

**Научно-исследовательская и методическая деятельность
мастера производственного обучения Танделовой Людмилы Михайловны
за 2016-2021 гг.**

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



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

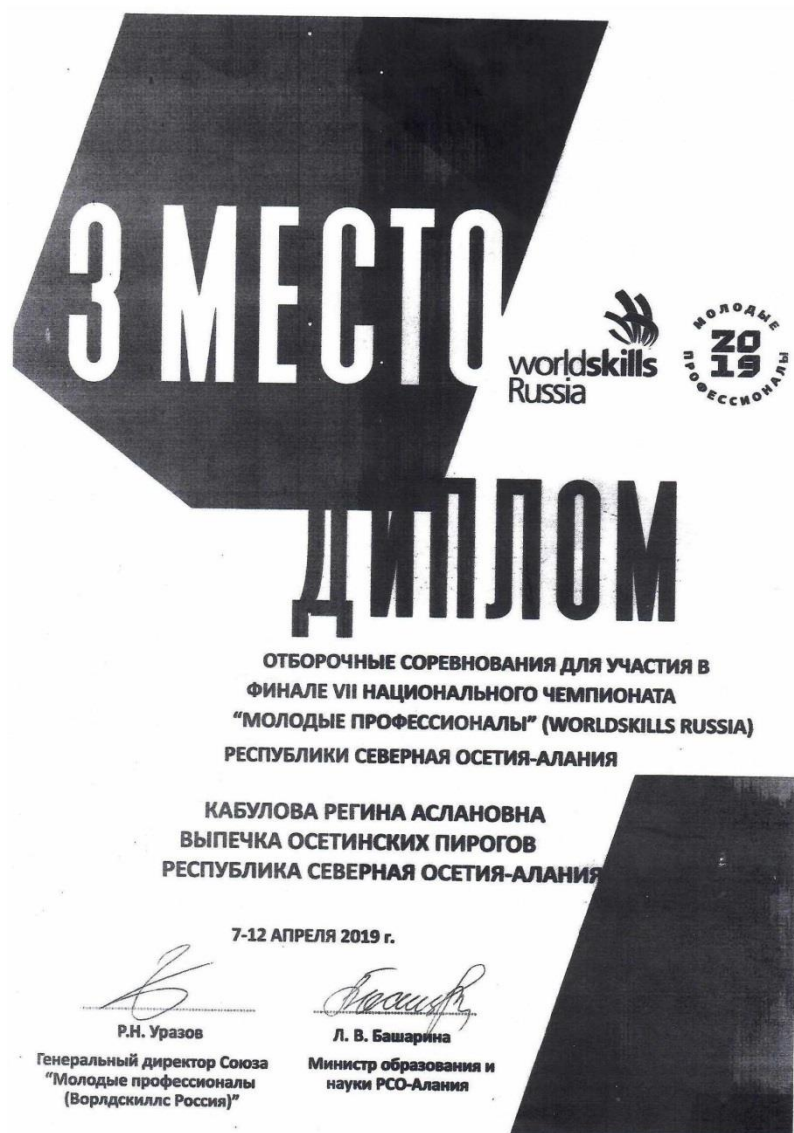
Благодарность Танделовой Л.М. за организацию проведения IV Республиканского конкурса «Фыдæлты фарн», 2017 г.



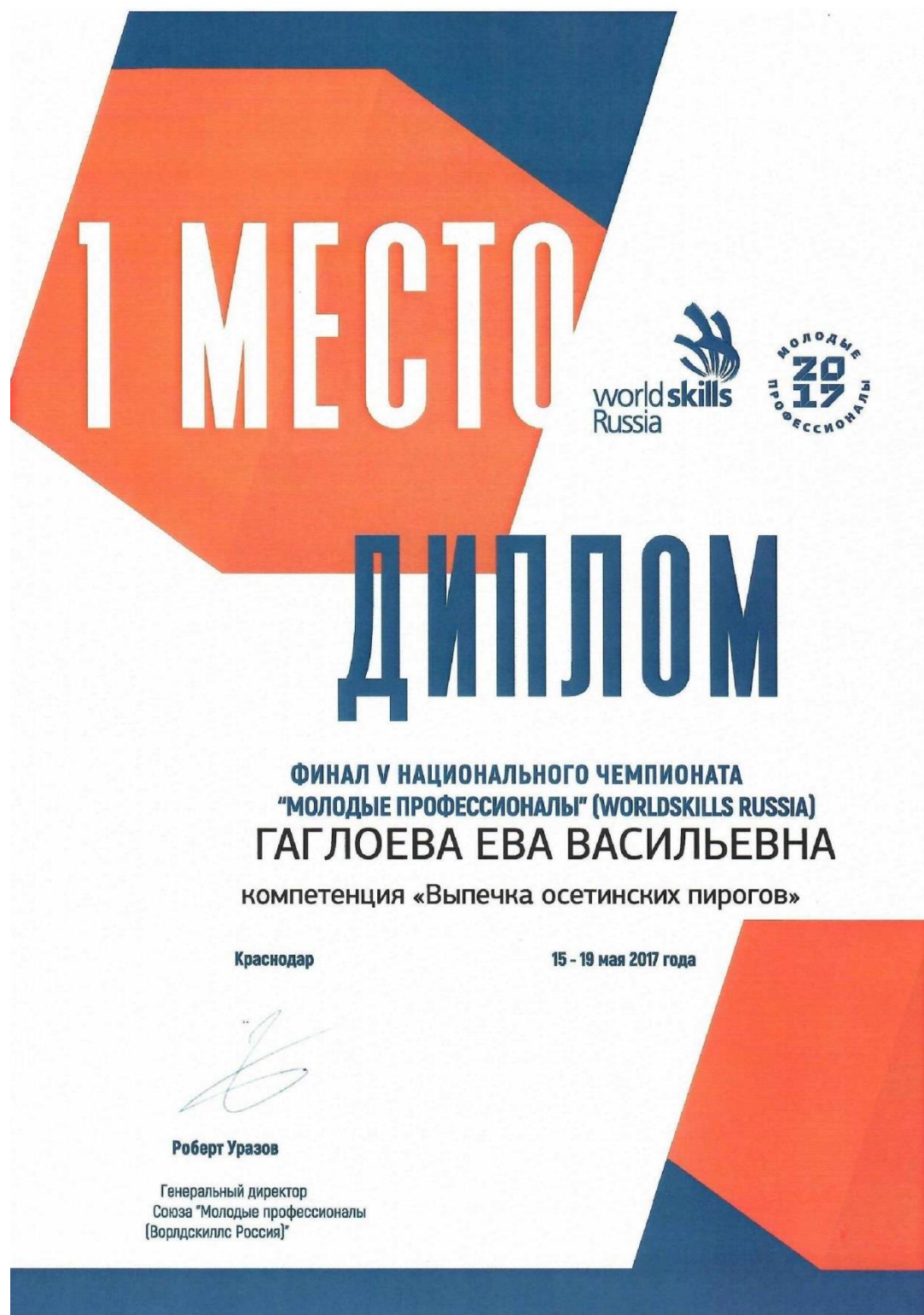
Подготовлены следующие обучающиеся:

Федеральный уровень:

- обучающаяся группы 33ПК Кабулова Регина, занявшая 3 место Отборочных соревнованиях для участия в финале VII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WORLDSKILLS RUSSIA) Республики Северная Осетия-Алания. Компетенция «Выпечка осетинских пирогов», 2019 г.;



- обучающаяся группы 33ПК Гаглоева Ева, занявшая 1 место в Финале V национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WORLD SKILLS RUSSIA), Компетенция «Выпечка осетинских пирогов», 2017 г.;



- обучающаяся группы 22ПК Тотрова Дана, занявшая 1 место в VI национальном чемпионате по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс», компетенция «Выпечка осетинских пирогов», 2017 г.;



Региональный уровень:

- обучающаяся группы 23ПК Кабулова Регина, занявшая 1 место в Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WSR) Республика Северная Осетия – Алания, компетенция «Выпечка осетинских пирогов», 2018 г.;



Республиканский уровень:

- обучающаяся группы 33ПК Хайманова Дзерасса, занявшая 1 место, в фестивале «Фыдалты фарн», компетенция «Выпечка осетинских пирогов», 2017 г.



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. Диплом за участие во Всероссийской педагогической видеоконференции «Организация исследовательской деятельности обучающихся СПО в контексте ФГОС 4 поколения», серия Г №94244/2019 от 27.02.2019



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

1. Анализ открытого урока по теме «Дрожжевое тесто опарным и безопарным способом и изделия из него», 2018 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

АНАЛИЗ УРОКА № А04-к5

ФИО преподавателя Бирагова Фатима Валерьевна,
Маседова Марина Александровна

Наименование дисциплины ДТД.05 Специальная технология кондитерского производства

Тема занятия: Дрожжевое тесто опарным и безопарным способом и изделия из него

Учебная группа 33 ТЖ

Дата посещения 13 декабря 2018 года

Тип занятия отработка умения (формирование умения и навыков)

Вид занятия лабораторно-практическое занятие

Нормативное обеспечение учебной деятельности	+/-
Соответствует ли занятие календарно-тематическому плану	—
Осуществляет ли преподаватель поурочное планирование	—
Реализует ли преподаватель план данного занятия	+
Обеспечивается ли качественное ведение учебной документации	—

Структура учебного занятия	+/-
Организация начала урока	+
Проверка домашнего задания	—
Сообщение темы и задач урока	+
Актуализация опорных знаний	+
Изучение нового материала	—
Закрепление материала, изученного на данном уроке и ранее пройденного, связанного с новым	+
Обобщение и систематизация знаний и умений, связь новых с ранее полученными и сформированными	+
Подведение итогов и результатов урока, рефлексия	+
Задание на дом	—

6

№ п/п	Характеристика учебного занятия	Показатели (0-2)
1.	Цели занятия объявлены, цели соответствуют содержанию занятия	0
2.	Проведена мотивация изучения темы, тема объявлена, обозначено место урока в системе уроков по теме	2
3.	Логически выдержаны все этапы занятия (структура урока)	2
4.	Продолжительность этапов занятия соответствуют хронометражу	2
5.	Реализованы интеграционные связи	0
6.	Соответствие содержания учебного материала целям учебного занятия	2
7.	Материал занятия имеет профильную направленность	2
8.	Методы обучения обеспечили: а) мотивацию деятельности;	2
	б) сотрудничество преподавателя и студентов;	2
	в) включение каждого студента в деятельность по достижению целей учебного занятия (активность студентов)	2
9.	Использованы активные методы обучения	0
10.	Использованы аудиовизуальные технические средства и средства наглядности	0
11.	Изложение учебной информации является научным, доступным, стимулирует познавательный процесс	1
12.	Созданы условия для реализации индивидуальных способностей обучающихся	2
13.	Обучающиеся стимулированы к творчеству и саморазвитию	2
14.	Активизирована самостоятельная учебная работа обучающихся	2
15.	Использованы оптимальные виды и методы контроля	2
16.	Подведен итог занятия, оценки выставлены в соответствии с критериями	2
17.	Домашнее задание объяснено	0
18.	Уровень достижения целей учебного занятия: а) учебные цели;	2
	б) воспитательные цели;	1
	в) развивающие цели.	2
19.	Преподаватель управляет учебными записями студентов.	0
20.	Преподаватель показал высокий уровень общей, педагогической и речевой культуры.	1
21.	Соблюдены санитарно-гигиенические требования к уроку	2

Оценка занятия проводится в баллах:

2 балла - реализовано полностью

1 балл - реализовано частично

0 баллов - не реализовано

Эффективность учебного занятия рассчитывается по формуле:

$E_y = (N \times 100\%) / 50$, где N - сумма баллов, выставленных экспертом,

46 - максимально возможная сумма баллов.

Если $E_y = 85\%$ и нет ни одной оценки 0 - занятие высокоэффективное.

Если E_y от 65% до 84% - занятие эффективное.

Если E_y от 45% до 64% - занятие малоэффективное.

Если E_y менее 45% - занятие неэффективное.

$$E_y = (35 \times 100\%) / 46 = 76\%$$

Выводы и

предложения: Занятие эффективное. Развивает
на развитие исследовательской работы и
исследовательские навыки, навыки
исследовательского процесса.
Занятие соответствует ФГОС.

С анализом урока ознакомлен _____

Бирагова Ф. В.
Мухоморова И. И.
Ф.И.О., подпись

Ф.И.О. и должность посещающего Гапоева З.Р., заведующий уч. частью _____

Гапоев

Ф.И.О. и должность посещающего _____

Гудиева Т.Т., методист _____

Гудиева

3. Свидетельство о публикации в социальной сети работников образования nsportal.ru учебно-методическое пособие «Формирование профессиональных компетенций на занятиях учебной практики по профессии Повар, кондитер», 2017 г.



4. Свидетельство о публикации в социальной сети работников образования nsportal.ru презентации классного часа по теме «Почему я выбрал профессию Повар, кондитер», 2017 г.



5. Сертификат о публикации на сайте Конспекты - уроков.рф рабочей программы производственной практики по ПМ.04.

КОНСПЕКТЫ УРОКОВ
Международный каталог для учителей, преподавателей и студентов

 Сертификат
о публикации

Настоящим подтверждается, что

**Танделова
Людмила Михайловна**
мастер производственного обучения ГБПОУ "Владикавказский
торгово-экономический техникум"

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

Название и адрес публикации:
Рабочая программа производственной практики ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
<https://конспекты-уроков.рф/spo/rabochie-programmy-spo/file/99931-rabochaya-programma-proizvodstvennoj-praktiki-po-pm-04-organizatsiya-i-vedenie-protssesov-prigotovleniya-oformleniya-i-podgotovki-k-realizatsii-kholodnykh-i-goryachikh-desertov-napitkov-slozhnogo-assortimenta-s-uchetom>

Дата публикации: 11.12.2021 №: KY99931

Директор международного каталога «Конспекты уроков», доцент, кандидат педагогических наук   О.Н. Грибан

Администратор сайта Л.В. Неволина

Учредитель: СМИ «Учебные презентации» (ЭЛ № ФС 77 – 61477)

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

Региональный уровень:

- эксперт 3 Регионального чемпионата профессионального мастерства среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» компетенция «Выпечка осетинских пирогов» (сертификат эксперта), 2019 г.;



- эксперт 2 Национального чемпионата профессионального мастерства среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс-2018» компетенция «Выпечка осетинских пирогов» (сертификат эксперта), 2018 г.;



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

Сертификат эксперта

в компетенции «Выпечка осетинских пирогов»
награждается

Танделова Людмила Михайловна

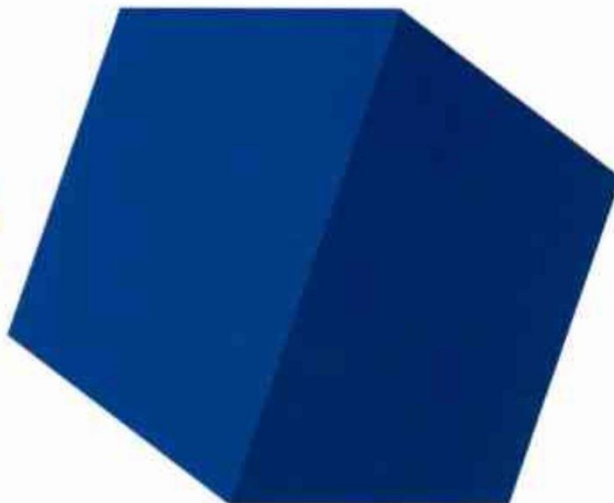
Министр образования и
науки РСО-Алания



Азимова И.С



- эксперт Открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) PCO-A, компетенция «Кондитерское дело», 2021 г. (диплом эксперта);



ДИПЛОМ ЭКСПЕРТА

ОТКРЫТЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ

«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

(WORLD SKILLS RUSSIA)

РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ - АЛАНИЯ

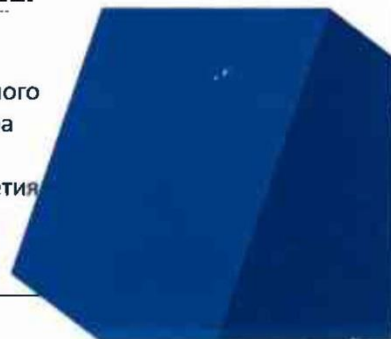
ТАНДЕЛОВА ЛЮДМИЛА МИХАЙЛОВНА

КОМПЕТЕНЦИЯ - КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

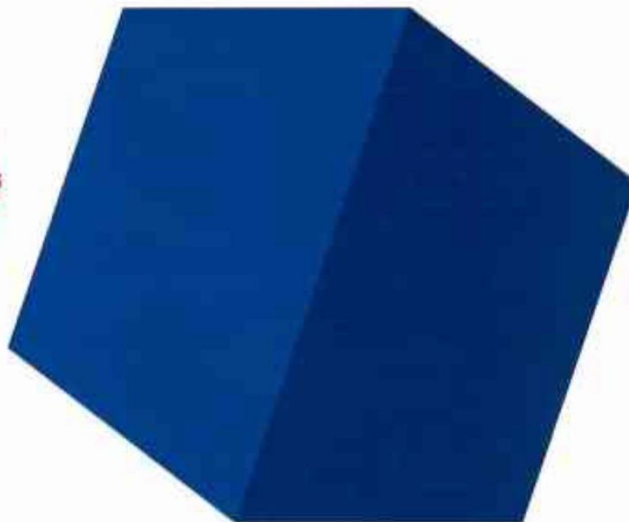
ВЛАДИКАВКАЗ 23-28 февраля 2021г

Л.В. Башарина
Министр образования и науки
Республики Северная Осетия –
Алания

А.Л. Моуравов
Руководитель Регионального
Координационного центра
WorldSkills Russia
Республики Северная Осетия
Алания



- эксперт Открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) PCO-A, компетенция «Выпечка осетинских пирогов», 2019 г. (диплом эксперта);



ДИПЛОМ ЭКСПЕРТА

ОТКРЫТЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

(WORLDSKILLS RUSSIA)

РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ - АЛАНИЯ

ТАНДЕЛОВА ЛЮДМИЛА МИХАЙЛОВНА

КОМПЕТЕНЦИЯ - ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ

АРДОН

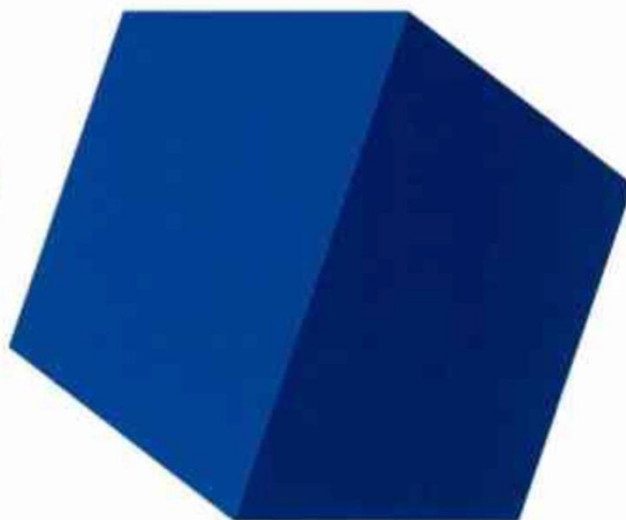
21-26 ОКТЯБРЯ 2019

Л.В. Башарина
Министр образования и науки
Республики Северная Осетия – Алания

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Л.В. Башарина", written over a horizontal line.



- эксперт Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) PCO-A компетенция «Выпечка осетинских пирогов», 2017 г. (сертификат эксперта);



СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТА

ТАНДЕЛОВОЙ ЛЮДМИЛЫ МИХАЙЛОВНЫ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ "ВЫПЕЧКА
ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ"

РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА "МОЛОДЫЕ
ПРОФЕССИОНАЛЫ" (WSR) РЕСПУБЛИКИ
СЕВЕРНАЯ - ОСЕТИЯ АЛАНИЯ

г. АРДОН

Handwritten signature of I.S. Azimova in blue ink.

И.С. Азимова
Министр образования и
науки PCO-Алания

6-10 НОЯБРЯ 2017 г.

Handwritten signature of A.L. Mouravov in blue ink.

А.Л. Моуравов
Руководитель РКЦ
WSR PCO-Алания



- эксперт Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) PCO-A компетенция «Кондитерское дело», 2017 г. (сертификат эксперта);



- эксперт Межрегионального отборочного чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) СКФО компетенция «Выпечка осетинских пирогов», 2016 г. (сертификат эксперта);



world skills
Russia
Северный Кавказ 2016

СЕРТИФИКАТ

Вручается эксперту

**Танделовой Людмиле
Михайловне**

за участие

**в Межрегиональном отборочном чемпионате «Молодые
профессионалы» (WorldSkills Russia) Северо-Кавказского
федерального округа - 2016**

по компетенции

«Выпечка осетинских пирогов»



Генеральный директор
Союза «Ворлдскиллс
Россия»
Р.Н. Уразов

13 мая
2016

Внутри техникумовский уровень:

- член комиссии ГИА по выпуску специалистов в 2019 г. (Пр. №1 от 09.01.2019 г.);
- член Аттестационной комиссии методического совета (Пр. №31А от 01.09.2017 г.);
- член Аттестационной комиссии педагогических работников (Пр. №15А от 02.06.2018 г.);
- член Стипендиальной комиссии (Пр. №6-д от 23.01.2018 г.);
- эксперт отборочных соревнований для участия в финале VII национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) компетенция «Кондитерское дело», 2019 г. (диплом эксперта);

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

Республиканский уровень:

1. Мастер-классы для обучающихся 6-11 классов «Билет в будущее» в 2020 году» Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров», 2020 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПРИКАЗ

18.09.2020 г.

№ 116-17

г. Владикавказ

Об участии в проекте «Билет в будущее»

В соответствии с пунктом 2 Приказа от 08 февраля 2020 года № 08.08.2020-1 «О реализации проекта по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11 классов «Билет в будущее» в 2020 году» Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», на основании договора с Центром опережающей профессиональной подготовки РСО-Алания «Об оказании услуг» от 12 июня 2020 года № 2

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. НАЧАТЬ реализацию мероприятий по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11 классов «Билет в будущее» с 22 сентября 2020 года по компетенциям: Поварское дело, кондитерское дело, хлебопечение, администрирование отеля, туризм в лабораториях и мастерских техникума согласно утвержденной программе и расписанию.
2. НАЗНАЧИТЬ наставниками проекта по компетенциям следующих преподавателей, прошедших соответствующую подготовку в Академии WSR:

Компетенция	Наставник	Место проведения
Поварское дело	Дзукаева Л.Л. Камолина С.А. Дубровина Г.А.	ул. Кесаева, 12А
Кондитерское дело	Кабисова М.В. Тедсева Ж.С.	ул. Кесаева, 12А
Хлебопечение	Кобаидзе Э.Т.	ул. Кесаева, 12А
Выпечка осетинских пирогов	Танделова Л.М. Шанаева Ф.Б.	ул. Кесаева, 12А
Администрирование отеля	Гасиева В.А.	ул. Миллера, 29
Туризм	Дзиева А.А.	ул. Миллера, 29



3. Зав. Лабораторией Багаевой З.И. ОБЕСПЕЧИТЬ мероприятия проекта необходимыми продуктами согласно заявкам, предоставленным наставниками за неделю до проведения занятия.
4. Лаборантам: Цопановой М.Г.; Гадзацевой О.К.; Гадзацевой С.К. СЛЕДИТЬ за санитарным состоянием лаборатории; проводить генеральную уборку помещений, оборудования, дезинфекцию столовой посуды, предупреждать выход оборудования из строя, при обнаружении дефекта оборудования или нарушения режима его работы немедленно сообщать зав. Лабораторией и делать запись о поломке в дежурном журнале, обеспечивать хранение продуктов в соответствии с санитарными требованиями, экономное расходование моющих и дезинфицирующих средств, перед началом лабораторных работ, совместно с преподавателем, проводить со студентами инструктаж о безопасных приемах эксплуатации устройств, основного и вспомогательного оборудования на рабочем месте и следить за исполнением.
5. Главному бухгалтеру Варзиевой Р.Ч. НАЧИСЛЯТЬ заработную плату работникам техникума, принимавшим участие в реализации проекта, за фактически проведенные часы и отработанное время согласно акта выполненных работ.
6. Возложить на руководителя проектов Казиеву Л.Т. ответственность за исполнение настоящего приказа: согласовать программу профессиональных проб, составить расписание занятий, направить наставников на обучение в Академию WSR, заключить договора с наставниками и проверять его исполнение, отслеживать посещаемость школами профессиональных проб, проводить ежедневный мониторинг обучающихся.

Директор



В.Б. Абиев



2. Мастер производственного обучения Танделова Людмила Михайловна выступила с докладом на заседании республиканской секции преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения торговли и общественного питания, туризма, гостиничного сервиса 28.11.2018 года по теме «Использование инновационных технологий на уроках производственного обучения для формирования профессиональной компетенции».

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА № 2

заседания республиканской секции преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения торговли и общественного питания, туризма, гостиничного сервиса
от 28 ноября 2018 года

ГБСУВУ с. Михайловское, ул. Студенческая, дом 1.

Время проведения: - 11.00 часов.

Присутствовали:

Члены секции преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения торговли и общественного питания, туризма, гостиничного сервиса.

Количество присутствующих: 18 чел.

По 3 вопросу повестки дня слушали: Танделову Людмилу Михайловну - с методическим докладом на тему «Использование инновационных технологий на уроках производственного обучения для формирования профессиональной компетенции».

Постановили:

1. Методический доклад Танделовой Л.М. использовать в работе мастеров производственного обучения на уроках производственного обучения с обучающимися во время прохождения практики.

Председатель секции



З.М. Барова

Секретарь секции



Л.М. Танделова

Верно:

Секретарь секции специальных дисциплин и мастеров производственного обучения торговли и общественного питания, туризма, гостиничного сервиса

28.11.2018 г.



Л.М. Танделова

6. Участие в профессиональных конкурсах

1. Всероссийского конкурса профессионального мастерства педагогических работников, приуроченный к 130-летию рождения А.С. Макаренко, 2018 г.

