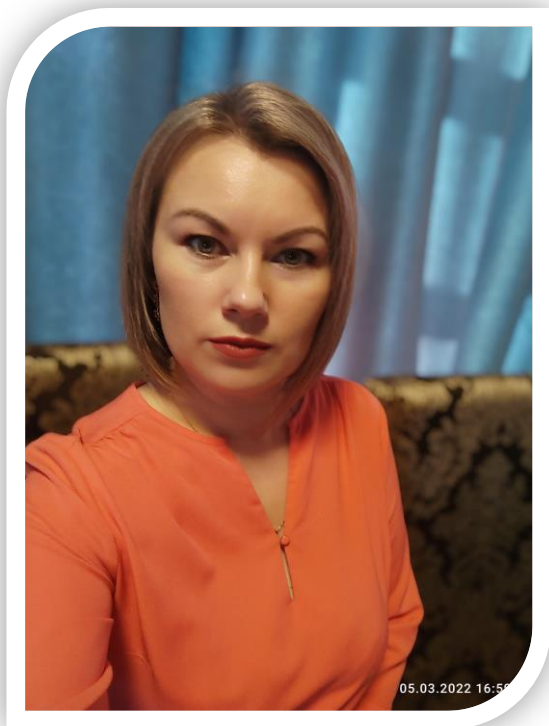


# ПОРТФОЛИО



преподавателя

Скорняковой Любови Михайловны

Свой путь в профессию я начала с Приаргунского училища №31, получив диплом и квалификацию Повар, кондитер продолжила обучение в Забайкальском институте предпринимательства по специальности «Технология продуктов общественного питания».

С 2003г. работала в должности мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер».

*В 2010 году окончила Читинский государственный университет С 2010г работаю в должности преподавателя Приаргунского государственного колледжа и обучаю ребят профессии.*

И профессия эта «Повар, кондитер».

Это профессия для творческих людей, обладающих художественным вкусом, ведь приготовление пищи – это искусство.

Преподаватель в процессе своей работы передает не только знания, но и опыт, навыки любовь к выбранной профессии своим студентам.

Чтобы быть хорошим преподавателем,  
нужно любить то, что преподаешь,  
и любить тех, кому преподаешь.”

Наши студенты заставляют нас быть такими, какие мы есть. Ведь они «закаляют» нас и многому учат. Обучая их, мы учимся сами. Особенно меня радуют мои студенты, уже окончившие обучение. Они никогда меня не забывают, звонят, навещают. И вот в такие моменты ты осознаешь, что вложил в них свою душу. Что, уезжая с колледжа, они забирают частицу твоей души. Я очень рада за ребят, которые нашли свой путь в этой жизни, и что я была им помощником в этом.

Роль преподавателя дисциплин профессионального цикла значительно поменялась за последние годы. Он перестал быть источником информации, а стал больше организатором учебно-познавательной деятельности студентов. Возросло и требование работодателей к профессиональным компетенциям выпускников.

Так благодаря совместной работе мои студенты являются победителями профессиональных конкурсов, в том числе и чемпионата WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело».

В процессе моего становления в роли педагога я определила для себя следующие педагогические задачи, которые и стараюсь решать каждый день: □ Научить обучающихся быть самостоятельными. Чем больше мы для них делаем, тем меньше они учатся делать для себя сами. Необходимо воодушевлять обучающихся максимально быть самими собой, ободрять каждого, чтобы он гордился своими достижениями. □

Создать условия для развития обучающихся в соответствии с его индивидуальными особенностями. □ Убедить обучающегося в том, что он кладезь возможностей, заставить его поверить в себя, в свои силы. Таковы мои педагогические аксиомы.

В 2017г. прошла профессиональную переподготовку в Читинском педагогическом колледже по программе «Педагог профессионального обучения, профессионального образования»

Что я твердо усвоила за эти годы – мастерство педагога не случайная удача, не счастливая находка, а систематический, кропотливый поиск и труд, часто черновой, будничной, наполненный тревожными раздумьями, открытиями и неудачами.

В моем понимании педагог – человек постоянно находящийся в поиске, выявляющий проблемы, ставящий цели, достигающий результата.

Поэтому особое внимание при проведении занятий я отдаю самостоятельной работе студентов. Формой самостоятельной работы студентов на моих занятиях являются самостоятельное изучение принципиальных схем, макетов, программ и т.п., которые раздаются вместе с контрольными вопросами, на которые студент должен ответить, построение сравнительных и обобщающих таблиц, технико-технологических карт, структурно-логических схем, подготовка презентаций и отчетов о проделанных лабораторных и практических работ.

В помощь преподавателю приходят цифровые и электронные приложения, ресурсы, которые экономят силы и время, помогают сделать урок наглядным, интересным и запоминающимся. У каждого преподавателя есть своя копилка таких приложений и ресурсов.

В своей работе всегда стараюсь использовать современные информационные технологии и электронные образовательные ресурсы такие как: Quizlet, HotPotatoes, Quizziz, документы Google, Triventy, Mentimeter в целях реализации компетентного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций.

Иначе говоря, современные технологии продолжают «наступать» на преподавателя. Уже нет никакой возможности избежать этого - технологии пришли навсегда.

Педагоги должны овладеть продуктивными инструментами не только потому, что они помогают преподаванию, но и потому - и это даже важнее - что это превосходящие инструменты для обучения самих преподавателей. И с каждым годом эта мысль подтверждается еще больше.

Использование современных информационных технологий позволяет качественно изменять содержание, методы и организационные формы обучения, что позволяет усилить интеллектуальные возможности студентов, повысить качество обучения.

Являюсь наставником программы «Билет в будущее» это проект ранней профессиональной ориентации школьников 6–11 классов. Мы не выбираем профессию, а учим, как выбирать.

Меняется мир непрерывно, неспешно. Меняется все - от концепций до слов. И тот лишь сумеет остаться успешным, Кто сам вместе с миром меняться готов.

<https://nsportal.ru/skornyakova-lyubov-mikhaylovna>

*Преподаватель Скорнякова Л.М.*



# 1. Общие сведения

## АНКЕТНЫЕ ДАННЫЕ

1. Фамилия, имя, отчество Скорнякова Любовь Михайловна
2. Дата рождения: 11 июня 1984 года
3. Образование:
  - высшее, Читинский государственный университет -2010г., Квалификация «Менеджер»
  - Сибирский университет потребительской кооперации Забайкальский институт предпринимательства специальность – «Технология продукции общественного питания» квалификация – «Технолог» 2006год
  - Профессиональное обучение по профессии «Повар, кондитер» «Приаргунское училище №31»
4. Стаж работы общий на 2023г: 20 лет
  - педагогический стаж (в данном образовательном учреждении): 15лет
  - Стаж работы в должности преподавателя профессионального цикла (ранее преподавателя специальных дисциплин): 12 лет, с 01.09.2010 года по настоящее время
5. Код, наименование обучаемой профессии/специальности: 43.01.09. «Повар, кондитер»
6. Квалификационная категория: первая (2023г)
7. Звания, награды: не имею

## Документы об образовании

Сведения о курсах повышения квалификации, стажировках.

№	Наименование КПК	Кол-во часов	Место прохождения	Документ
<b>2020г</b>				
1.	«Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции Поварское дело»	76ч	ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса»	Удостоверение
2.	«Повышение квалификации наставников по проведению рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11 классов»	16ч	ФГБОУ ВО «Московский государственный психолого-педагогический университет»	Удостоверение
3.	«Беспроводные технологии передачи данных»	18ч	ГПОУ «Читинский политехнический колледж» Центр опережающей профессиональной подготовки Забайкальского края	Удостоверение
4.	Разработка учебно-методической документации в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50	36ч	ГУДПО «Институт развития образования Забайкальского края»	Удостоверение
5.	Моделирование современного занятия в условиях реализации ФГОС СПО	36ч	ГУДПО «Институт развития образования Забайкальского края»	Удостоверение
<b>2021г</b>				
6.	Стажировка «Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента»	36ч	ГУДПО «Институт развития образования Забайкальского края»	Свидетельство
7.	Организация работы классного руководителя в образовательной организации	250ч	ООО «Центр инновационного образования и воспитания»	Удостоверение
8.	Оказание первой медицинской помощи	16ч	ГПОУ «Читинский медицинский колледж»	Удостоверение









СВИДЕТЕЛЬСТВО № 0000055463

Скорнякова Любовь ..... фамилия и.о.  
Михайловна

Поварское дело ..... КОМПЕТЕНЦИЯ

СВИДЕТЕЛЬСТВО ДАЕТ ПРАВО УЧАСТИЯ В ОЦЕНКЕ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS

СВИДЕТЕЛЬСТВО ВЫДАНО СРОКОМ НА 2 (ДВА) ГОДА

27.04.2020  
Дата выдачи

  
ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ  
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Национальное агентство  
развития квалификаций



Региональный  
методический центр  
Национальной системы  
квалификаций

Семинар «Организация Национальной системы  
квалификаций на региональном уровне»

**СЕРТИФИКАТ**

УЧАСТНИКА

**Скорнякова**

**Любовь Михайловна**

Ректор ЗабГУ,  
доктор технических наук, профессор

  
С.А. Иванов

Чита, 15-17 декабря 2020 г.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
"Читинский политехнический колледж"  
Центр опережающей профессиональной подготовки  
Забайкальского края

**УДОСТОВЕРЕНИЕ**

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

752412528108

Документ о квалификации

Регистрационный номер

321-20

Город

Чита

Дата выдачи

4 декабря 2020 года

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

**Скорнякова  
Любовь Михайловна**

с 1 декабря 2020 года по 4 декабря 2020 года  
прошел(а) повышение квалификации в  
Центре опережающей профессиональной подготовки  
Забайкальского края  
по дополнительной профессиональной программе

«Беспроводные технологии передачи данных»

в объеме 18 часов



Директор



И.Е. Бердников

Руководитель



Н.А. Номоикова

Секретарь



А.А. Звездин

# ДИПЛОМ

о профессиональной переподготовке

Скорнякова Любовь Михайловна

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: 18 05 2021

483-2017769

 **ЕДИНЫЙ УРОК**  
КАЛЕНДАРЬ, МЕТОДИКИ, МАТЕРИАЛЫ

Прошёл(ла) обучение по программе профессиональной переподготовки

«Организация работы классного руководителя в образовательной организации» в объеме 250 часов для осуществления профессиональной деятельности в сфере образования по профилю "Классный руководитель"

Генеральный директор



Абрамов







## 2. Преподавательская деятельность

## 1. Динамика учебных достижений обучающихся за последние три года

### 1.1 Динамика абсолютной успеваемости (результаты ГИА) обучающихся за последние три года

№	Показатель	2019-2020 Письменная экзаменационная работа		2021-2022 Демонстрационный экзамен	
		Человек	%	Человек	%
1	Закончили ОУ, всего	17	100	12	100
2	Выполняли письменную экзаменационную работу	17	100		
3	Допущены к защите	17	100		
4	Имеют рецензии	17	100		
5	Защитили письменную экзаменационную работу	17	100		
6	Демонстрационный экзамен			12	100
7	Оценки:				
	Отлично	8	47,5	4	33,3
	Хорошо	3	17,5	8	66,6
	Удовлетворительно	6	35		
	Неудовлетворительно				
8	Защитили работы с использованием мультимедийных технологий	17	100		

### 1.2. Динамика качественной успеваемости (результаты выпускных квалификационных работ) за последние три года

группа	2020-2022	
	качество	успеваемость
ПК-321	65%	100%
ПК-422	100%	100%

### 1.3. Результаты сдачи экзаменов по МДК 01.02. Процессы приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Кол-во уч-ся по списку	Кол-во присутствующих	% посещаемости	Кол-во учащихся получивших оценки				% успеваемости	% качества	Период времени; № группы
			«5»	«4»	«3»	«2»			
23	23	100	13	5	5	-	100	78	2020-2021; Гр. ПК-124
23	23	100	15	6	2	-	100	91	2021-2022; Гр. ПК-125

### 1.4. Результаты сдачи экзаменов по МДК 02.02. Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Кол-во уч-ся по списку	Кол-во присутствующих	% посещаемости	Кол-во учащихся получивших оценки				% успеваемости	% качества	Период времени; № группы
			«5»	«4»	«3»	«2»			
20	20	100%	8	7	5	-	100%	75%	2020-2021; Гр. ПК-223
19	19	100%	10	7	2	-	100%	89%	2021-2022; Гр. ПК-224

### 1.5. Результаты сдачи экзаменов по МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Кол-во уч-ся по списку	Кол-во присутствующих	% посещаемости	Кол-во учащихся получивших оценки				% успеваемости	% качества	Период времени; № группы
			«5»	«4»	«3»	«2»			
16	16	100%	6	8	2		100%	87%	2020-2021; Гр. ПК-322
19	19	100%	10	8	1		100%	95%	2021-2022; Гр. ПК-323

### 1.5. Количество обучающихся, принимавших участие в конкурсе профессионального мастерства за последние 2 года

#### Конкурс профессионального мастерства «Я профессионал»

№	Учебный год	Количество	Награды
1	2020-2021	6	Диплом за занятое 2 место
2	2021-2022	6	Диплом за занятое 1 место

**1.6. Список выпускников, окончивших колледж с дипломами отличия за последние три года**

<b>Период времени; № группы</b>	<b>Кол-во выпускников</b>	<b>Список выпускников, окончивших колледж с «отличием»</b>
2019-2020 ПК-321	17	Дедюхина Ольга, Адова Виталия, Плюхина Елизавета
2021-2022 ПК-322	12	Чумакова Александра, Валиулина Мария, Шестопалова Виктория

**2. Участие в региональных чемпионатах по стандартам WS «Молодые профессионалы»**

<b>Период времени;</b>	<b>Список победителей</b>	<b>Занятое место</b>
2017 г	Путинцева Екатерина	2 место
2018 г	Плюхина Елизавета	2 место
2019 г	Чумакова Александра	1 место
2020 г	Шестопалова Виктория	2 место
2021 г	Шарафитдинова Кристина	2 место



A decorative border in the shape of a scroll, drawn with an orange line. It features rounded corners and two grey-shaded areas where the scroll appears to be unrolled, one at the top-left and one at the bottom-left.

### 3. Воспитательная работа

# Классное руководство

Учебный год	Группа	Кол-во человек	Количество дипломов с отличием
2014-2017	118-218-318	15	5
2016-2019	120-220-320	20	10
2020-2024	124-224-324-424	15	

## Конкурс профессионального мастерства «Я профессионал»

№	Учебный год	Количество	группа	Награды
1	2020-2021	6	ПК-124	Диплом за занятое 2 место
2	2021-2022	6	ПК-224	Диплом за занятое 1 место
3	2022-2023	5	ПК-324	Диплом за занятое 1 место

## Разработки классных часов с презентацией Microsoft Office PowerPoint

№	Тема внеклассного мероприятия	вид
1.	«Любовь - прекрасная страна»	классный час
2.	«Будьте добрыми, человечными и милосердными»	классный час
3.	«Образ матери сквозь века»	классный час
4.	««Патриотизм в XXI веке»	классный час
5.	«Кулинарная фантазия»	игра
6.	«Мисс кулина»	игра
7.	«Мистер крутой перец»	игра
8.	«Этикет за столом»	игра
9.	«Этикет и мы»	игра
10.	игра «Кулинарный футбол»	игра
11.	игра «Заморочки»	игра
12.	Игра «Угадай блюдо»	игра
13.	игра «Здравствуй масленица»	игра
14.		

# Группа ПК-18



Конкурс профессионального мастерства 2015г







Путинцева Екатерина  
Победитель  
регионального чемпионата по  
стандартам WS  
«Молодые профессионалы»

# ПК-20



# ПК-24



НПК 2022г Венедиктова Катя



Чисто не там где не мусорят, а там где убирают!



Учебная практика ПК-224



1 сентября ПК-224



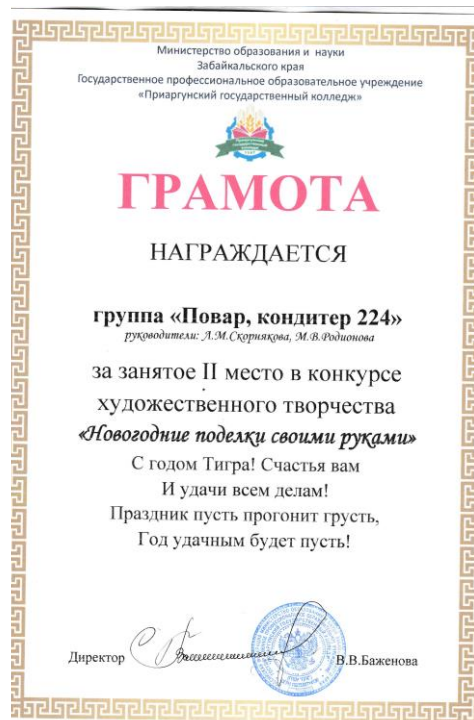
**День студента 2023г**

**Группа ПК-324 1 место**



**Герасимова Юлия**  
**вручение диплома**  
**о назначении**  
**именной стипендии 2023г**  
**ПК-324**











## 4.Методическая работа

## **1. Разработка и ежегодное обновление УМК по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»:**

- МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
- МДК.01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
- МДК.02.01 Организация приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.02.02 Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
- МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
- МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и орг. рабочего места
- ОП.05 Основы калькуляции и учета
- ОП.10 Рисование и дизайн

2. Участие в разработке программы государственной итоговой аттестации выпускников 43.01.09 «Повар, кондитер».

3. **Разработки открытых уроков:** «Методы приготовления, варианты оформления и подачи заправочных супов. Борщи», «Урок-викторина Назови блюдо»

### **4. Разработки методических материалов по профессиональным модулям:**

- методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам;

- контрольно-оценочные средства;

- **сборники лекций;**

- **рабочие тетради для самостоятельной подготовки:**

«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

«Приготовление блюд из рыбы»

«Приготовление супов и соусов»

- **методические пособия:**

«Оформление блюд овощами и фруктами с помощью техники карвинг»,

«Растительные масла»,

«Техника обработки овощей и грибов»;

- **сборники технологических карт**

«Приготовление блюд из овощей и грибов»,

«Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и творога»,

«Приготовление супов и соусов»,

«Приготовление блюд из рыбы»,

«Приготовление сладких блюд и напитков»;

- **электронные тесты по темам:**

«Супы и соусы»,

«Овощи и грибы»,

«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»,

«Блюда из мяса»,

«Блюда из рыбы»;

«Сладкие блюда и напитки»,

- **презентации.**

5. Публикации на ведущем образовательном портале России nsportal.ru  
[«https://nsportal.ru/skornyakova-lyubov-mikhaylovna»](https://nsportal.ru/skornyakova-lyubov-mikhaylovna);

- «Меню для КОД 1.2 демонстрационного экзамена»;

- методическая разработка конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер» «Кулинарная фантазия»;

- презентация к научно практической конференции "Влияние пищевых добавок";

- презентация к научно практической конференции "ГМО";

- презентация к научно практической конференции "Энергетики",

- проект «Искусство росписи пряников и современные технологии «пряничного искусства»,

- проект для научно практической конференции студента группы «Повар, кондитер» «Биологические активные добавки»;

- Рабочая тетрадь для обучающихся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;

- Эссе "Я преподаватель профессиональных дисциплин".

### Проориентационная работа

№	Наименование проекта	год
1.	Участие в проекте по ранней профессиональной ориентации школьников 6–11 классов «Билет в будущее».	2021-2022г
2.	Участие в качестве наставника в наставническом движении образовательного учреждения, форма наставничества: «педагог – педагог», ролевая модель: «опытный педагог – молодой специалист»	2021-2022г
3.	Участие в качестве преподавателя в дополнительной профессиональной программе «Организация горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях (повар)» для поваров общеобразовательных организаций	2021-2022
4.	Участие в качестве эксперта демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилл	2021-2022

## Результаты участия студентов в конкурсах и конференциях

№	ФИО группа	Наименование мероприятия	Результат
<b>2021г</b>			
	Венедиктова Екатерина ПК-124	НПК «Актуальные вопросы современного профессионального образования: опыт, проблемы, перспективы. Направление: здоровый образ жизни	1 место победитель
	Кузнецова Надежда ПК-124	НПК «Актуальные вопросы современного профессионального образования: опыт, проблемы, перспективы. Направление: здоровый образ жизни	2 место
	Сараева Ксения ПК-124	НПК «Актуальные вопросы современного профессионального образования: опыт, проблемы, перспективы. Направление: здоровый образ жизни	3 место
<b>2022г</b>			
	Венедиктова Екатерина ПК-224	НПК «Актуальные вопросы современного профессионального образования: опыт, проблемы, перспективы.	сертификат участника
	Герасимова Юлия ПК-324	всероссийская олимпиада «Повар-кондитер»	1 место победитель





## 5. Награды и поощрения

## Награды и поощрения

1. Благодарственное письмо за профессионализм, успешную организацию дистанционного обучения «Министерства образования, науки и молодежной политики Забайкальского края» (18.08.2020г)
2. Диплом участника II межрегионального конкурса «Преподаватель года» министерство образования и науки Кузбасса. (2020 год)
3. Благодарность за подготовку победителей II региональной научно-практической конференции «Актуальные вопросы современного профессионального образования» ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» (11.03. 2021г)
4. Грамота за многолетний добросовестный труд, вклад в развитие общеобразовательного учреждения, высокое мастерство в профессиональной деятельности «Приаргунский муниципальный округ» (2021год)
5. Сертификат руководителя участника III региональной научно-практической конференции «Актуальные вопросы современного профессионального образования» ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» (17.02. 2022г)
6. Диплом победителя (1 место) всероссийского конкурса педагогического мастерства в номинации "Лучший «методический материал» 06.06.2022г
7. Свидетельство о размещении авторского материала на сайте «Инфоурок» 2022г
8. Благодарность проекта «Инфоурок» за существенный вклад в методическое обеспечение учебного процесса по преподаваемой дисциплине в рамках крупнейшей онлайн-библиотеки методических разработок.
9. Почетная грамота за многолетний добросовестный труд, вклад в развитие общеобразовательного учреждения, высокое мастерство в профессиональной деятельности «Министерства образования и науки Забайкальского края» (28.03.2022г).
10. Благодарность за участие в выставке-продаже кулинарных изделий «Мир вкуса» проводимой в рамках празднования 75-летия образовательного учреждения.



Министерство образования, науки  
и молодежной политики  
Забайкальского края

## БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

*Скорняковой Л.М.,  
преподавателю ГПОУ  
«Приаргунский  
государственный колледж»*

**Уважаемая Любовь Михайловна!**

*Выражаю Вам благодарность за профессионализм,  
успешную организацию дистанционного обучения  
в период действия карантина в связи с эпидемией  
коронавирусной инфекции COVID-2019!*

И.о.министра



Н.Н.Бянкина

Приказ от "18" августа 2020 г. № 487

300 ЛЕТ  
КУЗБАСС



# ДИПЛОМ

УЧАСТНИКА  
II МЕЖРЕГИОНАЛЬНОГО  
КОНКУРСА  
«ПРЕПОДАВАТЕЛЬ ГОДА»

**СКОРНЯКОВОЙ  
ЛЮБОВИ  
МИХАЙЛОВНЫ**

ПРЕПОДАВАТЕЛЯ  
ГПОУ «ПРИАРГУНСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

МИНИСТР  
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КУЗБАССА  
С. Ю. БАЛАКИРЕВА



2020 г.

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»



## БЛАГОДАРНОСТЬ

преподавателю

**Скорняковой  
Любови Михайловне**

за подготовку победителей  
II региональной  
научно-практической конференции  
«Актуальные вопросы современного  
профессионального образования: опыт, проблемы  
перспективы»

по направлению

«Здоровый образ жизни»

Директор



В. В. Баженова

11 марта 2021 года

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»



## СЕРТИФИКАТ

руководителя

участника  
III региональной  
научно-практической конференции  
«Актуальные вопросы современного  
профессионального образования: опыт,  
проблемы перспективы»

**Скорняковой  
Любови Михайловны**

ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Директор



В. В. Баженова

17 февраля 2022 года

## Благодарность

Государственное учреждение дополнительного образования  
«Забайкальский детско-юношеский центр»

выражает благодарность

**Группе «Повар-кондитер 324»**

*(Руководитель: Скорнякова Любовь Михайловна)*

за организацию мероприятий краевого слета-конкурса ученических  
производственных бригад сельских школ

Директор ГУ ДО «Забайкальский  
детско-юношеский центр»



Черепанов В.В.

пгт. Приаргунск  
25 - 29 июня 2022 года



# ГРАМОТА

НАГРАЖДАЕТСЯ

**Скорнякова Любовь Михайловна**

*преподавателю ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»*

*за многолетний добросовестный труд, вклад в развитие общеобразовательного учреждения, высокое мастерство в профессиональной деятельности и в связи с празднованием Дня профессионально - технического образования*

И.о. главы Приаргунского  
муниципального округа  
Забайкальского края

В.А. Григорьев

2021 год  
п. Приаргунск



Министерство образования и науки  
Забайкальского края

# ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

НАГРАЖДАЕТСЯ

**СКОРНЯКОВА  
Любовь Михайловна**

*преподаватель государственного профессионального  
образовательного учреждения  
«Приаргунский государственный колледж»*

*за многолетний добросовестный труд, профессионализм,  
личный вклад в развитие образовательного учреждения  
и в связи с празднованием 75-летия  
со дня образования учреждения*

И.о. министра образования  
и науки Забайкальского края



Т.К.Клименко

Приказ от "18" марта 2021 г. № 20-с/п