАБОТНИКОВ ОБРАЗОВАНИЯ»

УАИРЬСОНЬ, 362000, Республика Цегга Ирхсонь-Алани,
Днауауауауау, аер. Петровский, 9
Телефон: (8672) 53-62-58
E-mail: soripko@edu15.ru

РОССЫЛ 362000, РСО-А. алик,
г. Владикавказ, пер. Петровский, 9
Телефон: (8672) 53-62-58
E-mail: soripko@edu15.ru

ПА « » №
«17» «12» «2021» № 1153

Справка

дана Бегжиевой Ларисе Темурагановне, мастеру производственного обучения
ВТЭТ, в том, что она в рамках курсов повышения квалификации педагогов
спец. дисциплин «Развитие профессиональных компетенций педагогов ОО
СНО в соответствии с требованиями профессионального стандарта педагога»
в сентябре 2020 г. провела мастер-класс «Холодные блюда и закуски».

Справка дана для предоставления по месту требования.

Ректор



Л.С. Исакова

5. Участие в профессиональных конкурсах

1. Всероссийского конкурса профессионального мастерства педагогических работников, приуроченный им. А.С. Макаренко., 2019 г.

