

**Научно-исследовательская и методическая деятельность
преподавателя специальных дисциплин Кабисовой Мадины Варденовны
за 2016-2021 гг.**

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



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ"

УДОСТОВЕРЕНИЕ

о повышении квалификации

772412456290

Документ о квалификации

Регистрационный номер

У-20-33908

Город

Москва

Дата выдачи

10.10.2020

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Кабисова Мадина Варденовна

с 24 августа 2020 г. по 10 октября 2020 г.

прошел(а) повышение квалификации в (на)

Федеральном государственном бюджетном образовательном
учреждении высшего образования

«Московский государственный психолого-
педагогический университет»

по дополнительной профессиональной программе

*Программа повышения квалификации наставников
по проведению рефлексии профессиональных проб и
модели осознанности и целеустремленности у
обучающихся 6-11-х классов*

в объеме

16 часов



Подпись
секретаря

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

/Марголис А.А.

/Филиппова Е.В.

Министерство образования и науки
Республики Северная Осетия-Алания

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Кабисова

Мадина Варденовна

07.05.2018г. - 28.05.2018г.

прошел (а) обучение в (на) ГБОУ ДПО СОРИПКРО
лицензия Министерства образования и науки Республики
Северная Осетия-Алания серия 15Л01 № 0001196,
регистрационный № 2276 от 1 марта 2016г.

*Удостоверение является документом Государственного
бюджетного образовательного учреждения дополнительного
профессионального образования «Северо-Осетинский
республиканский институт повышения квалификации
работников образования»
о повышении квалификации*

Регистрационный номер

03628

Город
Владикавказ

Дата выдачи

28.05.2018г.

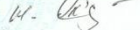
по дополнительной профессиональной образовательной программе

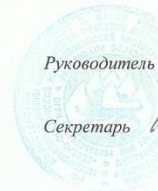
**«Развитие профессиональных компетенций педагогических
работников образовательных организаций СПО в контексте
требований профстандарта»**

в объеме 108 часов.

Руководитель  Л.С.Исакова

М.П.

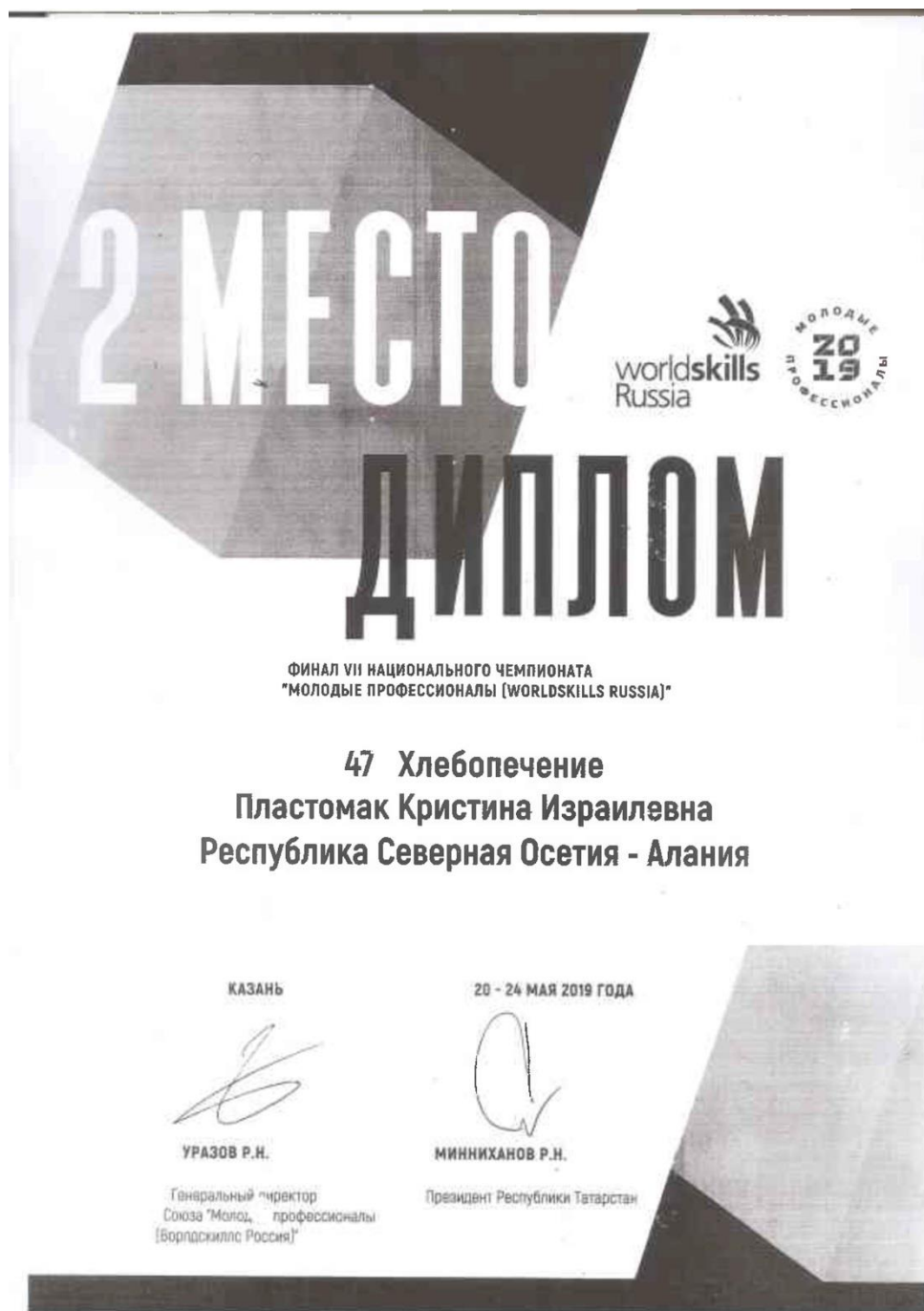
Секретарь 



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

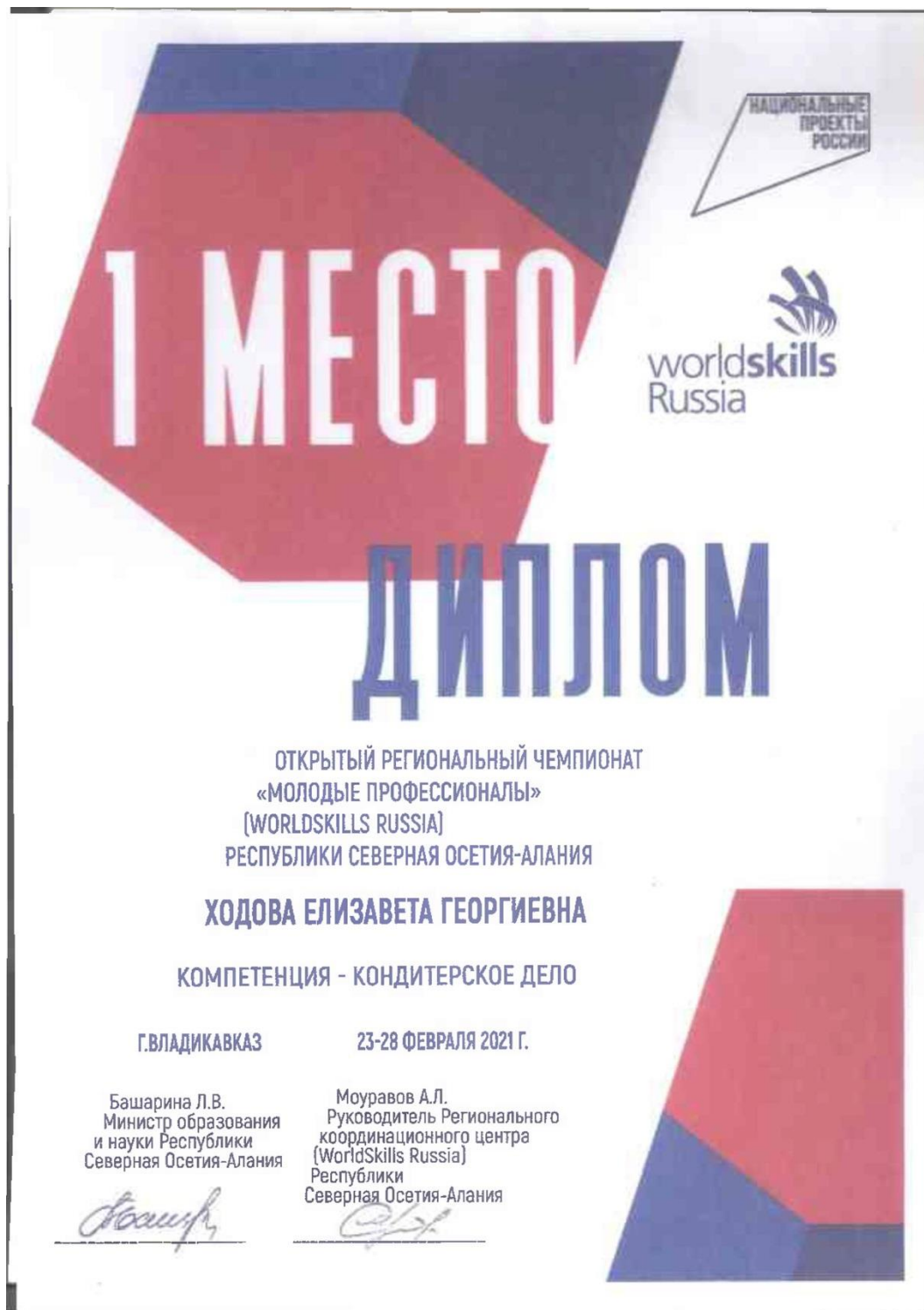
Федеральный уровень:

1. Диплом 2 место, финал VII национальный чемпионат «Молодые профессионалы», компетенция «Хлебопечение», Пластомак Кристина, 2019 г.



Региональный уровень:

2. Диплом 1 место Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WORLD SKILLS RUSSIA) Республики Северная Осетия - Алания. Компетенция «Кондитерское дело», Ходова Елизавета, 2021 г.



3. Диплом 2 место Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WORLD SKILLS RUSSIA) Республики Северная Осетия - Алания. Компетенция «Кондитерское дело», Габараева Виктория, 2021 г.



4. Диплом 1 место Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WORLD SKILLS 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 1 место Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WORLDSKILLS RUSSIA) Республики Северная Осетия - Алания. Компетенция «Кондитерское дело», Муратида Николай, 2017 г.



7. Диплом 3 степени, конкурс СКФО «Современные технологии производства продуктов здорового питания» «Лучший кондитер 2016 г. Декорация тортов», Болотаева Анна, 2016 г.



8. ГБПОУ «ВТЭТ», Благодарность Кабисовой Мадине Варденовне за добросовестный труд, активное участие в общественной и научной жизни техникума.



9. ГБПОУ «ВТЭТ», Благодарность Кабисовой Мадине Варденовне за организацию проведения конкурса профессионального мастерства по компетенции «Кондитерское дело».

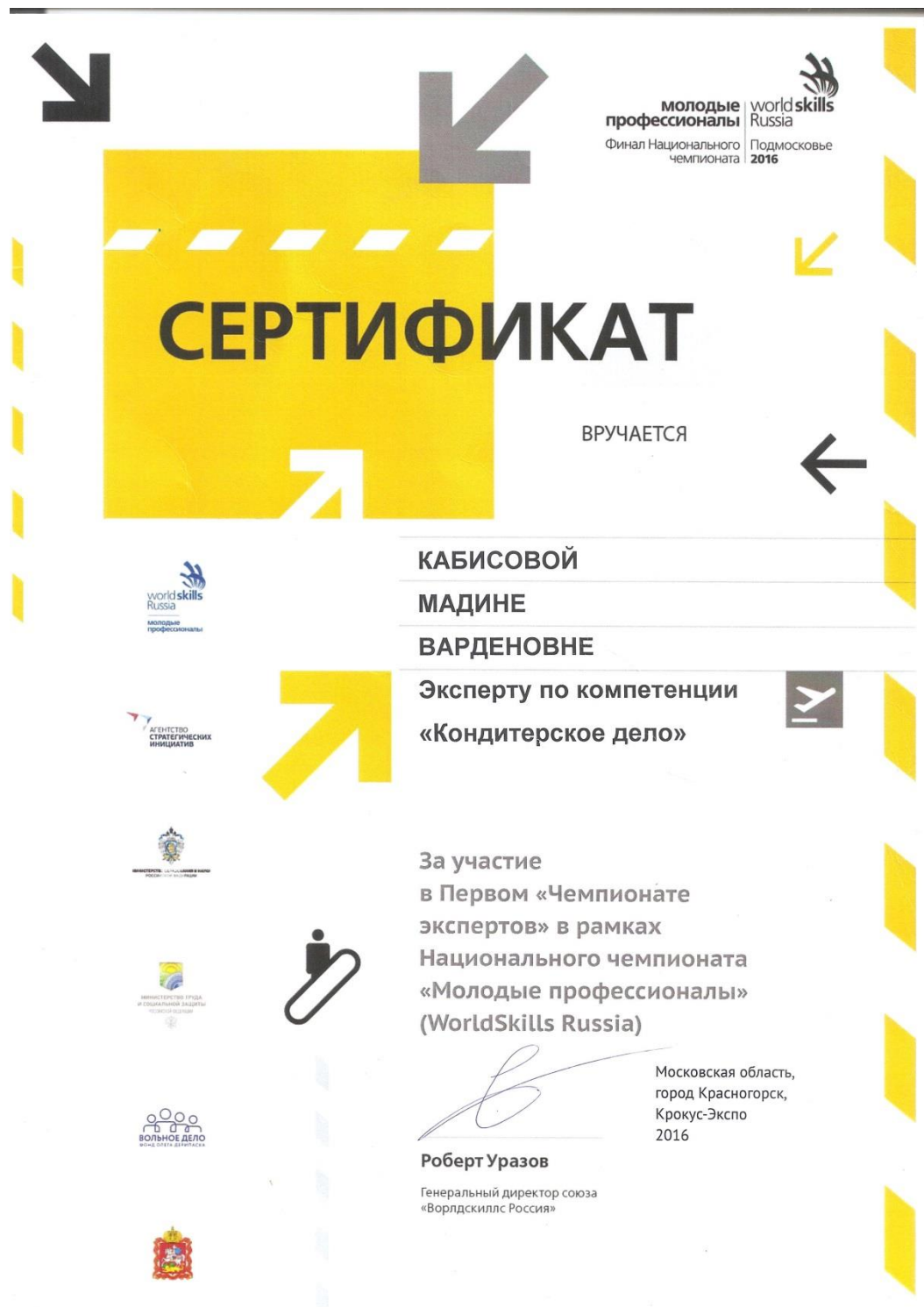


3. Участие в исследовательской деятельности. Презентация результатов исследовательской деятельности педагога в рамках научно-практических конференций, профессиональных слетов, конкурсов и других мероприятий различного уровня

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



2. Сертификат за участие в I «Чемпионате экспертов» в рамках Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), 2016 г.



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

1. Семинар РАО и МОиН РСО-Алания «Опыт построения открытой педагогической системы на базе инновационного образовательного ресурса», 2016 г. (сертификат участника).

 РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ОБРАЗОВАНИЯ	  Министерство образования и науки РСО-Алания	 РОПРЯЛ РОССИЙСКОЕ ОБЩЕСТВО ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ РУССКОГО ЯЗЫКА И ЛИТЕРАТУРЫ
--	--	--

СЕРТИФИКАТ

Настоящий сертификат выдан

КАБИСОВОЙ МАДИНЕ ВАРДЕНОВНЕ
(фамилия, имя, отчество)

и свидетельствует о том, что он(а) с 13 по 14 мая 2016 года принимал(а) участие в семинаре «ОПЫТ ПОСТРОЕНИЯ ОТКРЫТОЙ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ НА БАЗЕ ИННОВАЦИОННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО РЕСУРСА» (школьный энциклопедический словарь «Русский язык»)

Президент Российской академии образования, Президент Санкт-Петербургского государственного университета, Президент «РОПРЯЛ», «МАПРЯЛ», Председатель Попечительского совета фонда «Русский мир»  Л.А. Вербицкая	Министр образования и науки Республики Северная Осетия-Алания   А.У. Ороев
---	---

2. Открытый урок (лабораторно-практическое занятие) на тему «Пасхальная выпечка» для групп 12П, 11ПК, 22П, 36ПК, 34ПК, 37ПК, 33ПК, 2019 г.

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

АНАЛИЗ УРОКА № 09/201

ФНО преподавателя Кабиева Марина Вадимовна

Наименование дисциплины Приготовление кондитерских изделий

Тема занятия «Пасхальная выпечка»

Учебная группа 12 П, 11 ПК, 22 П, 36 ПК, 34 ПК, 37 ПК, 33 ПК

Дата посещения 17.04.19г.

Тип занятия опрабатывает навыки и умения

Вид занятия 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 новыми полученными и сформированными	+
Подведение итогов и результатов урока, рефлексия	+
Задание на дом	+



3. Открытый урок (лабораторно-практическое занятие) на тему «Приготовление и оформление холодных и горячих десертов» для группы 32ПК, 2020 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

АНАЛИЗ УРОКА № 04-Р48

ФИО преподавателя Калишова Мария Вадимовна

Наименование дисциплины _____

Тема занятия Приготовление и оформление холодных и горячих десертов

Учебная группа 32 ПК

Дата посещения 25.09.2020г.

Тип занятия _____

Вид занятия лабораторно-практическое занятие

<i>Нормативное обеспечение учебной деятельности</i>	
Соответствует ли занятие календарно-тематическому плану	+
Осуществляет ли преподаватель поурочное планирование	+
Реализует ли преподаватель план данного занятия	+
Обеспечивается ли качественное ведение учебной документации	+
<i>Структура учебного занятия</i>	
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 полученных и сформированными	+
Подведение итогов и результатов урока, рефлексия	+
Задание на дом	+



4. Открытый урок (лабораторно-практическое занятие) на тему «Приготовление отделочных полуфабрикатов» для группы 32П, 2020 г.

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

АНАЛИЗ УРОКА № 04-К58

Ф.И.О. преподавателя Кабисова Мадина Варужковна
 Наименование дисциплины МДК.06.01 Технология приготовления изделий отделочных полуфабрикатов
 Тема занятия Приготовление изделий отделочных полуфабрикатов
 Учебная группа 32 П
 Дата посещения 13.10.2020 г.
 Тип занятия _____
 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 пройденного, связанного с новым	+
Обобщение и систематизация знаний и умений, связь новыми полученными и сформированными	+
Подведение итогов и результатов урока, рефлексия	+
Задание на дом	+



5. Открытый урок (лабораторно-практическое занятие) на тему «Приготовление хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» для группы 42ПКД, 2021 г.

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

АНАЛИЗ УРОКА № 87

ФИО преподавателя Мабисова Мадина Вардановна

Наименование дисциплины ММ 05. Организация производства и поставки продукции в торговую сеть, включая кондитерские изделия

Тема занятия «Приготовление хлебобулочных кондитерских изделий»

Учебная группа 42ПКД

Дата посещения 08.10.2021г.

Тип занятия урок изучения материала приёмы и приемы

Вид занятия лабораторно-практическое занятие

Нормативное обеспечение учебной деятельности	
Соответствует ли занятие тематическому плану	+
Осуществляет ли преподаватель поурочное планирование (тех. карта)	+
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	+



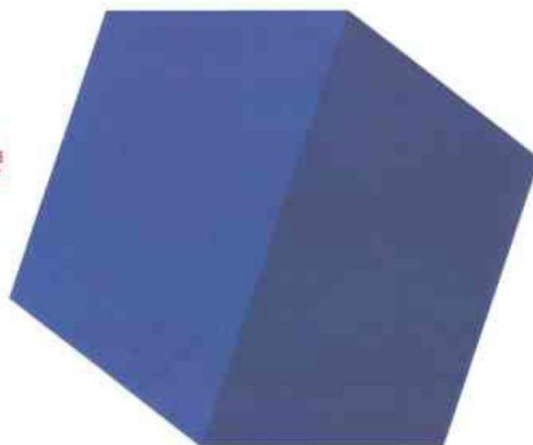
4. **Участие в работе экзаменационных, аттестационных, экспертных комиссий, групп; жюри олимпиад, конкурсов; творческих лабораторий**

Федеральный уровень:

- эксперт отборочных соревнований для участия в финале IX национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) компетенция «Кондитерское дело», 2021 г. (диплом эксперта);



- эксперт отборочных соревнований для участия в финале VII национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) компетенция «Кондитерское дело», 2019 г. (диплом эксперта);



ДИПЛОМ ЭКСПЕРТА

КАБISOBA МАДИНА ВАРДЕНОВНА

КОМПЕТЕНЦИЯ: КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

ЗА УЧАСТИЕ В ОТБОРОЧНЫХ СОРЕВНОВАНИЯХ ДЛЯ УЧАСТИЯ
В ФИНАЛЕ VII НАЦИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА
"МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ (WORLD SKILLS RUSSIA)"

Г. СУРГУТ

14-19.04.2019

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Альберт Сабитов".

АЛЬБЕРТ САБИТОВ
Руководитель РКЦ
Движения "Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)"
в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре



- эксперт Финала VII национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) компетенция «Кондитерское дело», 2019 г. (диплом эксперта);



- эксперт II «Чемпионата экспертов» в рамках V Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), 2017 г. (диплом эксперта);



world skills
Russia

МОЛОДЫЕ
ПРОФЕССИОНАЛЫ
2017

ДИПЛОМ ЭКСПЕРТА

Кабисова


Мадина

Варденовна

ПРИНЯЛ(А) УЧАСТИЕ ВО II "ЧЕМПИОНАТЕ ЭКСПЕРТОВ"
В РАМКАХ ФИНАЛА V НАЦИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА
"МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ" (WORLDSKILLS RUSSIA)

г. Краснодар

13 мая 2017 года


Тымчиков Алексей Юрьевич
Технический директор
Союза «Агентство развития
профессиональных сообществ
и рабочих кадров
«Молодые профессионалы
{Ворлдскиллс Россия}»

Региональный уровень:

- Главный эксперт Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) PCO-A компетенция «Кондитерское дело», 2021 г. (диплом эксперта);



- Главный эксперт Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) PCO-A компетенция «Кондитерское дело», 2019 г. (диплом эксперта);



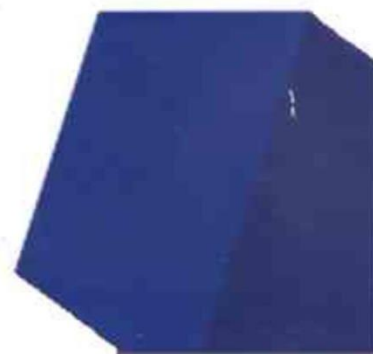
**ОТКРЫТЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»
(WORLD SKILLS RUSSIA)
РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ - АЛАНИЯ**

КАБИСОВА МАДИНА ВАРДЕНОВНА

КОМПЕТЕНЦИЯ - КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Ардон 21-26 ОКТЯБРЯ 2019

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

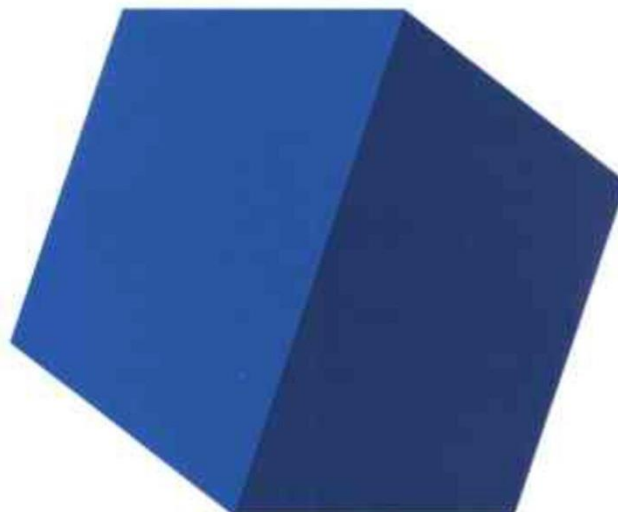


- Главный эксперт Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) PCO-A компетенция «Кондитерское дело», 2018 г. (диплом эксперта);



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





СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТА

**КАБИСОВОЙ МАДИНЫ ВАРДЕНОВНЫ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ “КОНДИТЕРСКОЕ
ДЕЛО”**

**РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА “МОЛОДЫЕ
ПРОФЕССИОНАЛЫ” (WSR) РЕСПУБЛИКИ
СЕВЕРНАЯ - ОСЕТИЯ АЛАНИЯ**

г. АРДОН

6-10 НОЯБРЯ 2017 г.

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

А.Л. Моуравов
Руководитель РКЦ
WSR PCO-Алания



- эксперт Межрегионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) СКФО, компетенция «Кондитерское дело», 2016 г. (сертификат 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
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ 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:

- 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.
- 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



6. Участие в профессиональных конкурсах

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



2. Диплом участника Всероссийского педагогического конкурса «Педагогический проект», 2016 г.

