**Резюме выпускника**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личные данные:** |  |
| Ф.И.О. | Хижняк Вера Ивановна |
| Дата рождения | 26.02.2002 г. |
| Телефон | 8-900-129-65-70 |
| Е-mail |  |
| Адрес | г. Красный Сулин, ул. Автомобилистов, 2 6 подъезд, кв. 87 |
| **Образование:** | Среднее профессиональное по профессии «Повар, кондитер» |
| основное | 2018-2022 учебный год ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий» профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» |
| **Наличие рабочих****профессий** | Повар 4 (четвертого) разрядаКондитер 3 (третьего) разряда |
| **Опыт работы:** |  |
| стажировки | 1) производственная практика по ПП 01.01 (ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)ИП Синенко М.А. кафе «Премьера»2) производственная практика ПП 02.01 (ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)ИП Синенко М.А. кафе «Премьера»3) производственная практика ПП 03.01 (ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)ООО «Мокрый Ус» 4) производственная практика ПП 04.01 (ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)ООО «Мокрый Ус» 5) производственная практика ПП 05.01 (ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента)ООО «Мокрый Ус»  |
| **Олимпиады и конкурсы профмастерства** | Участница XX Регионального фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный Олимп»в номинации: «Поварской калейдоскоп» Приготовление холодного блюда «Сельдь с гарниром» |
| **Участие в общественной жизни колледжа** | Участие в общественных и групповых мероприятиях |
| **Диплом** | Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», дата проведения: 15.06.2022 г. результат: 26,11 баллов |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личные данные:** |  |
| Ф.И.О. | Хаустова Татьяна Андреевна |
| Дата рождения | 13.05.2002 г. |
| Телефон | 8-908-514-33-04 |
| Е-mail |  |
| Адрес | г. Красный Сулин, ул. Косиора, 50 |
| **Образование:** | Среднее профессиональное по профессии «Повар, кондитер» |
| основное | 2018-2022 учебный год ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий» профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» |
| **Наличие рабочих****профессий** | Повар 4 (четвертого) разрядаКондитер 3 (третьего) разряда |
| **Опыт работы:** |  |
| стажировки | 1) производственная практика по ПП 01.01 (ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)ООО «Империя» ресторан2) производственная практика ПП 02.01 (ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)ООО «Империя» ресторан3) производственная практика ПП 03.01 (ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)ИП Синенко М.А. кафе «Премьера»4) производственная практика ПП 04.01 (ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)ИП Синенко М.А. кафе «Премьера»5) производственная практика ПП 05.01 (ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента)ИП Синенко М.А. кафе «Премьера» |
| **Олимпиады и конкурсы профмастерства** | Диплом призера за участие во Всероссийском конкурсе «Кулинарное чудо» категория «Аппетитные ароматы»Участница XX Регионального фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный Олимп»в номинации: «Поварской калейдоскоп» Приготовление холодного блюда «Сельдь с гарниром» |
| **Участие в общественной жизни колледжа** | Участие в общественных и групповых мероприятиях |
| **Диплом** | Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», дата проведения: 15.06.2022 г. результат: 25,17 баллов |

**Резюме выпускника**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личные данные:** |  |
| Ф.И.О. | Золотухина Любовь Романовна |
| Дата рождения | 13.07.1995 г. |
| Телефон | 8-961-290-55-72 |
| Е-mail |  |
| Адрес | р-н Родионово-Несветайский, сл. Родионово-Несветайская, ул. Ворошилова, 17/8 |
| **Образование:** | Среднее профессиональное по профессии «Повар, кондитер» |
| основное | 2018-2022 учебный год ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий» профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» |
| **Наличие рабочих****профессий** | Повар 4 (четвертого) разрядаКондитер 3 (третьего) разряда |
| **Опыт работы:** |  |
| стажировки | 1) производственная практика по ПП 01.01 (ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)ООО «Антарес» кафе «Вспышка»2) производственная практика ПП 02.01 (ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаООО «Антарес» кафе «Вспышка»3) производственная практика ПП 03.01 (ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)ООО Татнефть-АЗС запад, АЗС № 5794) производственная практика ПП 04.01 (ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)ООО Татнефть-АЗС запад, АЗС № 5795) производственная практика ПП 05.01 (ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента)ООО Татнефть-АЗС запад, АЗС № 579 |
| **Олимпиады и конкурсы профмастерства** | Участвовала в XXII Региональном фестивале кулинарного искусства “Кулинарный Олимп» |
| **Участие в общественной жизни колледжа** | Участие в общественных и групповых мероприятиях |
| **Диплом** | Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», дата проведения: 15.06.2022 г. результат: 25,74 баллов |

**Резюме выпускника**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личные данные:** |  |
| Ф.И.О. | Жуков Алексей Иванович |
| Дата рождения | 27.05.2002 г. |
| Телефон | 8-988-530-94-97 |
| Е-mail |  |
| Адрес |  г. Красный Сулин, ул. 50 лет Октября, 30/95 |
| **Образование:** | Среднее профессиональное по профессии «Повар, кондитер» |
| основное | 2018-2022 учебный год ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий» профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» |
| **Наличие рабочих****профессий** | Повар 3 (третьего) разрядаКондитер 3 (третьего) разряда |
| **Опыт работы:** |  |
| стажировки | 1) производственная практика по ПП 01.01 (ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)ИП Синенко М.А. кафе «Премьера»2) производственная практика ПП 02.01 (ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)ИП Синенко М.А. кафе «Премьера»3) производственная практика ПП 03.01 (ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)ООО «Антарес» кафе «Вспышка»4) производственная практика ПП 04.01 (ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)ООО «Антарес» кафе «Вспышка»5) производственная практика ПП 05.01 (ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента)ООО «Антарес» кафе «Вспышка» |
| **Олимпиады и конкурсы профмастерства** | Диплом победителя во Всероссийском конкурсе Кулинарное чудо» категория «Кухни народов мира (Русская кухня)»Диплом III степени за участие в IV Областном фестивале “Кулинарнве традиции народов Тихого Дона” в номинации презентация на тему: “Изделия из теста казачьей кухни”Участие в конкурсе: «Готовим с героями Чехова» |
| **Участие в общественной жизни колледжа** | Являлся старостой группы |
| **Интересы и увлечения** | Увлекаюсь хоккеем, шахматами, плаванием |
| **Диплом** | Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», дата проведения: 15.06.2022 г. результат: 21,70 баллов  |

**Резюме выпускника**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личные данные:** |  |
| Ф.И.О. | Бирюков Владислав Александрович |
| Дата рождения | 04.12.2002 г. |
| Телефон | 8-951-840-22-83 |
| Е-mail |  |
| Адрес | г. Красный Сулин, ул. Вильямса, 41 |
| **Образование:** | Среднее профессиональное по профессии «Повар, кондитер» |
| основное | 2018-2022 учебный год ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий» профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» |
| **Наличие рабочих****профессий** | Повар 3 (третьего) разрядаКондитер 3 (третьего) разряда |
| **Опыт работы:** |  |
| стажировки | 1) производственная практика по ПП 01.01 (ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)ИП Лужковский Кафе-бар2) производственная практика ПП 02.01 (ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)ИП Лужковский Кафе-бар3) производственная практика ПП 03.01 (ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)ООО «Антарес» кафе «Вспышка»4) производственная практика ПП 04.01 (ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)ООО «Антарес» кафе «Вспышка»5) производственная практика ПП 05.01 (ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента)ООО «Антарес» кафе «Вспышка» |
| **Олимпиады и конкурсы профмастерства** | Участник XX Регионального фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный Олимп»в номинации: «Поварской калейдоскоп» Приготовление холодного блюда «Сельдь с гарниром»Участник отборочного тура Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) Ростовской области ы 2020-2021 гг. |
| **Участие в общественной жизни колледжа** | Участие в общественных и групповых мероприятиях |
| **Интересы и увлечения** | Вязание, волейбол |
| **Диплом** | Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», дата проведения: 15.06.2022 г. результат: 24,46 баллов |

**Резюме выпускника**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личные данные:** |  |
| Ф.И.О. | Демина Наталья Андреевна |
| Дата рождения | 26.06.2002 г. |
| Телефон | 8-906-417-44-46 |
| Е-mail |  |
| Адрес | г. Красный Сулин, ул. Чкалова, 13 |
| **Образование:** | Среднее профессиональное по профессии «Повар, кондитер» |
| основное | 2018-2022 учебный год ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий» профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» |
| **Наличие рабочих****профессий** | Повар 3 (третьего) разрядаКондитер 3 (третьего) разряда |
| **Опыт работы:** |  |
| стажировки | 1) производственная практика по ПП 01.01 (ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)ООО «Донресурс» столовая2) производственная практика ПП 02.01 (ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)ООО «Донресурс» столовая3) производственная практика ПП 03.01 (ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)ИП Юсифов З.Р. кафе4) производственная практика ПП 04.01 (ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)ИП Юсифов З.Р. кафе5) производственная практика ПП 05.01 (ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента)ИП Юсифов З.Р. кафе |
| **Олимпиады и конкурсы профмастерства** | Диплом победителя за участие во Всероссийском конкурсе «Кулинарное чудо» категория «Кухни народов мира»Диплом III степени за участие в IV Областном фестивале “Кулинарнве традиции народов Тихого Дона” в номинации презентация на тему: “Изделия из теста казачьей кухни” |
| **Участие в общественной жизни колледжа** | Участие в общественных и групповых мероприятиях |
| **Диплом** | Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», дата проведения: 15.06.2022 г. результат: 23,74 баллов |

**Резюме выпускника**