План работы на 2022 – 2023 учебный год

методической комиссии общественного питания

Методическая тема МК: Обеспечение современных научно-методических подходов к процессу подготовки конкурентоспособного специалиста СПО в соответствии с требованиями работодателей

по **профессиям:**

- 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50)
- 19.01.04 Пекарь
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ТОП-50)

Цель работы МК: Обеспечение современных научно-методических подходов к процессу подготовки конкурентоспособного специалиста СПО в соответствии с требованиями работодателей, повышение 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 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	Преподаватель	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-81,82
			МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК-80
			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	ПК-81,82
			ОП.05 Основы калькуляции и учета	ПК-79, 80
			ОП.06 Охрана труда	ПК-79, 80
			ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	К-31
			ОП 01 Основы микробиологии, фитологии питания, санитарии и гигиены	ПК-83
			ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ПК-83
9.	Богданова Ольга Алексеевна	Мастер п/о	ПП02, ПП03, УП04, ПП04. ПП05, ОП.05 ОП 05. Планирование будущей карьеры	К-29
			ПП01	К-31

		-29, К-30		
11.	Михалева Татьяна Олеговна	Мастер п/о К-30	ПП02, ПП03, ПП04	К-30
12.	Есаулова Лилия Михайловна	Преподаватель, мастер	МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	К-29
			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 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	К-30
			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,	К-31

		е р п / о	бараночных изделий и сушки сухарных изделий	
			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 МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	К-29
16.	Захарова Наталья Алексеевна	Мастер п/о ПК-83	УП01, УП02	ПК-83
17.	Киселева Татьяна Леонидовна	Мастер п/о ПК-77,	ПП02, ПП03, ПП04, ПП05, УП05	ПК-78

		ПК-78		
18.	Николаева Кристина Сергеевна	Мастер п/о ПК-82	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок УП 01, УП 02, УП03, УП04, ПП01, ПП02., ПП03	ПК-81
19.	Чижова Алина Викторовна	Мастер п/о ПК-82, менед	УП 01, УП 02, УП03, УП04, ПП01, ПП02., ПП03	ПК- 82

		жерСЦК «Поварское дело»		
20.	Никонова Ольга Александровна	Менеджер СЦК «Пова	ПП02, ПП03, ПП04, ПП05, УП05	ПК-77

		рскоеделло»		
21.	Пушкарева Светлана Павловна	Мастерп/оПК-79, ПК-80.	УП 04, УП 05, ОП10 Планирование будущей карьеры	ПК-79, ПК-80.
22.	Устиненкова Анна Тимофеевна	Преподава	ОП 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	ПК-79,80 К-29
			ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК-83
			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-80

		ватель, председатель МК	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК-79

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 2022 - 2023 уч. г.

на 1 полугодие 2022-2023 учебного года

месяц кто планирует посетить	Кого планируется посетить			
	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
Устиненкова А.Т.		Антоненкова О.О.		
Антоненкова О.О.	Устиненкова А.Т.			
Никонова О.А			Киселева Т.Л.	
Есаулова Л.М				Мамонтова Т.В.
Захарова Н. А.		Антоненкова О.О.		
Николаева К.С			Пушкарева С. П.	
Михалева Т.О				Богданова О. А.
Чижова А.В.		Николаева К.С		
Киселева Т.Л.	Захарова Н. А.			
Пушкарева С. П.			Устиненкова А.Т.	
Богданова О. А.			Михалева Т.О.	

2 полугодие 2022-2023 учебного года

месяц кто планирует посетить	Кого планируется посетить			
	январь	февраль	март	апрель
Устиненкова А.Т.	Антоненкова О.О.			
Антоненкова О.О.			Устиненкова А.Т.	
Никонова О.А				Есаулова Л.М
Есаулова Л.М	Никонова О.А			
Захарова Н. А.			Чижова А.В.	
Николаева К.С	Пушкарева С. П.			
Михалева Т.О		Богданова О. А.		
Чижова А.В.	Захарова Н. А.			
Киселева Т.Л.			Мамонтова Т.В.	
Пушкарева С. П.		Николаева К.С		
Богданова О. А.				Михалева Т.О

Председатель МК ОП Устиненкова А.Т.