План работы на 2020 – 2021 учебный год

методической комиссии общественного питания

Методическая тема МК: Совершенствование учебно-методического обеспечения образовательной деятельности. Поиск оптимальных форм и методов работы с обучающимся

по **профессиям:**

- 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50)
- 19.01.04 Пекарь

Цель работы МК: Повышение методического и профессионального мастерства мастеров и преподавателей спец. дисциплин.

Задачи комиссии:

1. Учебно-программное и учебно-методическое обеспечение освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессиям;
2. Совершенствование методов контроля качества знаний обучающихся в рамках требований профессиональных стандартов, требований World Skills Russia и требований регионального рынка труда.
3. Повышение профессионального уровня педагогических работников (стажировки, повышений квалификации);
4. Реализация инновационных педагогических и информационных технологий в образовательном процессе, направленных на формирование профессионально и социально значимых компетенций;
5. Изучение и распространение передового педагогического опыта посредством проведения мастер-классов, научно-практических конференций, творческих отчетов, профессиональных конкурсов и т.д.
6. Контроль качества реализации ФГОС СПО, в том числе подготовка к демонстрационному экзамену

Состав комиссии

	Ф.И.О.	Должность	Учебная дисциплина	Учебная группа
1.	Антоненкова Ольга Олеговна	Председатель МК, преподаватель	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	ПК-74,76
			УД. 04 Лечебное и диетическое питание	ПК-77, 78
			ОП 01 Основы микробиологии, фитологии питания, санитарии и гигиены	ПК-79,80
2.	Богданова Ольга Алексеевна	Мастер п/о К-27		
3.	Есаулова Лилия Михайловна	Преподаватель, мастер п/о	МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий МДК 03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий УД 05.Техника кондитерского мастерства	К-27
			МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК -74
			МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий МДК 03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	К-28
			ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК-79,80
			МДК 01.01 Технологии производства дрожжей МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК 03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	К-29
4.	Захарова Наталья Алексеевна	Мастер п/о ПК-74,76		

5.	Киселева Татьяна Леонидовна	Мастер п/о ПК-77, ПК-78		
6.	Лосев Михаил Алексеевич	Мастер п/о ПК-75, лаборант		
7.	Мамонтова Татьяна Владимировна	Преподаватель	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков ОП.05 Основы калькуляции и учета	ПК-74,75,76
			МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК-76
			МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК-77,78
			ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	К-29
			ОП 01 Основы микробиологии, фитологии питания, санитарии и гигиены	ПК-79,80
8.	Николаева Кристина Сергеевна	Мастер п/о, менеджер СЦК «Поварское дело»		
9.	Никонова Ольга Александровна	Менеджер СЦК «Поварское дело»		
10.	Пушкарева Светлана Павловна	Мастер п/о ПК-79, ПК-80.		
11.	Скугарева Ольга Ивановна	Преподаватель, мастер п/о ПК-72, ПК-73	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК-75
			МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации 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	ПК-77
			ОП 06 Охрана труда	ПК-74,75,76

12.	Устиненкова Анна Тимофеевна	Методист, Преподаватель	ОП 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	ПК-74,76,75 К-27
			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	ПК-75
			МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации 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	ПК-78,79,80
			ОП 02Основы товароведения продовольственных товаров	ПК-79,80

Тематика заседаний комиссии

1. Реализация инновационных педагогических и информационных технологий в образовательном процессе.
2. Анализ успеваемости студентов по предметам и разрабатываемых мероприятий по повышению качества обучения
3. Пути активизации познавательной деятельности студентов при выполнении СРС
4. Работа по профориентации. Обсуждение методик производственного обучения, организация социального партнерства
5. Совершенствование самостоятельной работы студентов, ориентированной на активные методы овладения знаниями, практическими навыками и проектно-исследовательской деятельности.
6. Формы и методы формирования положительной адаптации первокурсников на уроках т/о и п/о.
7. Социальная адаптация детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в студенческом общежитии.
8. Создание и использование презентаций как средство повышения мотивации обучения и эффективности урока.
9. Подготовка студентов для участия в конкурсах и соревнованиях профессиональной направленности.
10. Подготовка студентов выпускных групп к государственной итоговой аттестации в формате демонстрационного экзамена

График взаимопосещения преподавателей на 2020 - 2021 уч. г.

на 1 полугодие 2020-2021 учебного года

месяц кто планирует посетить	Кого планируется посетить			
	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
Устиненкова А.Т.		Антоненкова О.О.		
Мамонтова Т.В.				Есаулова Л.М
Антоненкова О.О.	Устиненкова А.Т.			
Скугарева О.И.				
Есаулова Л.М	Мамонтова Т.В.			Богданова О. А.
Захарова Н. А.			Киселева Т.Л.	
Лосев М.А.		Пушкарева С. П.		
Киселева Т.Л.	Захарова Н. А.			
Пушкарева С. П.				Лосев М.А.
Богданова О. А.				

2 полугодие

месяц кто планирует посетить	Кого планируется посетить			
	январь	февраль	март	апрель
Устиненкова А.Т.		Скугарева О.И.		
Мамонтова Т.В.				Есаулова Л.М
Антоненкова О.О.				
Скугарева О.И.		Антоненкова О.О.		Устиненкова А.Т.
Есаулова Л.М	Мамонтова Т.В.			
Захарова Н. А.				Киселева Т.Л.
Лосев М.А.		Богданова О. А.		
Киселева Т.Л.			Захарова Н. А.	
Пушкарева С. П.	Лосев М.А.			
Богданова О. А.				Есаулова Л.М