

С Е Р Т И Ф И К А Т



СЕРТИФИКАТ

Данный сертификат подтверждает, что

Гусакова Елена Николаевна

приняла участие в семинаре-тренинге по теме:

Мировые кулинарные практики. Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд.

Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции.

Современные тенденции в составлении меню. Региональные кухни России.

И.И. Лазерсон



- 2017 -

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ ИЛЫ ЛАЗЕРСОНА

Сертификат



Настоящий сертификат подтверждает, что

Гусакова Елена Николаевна

приняла участие в семинаре-тренинге по теме:

«Современные техники приготовления блюд»

Инновационные технологии. Современные технологии сырья и полуфабрикатов (соответствующие списку по стандартам WSI). Инновационные методы обработки сырья, полуфабрикатов и приготовления блюд.

Руководитель проекта «Центр Шеф-поваров Санкт-Петербурга»

- 2017 -



Е.Н. Иришкин

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УДОСТОВЕРЕНИЕ

о повышении квалификации

316300114539

Документ о квалификации

Регистрационный номер 0245

Город Новокуйбышевск Самарской области

Дата выдачи: 09 июля 2017 года

Настоящее удостоверение подтверждает, что

Гусакова Елена Николаевна

с 03 июля 2017 года по 09 июля 2017 года
прошла повышение квалификации преподавателей
(мастеров производственного обучения)
в государственном автономном профессиональном
образовательном учреждении Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
по дополнительной профессиональной программе

«Практика и методика подготовки кадров по профессии
(специальности) «Повар-кондитер»
с учетом стандарта WorldSkills Russia
по компетенции «Поварское дело»

в объеме 82 часа

Директор

В.М. Земалиндинова

Руководитель МЦПК

Е.М. Иванова



Образование

ОБУЧАТЬ В НОВОМ ФОРМАТЕ

В июле мастер производственного обучения Красногвардейского аграрно-промышленного техникума Е.Гусакова прошла очередные курсы повышения квалификации. Для чего учителю учиться? Чему новому могут научить педагога, который и без того имеет богатый опыт работы в системе образования и успешных выпускников? Наш корреспондент И.Татиури попросила Елену Николаевну ответить на эти и другие вопросы:

- С опытом я поняла, что чем больше знаю, тем еще большему хочется учиться. Постигать знания необходимо на протяжении всей своей жизни. Совершенству нет предела.

Прошедшие в Самарской области курсы повышения квалификации показали, что за последние годы в нашей профессии по подготовке повара-кондитеров произошла настоящая революция. Теперь совершенно иные требования к подготовке, оформлению и подаче блюд. Изменилось буквоедство. Канули в Лету строгие советские нормативы. Теперь все приближено к европейским стандартам. Приветствуются фантазия и творческий подход повара.

- Где наш Красногвардейский район, а где Европа... Для чего усложнять и без того нагруженный учебный процесс?

- Нужно смотреть в будущее. Некоторые выпускники техникума трудоустроиваются далеко за пределами района. Они находят работу в престижных кафе и ресторанах крупных городов, где посетителей удивляют не только разнообразной кухней, но и экстравагантной подачей блюд. А для того, чтобы наши повара были на высоте, надо многое менять в методике их подготовки.

Всему этому способствует введение стандартов WorldSkills Russia. Третий год наши лучшие выпускники принимают участие в столь масштабном конкурсе и видят, чему надо учиться и к чему нужно

стремиться, чтобы достичь высот профессионального мастера. Второй год подряд республиканский этап данного конкурса проходит в нашем районе на базе Красногвардейской гимназии. В нем участвуют юные повара из всех средних профессиональных учреждений Адыгеи. Дважды его победителем становился наш ученик А.Ломачинский, который под руководством преподавателя М.Джоловой представлял нашу республику на следующем этапе конкурса, прошедшем в Якутии. Призового места мы не заняли, но получили бесценный опыт и стремление к дальнейшему росту.

Замечу, что в ближайшие годы выпускники техникума будут сдавать демонстрационный экзамен с учетом стандарта WorldSkills Russia (WS). А помимо диплома, получат специальный сертификат, подтверждающий их подготовку по европейским стандартам. В следующем году данный пилотный проект вводится в трех регионах России.

Преподаватели и учащиеся должны понимать, что современность предъявляет новые требования как к поварскому искусству, так и к другим специальностям. Важно быть не только хорошим мастером, но и самым лучшим. Прошли времена, когда при поступлении на работу достаточно было предъявить диплом об образовании. Сегодня как никогда ценится настоящая профессионализм. А для того, чтобы стать таковым специалистом, должно быть желание получить крепкие знания, почерпнуть с самых первых дней

обучения в техникуме или университете. Еще приветствуется инициатива, коммуникабельность и творческий подход.

- Одно из желаний учиться мало. Не менее важна и техническая оснащённость учебного процесса. Слушать лишь учителем довольно скучно.

- Вы правы. В последние годы материально - техническая база отделения «Повар - кондитер» заметно улучшилась. Постоянно приобретаются новое оборудование и инвентарь. Нет никаких проблем и с продуктами, используемыми для приготовления блюд. Огромную помощь в подготовке специалистов нам оказывает социальный партнер, индивидуальный предприниматель, владелец банкетного зала «Дозари» Т.Боржокова. Несомненно, нам требуется еще очень много, однако директор техникума А.Гчиачев создает все необходимые условия для обучения.

- Елена Николаевна, чему вы лично научились на курсах?

- Нас обучали ведущие специалисты страны. Мы приняли участие в экспертных лекциях, на которых рассматривалась методика реализации основной профессиональной образовательной программы и оценивания промежуточных и итоговых результатов. Именные эксперты учили работать в новом формате, делились своим богатейшим опытом.

Великолепные мастер-классы представил шеф-повар, теле- и радиоведущий, автор многих книг по кулинарии И.Джарсон. Илья Исмаилов - учительский

Программа повышения квалификации

Компетенция "Поварское дело"



человек. Все его выступления завораживали. Он рассказал об основах и современных подходах к сочетаемости ингредиентов и блюд, художественных основах и современных требованиях к оформлению. Особое внимание уделил региональным кухням России. Незабываемые мастер-классы об инновационных техниках и технологиях провел директор Центра шеф-поваров Санкт-Петербурга, международный эксперт WS Russia по компетенции «Поварское дело» Е.Иришкин.

Семинары, тренинги - занятия следовали одно за другим. Дни были очень насыщенными и интересными. Учили нас и тому, как грамотно организовывать, проводить и оценивать чемпионат по стандартам WS.

Порой у меня создавалось впечатление, что до этой поездки я не знала ничего. Выступления экспертов стали для меня настоящим открытием. И все новое завораживает, удивляет и восхищает. Теперь моя задача - научить всем новинкам кулинарного искусства своих учеников. Их успех и будет моей зачетной работой на профессиональную пригодность.

- С введением новых стандартов и требований не усложнится ли образовательная программа?

- Наоборот, она станет интересней и насыщенней. Ученики с еще большим нетерпением будут ждать теоретичес-

Образование



Елена Николаевна Гусакова работает в Красногвардейском профессиональном лицее с момента его открытия, т.е. с 1999 года. Она мастер производственного обучения по профессии повар-кондитер. За добросовестный труд награждена Почетной грамотой Министерства образования и науки РФ. Ведет активную общественную и депутатскую деятельность.

Елена Николаевна уже обучила более 100 ребят, которые в совершенстве освоили кулинарное искусство и теперь трудятся в сфере общественного питания г.Москвы, Санкт-Петербурга, Краснодара. Многие устроились в кафе и рестора-

ны городов и поселков, расположенных на Черноморском побережье. А выпускница Анна Овчаренко пошла по ее стопам и сегодня преподает в лицее.

Педагог гордится успехами своих учеников. Со всеми поддерживает теплые дружеские отношения и после окончания учебы. Немало способных учениц у нее и сегодня. В их числе Анастасия Беляева, Галина Пасевина, Марина Данилова, Вера Черникова, Яна Терещенко, Яна Безручко, Яна Релеха и др.

Внедрение новых федеральных государственных образовательных стандартов затронуло не только детские сады, школы, но и учебные заведения начального профессионального образования. Елена Николаевна вместе с мастером производственного обучения Мариной Ахмедовой Джоловой разрабатывали профессиональные модули нового поколения непосредственно для профессии повар-кондитер. С их введением в систему преподавания многое изменилось, но Е.Н.Гусакова считает, что новые стандарты пошли лишь на пользу и позволили адаптировать образовательную систему к новым экономическим реалиям, создали условия для самостоятельности и появления авторских образовательных методик.

Елена Николаевна внедряет в работу новые технологии и постоянно совершенствует свои знания, чтобы затем передать их ученикам. Большое

значение уделяет развитию творческих способностей детей, которые особенно проявляются при оформлении блюд, карвинге – искусстве декоративного вырезания изделий из овощей. Помогает развитию мастерства и прочная материальная база лицея. Директор Д.Е.Бахов сделал образовательное учреждение процветающим и успешным, оснастил классы необходимым инвентарем и оборудованием. Например, в кабинетах поварского отделения есть телевизоры, компьютеры, современное технологическое оборудование, позволяющее сделать уроки более интересными и результативными.

Елена Николаевна любит своих учеников, и они отвечают ей тем же. Уважением и авторитетом пользуется она и в коллективе. О ней тепло отзываются и коллеги, и руководители:

С.З.Даурова, заместитель директора по учебно-производственной работе: - Елена Николаевна – *едучивый, внимательный преподаватель, квалифицированный и ответственный мастер производственного обучения. Добивается хороших результатов в работе. Ее уроки содержательны, методически грамотны. Она умелый организатор и хороший наставник учащихся. Постоянно заботится о всестороннем развитии детей, о воспитании у них трудолюбия и коллективизма.*

А.Д.Кардовский, старший мастер производственного обучения: - *Е.Н.Гусакова – грамотный, высококвалифицированный специалист и прекрасный человек. Она возглавляет методическую комиссию, оказывает помощь молодым работникам, принимает активное участие в общественной жизни лицея и служит примером для многих.*

ГИБДД информирует

Ребенка спасет автокресло

Госавтоинспекция МВД России совместно с общественной организацией «*Движение без опасности*» проводит широкомасштабную социальную кампанию «*Автокресло – детям*», направленную на популяризацию использования детских удерживающих устройств и защиту прав детей-пассажиров. Стартовала данная акция и у нас в районе. О ее целях и задачах рассказывает госинспектор ОГИБДД ОМВД России по Красногвардейскому району А.Ю.Тхагапсов:

– Дети-пассажиры являются самой незащищенной категорией участников дорожного движения. Их безопасность полностью зависит от нас, взрослых. Однако многие родители до сих пор беспечно и безответственно относятся к безопасности своих детей, перевозят их без специальных удерживающих устройств. Они считают, что водят автомобиль уверенно, не нарушают правил дорожного движения, а значит, жизни и здоровью их малыша ничего не угрожает. Однако эти родители забывают о том, что на дороге то есть ни один человек не может дать гарантию, что не попадет в ДТП.

Использование детских удерживающих устройств значительно снижает риск травмирования и гибели ребенка в случае дорожной аварии. Перевозить малыша на руках ни в коем случае нельзя, только в специально подобранном кресле. Кроме того, необходимо закреплять все твердые и тяжелые предметы.

Акция «Автокресло – детям!» проходит в период с 3 ноября по 16 декабря. Ее главная задача – убедить участников дорожного движения в недопустимости перевозки детей в автомобилях без удерживающих устройств. С этой целью проводятся беседы с водителями, рассказываем о страшных последствиях аварий с участием детей. Особое внимание уделяем выявлению нарушителей данного требования законодательства. Только совместными усилиями мы можем уберечь наших детей от непоправимых последствий. Выбор за вами, уважаемые родители: автокресло или инвалидная коляска.

Мастер

ны городов и поселков, расположенных на Черноморском побережье. А выпускница Анна Овчаренко пошла по ее стопам и сегодня преподает в лицее.

Педагог гордится успехами своих учеников. Со всеми поддерживает теплые дружеские отношения и после окончания учебы. Немало способных учениц у нее и сегодня. В их числе Анастасия Беляева, Галина Пасевина, Марина Данилова, Вера Черникова, Яна Терещенко, Яна Безручко, Яна Релеха и др.

Внедрение новых федеральных государственных образовательных стандартов затронуло не только детские сады, школы, но и учебные заведения начального профессионального образования. Елена Николаевна вместе с мастером производственного обучения Мариной Ахмедовой Джоловой разрабатывали профессиональные модули нового поколения непосредственно для профессии повар-кондитер. С их введением в систему преподавания многое изменилось, но Е.Н.Гусакова считает, что новые стандарты пошли лишь на пользу и позволили адаптировать образовательную систему к новым экономическим реалиям, создали условия для самостоятельности и появления авторских образовательных методик.

Елена Николаевна внедряет в работу новые технологии и постоянно совершенствует свои знания, чтобы затем передать их ученикам. Большое

значение уделяет развитию творческих способностей детей, которые особенно проявляются при оформлении блюд, карвинге — искусстве декоративного вырезания изделий из овощей. Помогает развитию мастерства и прочная материальная база лицея. Директор Д.Е.Бахов сделал образовательное учреждение процветающим и успешным, оснастил классы необходимым инвентарем и оборудованием. Например, в кабинетах поварского отделения есть телевизоры, компьютеры, современное технологическое оборудование, позволяющее сделать уроки более интересными и результативными.

Елена Николаевна любит своих учеников, и они отвечают ей тем же. Уважением и авторитетом пользуется она и в коллективе. О ней тепло отзываются и коллеги, и руководство:

С.З.Даурова, заместитель директора по учебно-производственной работе: - Елена Николаевна - вдумчивый, внимательный преподаватель, квалифицированный и ответственный мастер производственного обучения. Добивается хороших результатов в работе. Ее уроки содержательны, методически грамотны. Она умелый организатор и хороший наставник учащихся. Постоянно заботится о всестороннем развитии детей, о воспитании у них трудолюбия и коллективизма.

А.Д.Кардовский, старший мастер производственного обучения: - Е.Н.Гусакова - грамотный, высококвалифицированный специалист и прекрасный человек. Она возглавляет методическую комиссию, оказывает помощь молодым работникам, принимает активное участие в общественной жизни лицея и служит примером для многих.



Елена Николаевна Гусакова работает в Красногвардейском профессиональном лицее с момента его открытия, т.е. с 1999 года. Она мастер производственного обучения по профессии повар-кондитер. За добросовестный труд награждена Почетной грамотой Министерства образования и науки РФ. Ведет активную общественную и депутатскую деятельность.

Елена Николаевна уже обучила более 100 ребят, которые в совершенстве освоили кулинарное искусство и теперь трудятся в сфере общественного питания г.Москвы, Санкт-Петербурга, Краснодара. Многие устроились в кафе и рестора-



ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

Министерство образования и науки Республики Адыгея

НАГРАЖДАЕТСЯ
Тусакова Елена Николаевна,

мастер производственного обучения
государственного бюджетного образовательного
учреждения начального профессионального образования
«Профессиональный лицей № 7», за добросовестный труд
в сфере образования, профессионализм и творчество
в работе, значительный вклад в подготовке
квалифицированных рабочих кадров

Министр

А.Ш. Хуажева

/Приказ № 222-лс
от 03.10.2012 г./



АДЫГЭ РЕСПУБЛИКЭМ
И КЪЭРАЛЫГЪО
СОВЕТ – ХАСЭ

ЩЫТХЪУ ТХЫЛЬ
ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СОВЕТ – ХАСЭ
РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

НАГРАЖДАЕТ

ГУСАКОВУ

Елену Николаевну,

*мастера производственного обучения, преподавателя ГБПОУ
"Красногвардейский аграрно - промышленный техникум",*

за вклад в развитие начального профессионального образования Республики
Адыгея и заслуги в подготовке квалифицированных специалистов в области
сельскохозяйственного производства.

Председатель
Государственного Совета - Хасэ
Республики Адыгея



В.И. Нарожный

г. Майкоп
14 апреля 2016 года
№ 56 – 1 пр



МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



МИНИСТЕРСТВО ТРУДА
И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



АГЕНТСТВО
СТРАТЕГИЧЕСКИХ
ИНИЦИАТИВ



ВОЛЬНОЕ ДЕЛО
ФОНД ОЛЕГА ДЖИГАЛОВА



СЕРТИФИКАТ

вручается

**ГУСАКОВОЙ
ЕЛЕНЕ НИКОЛАЕВНЕ**

Красногвардейский аграрно-промышленный техникум

за участие в полуфинале

Национального чемпионата «Молодые профессионалы»
WorldSkills Russia
в Южном Федеральном округе

по компетенции

«Поварское дело»

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

19–21 апреля
2016

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ



ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

Награждается

Гусакова Елена Николаевна,
мастер производственного обучения

государственного бюджетного образовательного
учреждения начального профессионального
образования

Профессиональной лицей №7,
подготовивший призера республиканского
конкурса профессионального мастерства
по профессии
«ПОВАР - КОНДИТЕР»

Министр образования и науки
Республики Адыгея



А.Ш. Хуажева

/25.04.2013 г./



Награда за труд

В ст. Дондуковской прошёл ежегодный республиканский конкурс профессионального мастера по профессии повар-кондитер среди учащихся начального и среднего профессионального образования. Наш район представляла учащаяся Красногвардейского лицея №7 Яна Безручко. Ее подготовили преподаватели, мастера производственного обучения Е.Н.Гусакова и М.А.Джолова.

Яна Безручко представила на суд компетентного жюри яркое и оригинальное блюдо – ромштекс со сложным овощным гарниром. Творческие способности и практические навыки девочки были оценены по достоинству. Она заняла почётное третье место.

– У Яны настоящий кулинарный талант, – говорит преподаватель Е.Н.Гусакова. – С первых занятий девочка проявила огромный интерес и усердие к предмету. Ей с лёгкостью удавалось приготовление любых блюд. Она скрупулезно изучала технологический процесс, а на уроках буквально на лету схватывала новый учебный материал. Прекрасную характеристику дали ей и мастера-наставники после производственной преддипломной практики, которую она проходила в кафе «Уют» г. Усть-Лабинска. Отрадно отметить, что директор предприятия готов взять Яну и на постоянную работу. Уверена, что при желании она добьётся больших высот в профессии.

– Мы рады, что выпускники нашего лицея востребованы, и с мест работы поступают лишь благодарности и положительные отзывы, – подчеркнула мастер М.А.Джолова. – Для нас, педагогов, это лучшая награда за труд.



В и п л б а

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ



ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

Награждается

Безручко Яна Олеговна,
учащийся государственного бюджетного
образовательного учреждения начального
профессионального образования

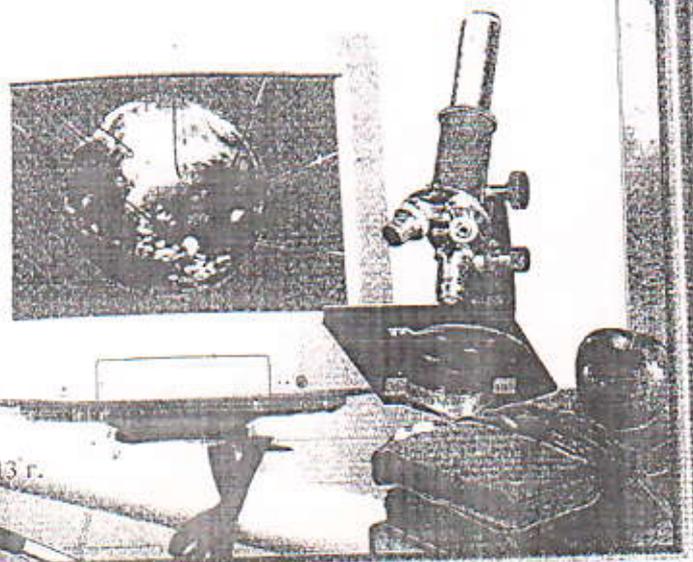
«Профессиональный лицей №
занявший III место в республиканском конкурсе
профессионального мастерства по профессии
«ПОВАР - КОНДИТЕР»

Министр образования и науки
Республики Адыгея



А.Ш. Хуажева

25-04-2013 г.





worldskills
Республика Адыгея 2016

СЕРТИФИКАТ

Вручается

ГУСАКОВОЙ ЕЛЕНЕ НИКОЛАЕВНЕ, эксперту
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Адыгея
«Красногвардейский аграрно-промышленный
техникум»



Министерство образования и науки
Российской Федерации



МИНИСТЕРСТВО ТРУДА
И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Министр образования и науки
Республики Адыгея



А.Ш.Хуажева



АГЕНТСТВО
СТРАТЕГИЧЕСКИХ
ИНИЦИАТИВ

11 марта
2016

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Настоящее удостоверение удостоверяет о том, что

**Гусакова
Елена Николаевна**

Удостоверение
является документом о повышении квалификации

прошла обучение с 01 февраля по 03 февраля 2016 г. в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг» по программе повышения квалификации «Современное профессиональное обучение в условиях качественного изменения профессиональных компетенций» в объеме 24 (двадцать четыре) часа.

ДПО 0462

Регистрационный номер 422

Дата выдачи 03 февраля 2016 года



Директор

И.В. Мазур

Секретарь

Н.А. Ульданова

город Анапа 2016 год

СЕРТИФИКАТ

участника отборочных соревнований

Регистрационный номер 031/WS

Настоящий сертификат свидетельствует о том, что

**Ломачинский
Андрей Михайлович**

являлся участником отборочных соревнований для определения участников Чемпионата профессионального мастерства по стандарту WorldSkills «Молодые профессионалы» в Краснодарском крае на базе специализированного центра компетенции 34 Поварское дело в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг»

Директор ГБПОУ КК АКСУ

Руководитель СЦК



И.В. Мазур

Ю.А. Нурсултанова

Город Анапа

01-03 февраля 2016



СЕРТИФИКАТ
УЧАСТНИКА
ВСЕРОССИЙСКОГО
КОНКУРСА
«ПРОФЕСИЯ»

ВРУЧАЕТСЯ
директору Семейного
бизнеса
и курса
БЮДЖЕТНОМУ УЧРЕЖДЕНИЮ
«Семейное
бизнесство»
г.о. Педагога

ПОДПИСЬ
[Signature]

Ф.З. МУСТАФИНА
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ОРГКОМИТЕТА КОНКУРСА
РЕКТОР ФАКУЛЬТЕТА «НАБЕРЕЖНОЧЕЛЫННИНСКИЙ ИНСТИТУТ
СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ И РЕСУРСОВ»



РЕГИСТРАЦИОННЫЙ №
1449 P

2016 год

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования

«Государственный институт новых форм обучения»

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

772402953512

Документ о квалификации

Регистрационный номер

2837/15

Города

Москва

Дата выдачи

04 декабря 2015 года

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Гусакова

Елена Николаевна

в период с 23 ноября 2015 года по 04 декабря 2015 года

прошел(а) повышение квалификации
по дополнительной профессиональной программе

**«Организационная и методическая работа экспертов
WorldSkills» (по компетенции:**

**«Поварское дело»
базовый уровень)**

в объеме **72 часов**



Руководитель

Мельниченко Л.Н.

Секретарь

Самедов И.Я.

Министерство образования и науки
Республики Адыгея

Свидетельство является документом
Государственного бюджетного
образовательного учреждения
дополнительного профессионального образования
«Адыгейский республиканский институт
повышения квалификации»

Регистрационный номер 886

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Настоящее свидетельство выдано Гусаковой

Елене Николаевне
(фамилия, имя, отчество)

в том, что он(а) с 26 января 2015 г. по « 4 » февраля 2015 г.
прошел(а) обучение в Адыгейском республиканском
(наименование)

ИНСТИТУТЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
образовательного учреждения дополнительного профессионального образования)

по теме: «Актуальные проблемы СПО
(наименование проблемы, темы, дополнительной профессиональной образовательной программы)
по программе подготовки квалифицированных
рабочих (служащих) в условиях модернизации»

в объеме 108
(количество часов)



Директор Мещеряков

Секретарь Шершурова

А. А. Берзегова

Город Майкоп, год 2015

«Профессия»

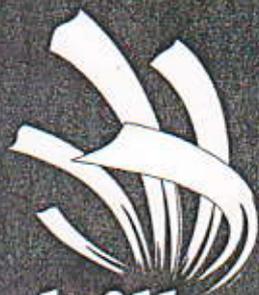


В г.Набережные Челны Республики Татарстан под эгидой Министерства образования и науки РФ прошел Всероссийский конкурс «Профессия». Свои лучшие рисунки и сочинения на суд компетентного жюри представили тысячи студентов и школьников России, в том числе студенты Красногвардейского аграрно-промышленного техникума Е.Курганская и М.Ашканов.

Екатерина учится на втором курсе отделения «Технология продукции общественного питания» и увлекается творчеством. С помощью красок она постаралась передать на листе бумаги свое отношение к выбранной профессии. А будущий автомеханик Мурат Ашканов поделился мыслями и мечтами о своем профессиональном пути, написав сочинение.

Подготовкой студентов занимались преподаватель спецдисциплин Е.Н.Гусакова и учитель русского языка и литературы Р.Р.Бесиджев.

Работы ребят были высоко оценены и удостоены сертификатов.



worldskills
Республика Адыгея 2016

ДИПЛОМ

Награждается

ЛОМАЧИНСКИЙ АНДРЕЙ МИХАЙЛОВИЧ,
конкурсант Государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
Республики Адыгея
«Красногвардейский аграрно-промышленный техникум»



Министерство образования и науки
Российской Федерации



МИНИСТЕРСТВО ТРУДА
И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



АГЕНТСТВО
СТРАТЕГИЧЕСКИХ
ИНИЦИАТИВ

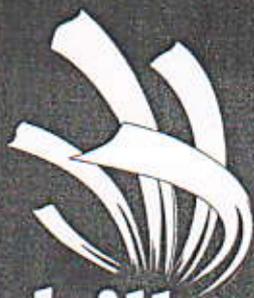
ЗА I МЕСТО В I РЕГИОНАЛЬНОМ ЧЕМПИОНАТЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» (WorldSkills Russia)
по компетенции
«Поварское дело»

Министр образования и науки
Республики Адыгея



А.Ш.Хуажева
А.Ш.Хуажева

11 марта
2016



worldskills
Республика Адыгея 2016

СЕРТИФИКАТ

Вручается

ГУСАКОВОЙ ЕЛЕНЕ НИКОЛАЕВНЕ, эксперту
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Адыгея
«Красногвардейский аграрно-промышленный
техникум»

за участие в I Региональном Чемпионате
профессионального мастерства «Молодые
профессионалы» (WorldSkills Russia)
по компетенции
«Поварское дело»

Министр образования и науки
Республики Адыгея



А.Ш.Хуажева

11 марта
2016



Министерство образования и науки
Российской Федерации



МИНИСТЕРСТВО ТРУДА
И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



АГЕНТСТВО
СТРАТЕГИЧЕСКИХ
ИНИЦИАТИВ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
"Пензенский государственный технологический университет"
(ПензГТУ)

ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

582403380297

Документ о квалификации

Регистрационный номер

ДП-307

Города

Пенза

Дата выдачи

18.12.2015 г.

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

**Гусакова
Елена Николаевна**

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на)

ФГБОУ ВО "Пензенский государственный технологический
университет"

по программе "Профессиональное обучение
(педагогическая деятельность)"
в объеме 506 часов

Решением от

18.12.2015 г. протокол №249

диплом предоставляет право
на ведение профессиональной деятельности в сфере
образования



ЧЛЕН КОМИССИИ

Н. А. Хрусталькова

В. Б. Моисеев

С. С. Жаткина

ГРАМОТА

НАПРАВЛЯЕТСЯ

ГУСАКОВА

Елена Николаевна

за четкую организацию, подготовку, проведение и активное участие в проведении выставки-ярмарки, посвященной 90-летию Красногвардейского района.



Д.Е.Бахов

Директор
ТБЛЮ РА «КАИТ»

с. Красногвардейское-2014г.

Приказ №28/2
от «30» сентября 2014г.



Почетная
ГРАМОТА

НАГРАЖДАЕТСЯ

ГУСАКОВА

Елена Николаевна

за четкую организацию, подготовку, проведение и активное участие в проведении выставки-ярмарки, посвященной 23 годовщине со дня образования Республики Адыгея.

Директор
ГБПОУ РА «КАПТ»



Д.Е.Бахов

с.Красногвардейское-2014г.

Приказ №29/1
от «07» ноября 2014г.



ДИПЛОМ

вручается

Гусаковой Елене Николаевне

за участие в межрегиональной научно-практической конференции

Эффективность реализации модульно-

компетентного подхода в условиях внедрения ФГОС

НПО/СПО 3 поколения

с докладом на тему

«Самостоятельная работа как один из способов

активизации познавательной деятельности

обучающихся»

Директор НОУ СПО «Краснодарский

кооперативный техникум «Крайпотребсоюз»

Нанаев В.В.



13 декабря 2013

г. Белореченск



Министерство образования и науки Республики Адыгея

ДИПЛОМ

НАГРАЖДАЕТСЯ

Петривская Алина,

студентка ГБПОУ РА «Красногвардейский
аграрно-промышленный техникум»

(руководитель – Гусакова Елена Николаевна),

за активное участие

в Фестивале народного творчества

Республики Адыгея

«Мы разные – в этом наше богатство!

Мы вместе – в этом наша сила!»

Министр



А.Ш.Хуажева

18.11.2015г.,

г. Майкоп

"Бал мечты"

В Государственной филармонии г. Майкопа состоялся ежегодный студенческий праздник «Бал мечты», посвященный Году литературы в России. Инициаторами его проведения традиционно является Министерство образования и науки РА.

В мероприятии приняли участие более 150 учащихся высших и средних профессиональных учебных заведений республики, которые достигли значительных успехов в учебе, спорте, общественной деятельности. Красногвардейский аграрно-промышленный техникум представляли И. Фомин, А. Ломачинский, Е. Степанов, М. Пожарский, Б. Меджажев, Т. Шартнер, С. Климо-

ва, Д. Бородина, Я. Берестова, А. Беликова, В. Мисикова, Е. Кокарева. Подготовкой ребят занимались заместитель директора техникума по воспитательной работе Р. Д. Бахов, педагоги Е. Н. Гусакова, Г. Н. Лапига, Я. Б. Терещенко и Ю. Ш. Тхитлянова.

Каждый участник предстал в образе литературного героя начала девятнадцатого века. Юноши в строгих смокингах, девушки в красивых и нарядных балльных платьях светились от счастья, кружась в вихре вальса, полонеза, «белого» танца. Кроме того, для ребят была подготовлена увлекательная игровая программа.

В завершении праздника жюри назвало шесть лучших танцевальных пар. В их число вошли и наши ребята – М. Пожарский и А. Беликова, А. Ломачинский и Д. Бородина.



Знай наших!

Снова успех

В минувшие выходные в г.Славянске-на-Кубани прошло первенство по легкой атлетике. В нем приняли участие около трехсот юных спортсменов из Краснодлерского края, Республики Адыгея и Карачаево-Черкесии.

Наш район представляли воспитанницы тренера Р.Т.Османова, ученицы Красногвардейской гимназии и Хатукайской средней школы №2 И.Кривоносова, А.Клушина, А.Кольбельникова, Д.Фунина и А.Беловицкая.

В беге на 60-метровую дистанцию второе место заняла И.Кривоносова. Результат — 7,6 сек. стал лучшим достижением девочки в ее спортивной карьере. Она выполнила норматив кандидата в мастера спорта.

Выступление на первенстве стало успешным для А.Клушиной и А.Кольбельниковой, которым присвоен первый взрослый разряд по легкой атлетике.

Образование

Приятного аппетита

«Дозари» с. Красногвардейского Т.А.Боджокова.

Открыл конкурс директор техникума А.К.Пчихачев. Он пожелал участникам честной борьбы и профессиональных побед и профессионального роста.

Конкурсантам было предложено приготовить блюдо из птицы с тремя гарнирами и соусом, а также сладкий десерт «Фандан». На все отводилось два с половиной часа.

Будущие повара отлично справились с поставленной задачей, проявив при этом смекалку, аккуратность и творческие способности. Члены жюри оценивали как вкусовые качества, так и эстетическое оформление блюд, способ их подачи.

Вы все отлично потрудились, обращаясь к участникам, сказала Т.А.Боджокова. — Уверена, что каждый из вас станет высококвалифицированным специалистом. Для этого у вас есть и желание, и прочный фундамент знаний, которые дают вам опытные педагоги.

Положительную оценку конкурсных блюд дала и член жюри, директор банкетного зала

«Спутник» М.А.Бабкина, которая с удовольствием присутствовала на всех мероприятиях тематической недели.

Наш техникум реализует дуальную модель подготовки молодых специалистов, — рассказывает заместитель директора по учебно-производственной работе М.И.Алиева. — Эта программа предполагает тесное сотрудничество с социальными партнерами — работодателями. Педагоги дают теоретические знания, которые учащиеся должны

закреплять в производственных условиях. С этой целью мы пригласили Т.А.Боджокову и М.А.Бабкину. Надеюсь, они могут нам в реализации программы дуального обучения, благодаря чему профессиональные умения и навыки наших учащихся заметно возрастут.

В завершение конкурса педагоги поблагодарили директора техникума А.К.Пчихачева и его заместителей М.И.Алиеву и С.З.Даурову за помощь в организации мероприятия. Особые слова благодарности были адресованы детям, которые с энтузиазмом и огромным участием во всем принимали участие во всех конкурсах и викторинах.

