

Министерство образования, науки  
и молодежной политики Нижегородской области  
Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Городецкий Губернский колледж»



**ОТЧЕТ**  
**О ПРОВЕДЕНИИ МЕТОДИЧЕСКОЙ НЕДЕЛИ**  
**МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ**  
**СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И**  
**КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Городец, 2022 г.

**План мероприятий методической недели преподавателей специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Учебный корпус №1

№ п/п	Мероприятия	Ответственные	Учебная группа	Время проведения
<b>Понедельник 21.03.2022 г.</b>				
1.	Открытие методической недели. Выставки творческих работ обучающихся и профессиональной литературы.	Скотинина И.В. Солохина К.С. Соколова Н.О.		Кабинеты 101, 108, 109.
2.	Первый этап внутриколледжной олимпиады профессионального мастерства	Солохина К.С.	319, 321, 316	Лаборатория
3.	Мастер-класс по приготовлению роллов из блинов	Скотинина И.В.		Полигон
<b>Вторник 22.03.2022 г.</b>				
4.	Открытый урок «Технология Sous-vide»	Шкапина Н.А.	221	301
5.	Конкурс профессионального мастерства «Секретный модуль»	Скотинина И.В.	2-3 курс	Полигон
6.	Открытый урок «Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к соусам»	Сушукова Я.В.	219	301
<b>Среда 23.03.2022 г.</b>				
7.	Интеллектуальная игра «Интеллектуальный брей-ринг»	Соколова Н.О.	119	109
8.	Мастер-класс «Удивительный мир десертов»	Солохина К.С.		Полигон
<b>Четверг 24.03.2022 г.</b>				
9.	Второй этап внутриколледжной олимпиады профессионального мастерства	Сушукова Я.В. Скотинина И.В. Солохина К.С.	316, 319, 321	Полигон
<b>Пятница 25.03.2022 г.</b>				
10.	Открытый урок «Технология приготовления заварного теста»	Солохина К.С.	316	108
11.	Открытый урок «Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса»	Скотинина И.В.	216	109
12.	Конкурс начальных	Шкапина Н.А.	221, 219	Лаборатория

	профессиональных навыков			
Суббота 26.03.2022 г.				
13.	Закрытие методической недели. Подведение итогов.	Скотинина И.В.	-	-

**Цель проведения методической недели** - повышение педагогического мастерства, обобщение педагогического опыта преподавателей.

**Задачи:**

- 1) распространение опыта практического применения новых образовательных технологий в образовательном процессе;
- 2) повышение творческой активности преподавателей и качества проведения учебных занятий, внеурочных мероприятий;
- 3) определение новых путей сотрудничества с работодателями;
- 4) развитие сотрудничества преподавателей и обучающихся в образовательном процессе.

**Место проведения:**

- УК №1 ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж», кабинеты 101,108,109 учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех, полигон демо-экзамена

**Сроки проведения:** с 21.03.2022 г. по 26.03.2022 г.

**Посещали мероприятия:**

- представители администрации колледжа;
- председатели методических комиссий;
- преподаватели колледжа;
- кураторы учебных групп колледжа.

В конце марта в колледже проходила методическая неделя по специальности «Технология продукции общественного питания» и Поварское и кондитерское дело. Каждый день методической недели был насыщенным и продуктивным для большинства педагогов и обучающихся. Открытые уроки и классные часы, конкурсы профессионального мастерства, мастер-классы имели своей целью повысить интерес к овладению выбранными профессиями, развить у обучающихся творческие качества, вовлечь в самостоятельную творческую деятельность и продемонстрировать профессиональные компетенции.

Формы демонстрации профессиональных достижений были выбраны самими преподавателями в виде: открытых уроков и классных часов, внеклассных мероприятий.

Участие учителей в методической неделе составило 100 %

Все уроки и запланированные мероприятия прошли на достаточно высоком уровне с использованием интерактивных технологий, что вызвало интерес обучающихся к данным дисциплинам и модулям.

Методическая неделя проходила на базе колледжа (корпус №1) с 21.03.2022 по 26.03.2022 года. В организации мероприятий активное участие принимали преподаватели Солохина К.С., Скотинина И.В., Соколова Н.О., Сушукова Я.В., Шкапина Н.А.

1. 21 марта состоялось выставка учебно-методической профессиональной литературы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и профессии 19.01.17 Повар, кондитер. На выставке педагоги и студенты смогли ознакомиться с новыми изданиями, которые непременно вдохновят их на дальнейшие достижения в профессиональном мастерстве.
2. олимпиада профессионального мастерства по специальности. Участники олимпиады – обучающиеся третьего курса – выполняли профессиональные комплексные задания 1 и 2 уровня.

Олимпиады профессионального мастерства - эффективная форма развития специальных трудовых функций студентов и их умений творчески подходить к решению отдельных проблем на основе сравнения, анализа, сопоставления фактов.

Выполнив тесты теоретической части, студентам надо было приготовить блюдо из предусмотренных ингредиентов и представить его презентацию.

Так же на полигоне демо-экзамена проходил мастер-класс по приготовлению роллов из блинов, ответственно к этому мероприятию подошла преподаватель: Солохина К.С., на мастер-классе присутствовали обучающиеся 1-2 курса.

3. 22 марта открытый урок провела преподаватель специальных дисциплин Шкапина Н.А по МДК 02.01 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в группе 221 на тему «Технология Sous-vide» с опорой на выбранную специальность.

В этот же день состоялся конкурс профессионального мастерства «Секретный модуль». В конкурсе участвовали как 2 курс так и 3. Суть конкурса была в том, что на каждом рабочем месте стояли темные, непросвечивающие коробки с продуктами, и каждый участник не знал что в этой коробке. Из набора нужно было приготовить 2 одинаковых блюда.

В этот же день открытый урок провела преподаватель Сушукова Я.В. по МДК 02.02 по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в группе 219 на тему «Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к соусам»

23 марта состоялся второй этап внутриколледжной олимпиады профессионального мастерства

Победители олимпиады определялись по сумме набранных баллов в личном зачете:

1 место – Емелин Дмитрий

2 место – Гусева Анна

3 место – Целовальникова Анастасия (Ответственные за мероприятия: Солохина К.С., Скотинина И.В., Сушукова Я.В.)

25 Марта прошел открытый урок у Солохиной К.С. в группе № 316 дисциплина МДК 07.02 по теме «Технология приготовления заварного теста» Солохина К.С. продемонстрировала все навыки и продемонстрировала практические способы приготовления теста.

В этот же день в группах 216 и 219 прошел конкурс «начальных профессиональных навыков» обучающиеся должны были продемонстрировать свои первоначальные профессиональные навыки, подготовку рабочего места, нарезку овощей по правилам. (Ответственный преподаватель: Шкапина Н.А.)

26марта Закрытие методической недели. Подведение итогов.

Выводы: в ходе проведения методической недели решались все запланированные задачи.

1. Были проведены уроки, классные часы, олимпиады, мастер-класс, конкурсы профессионального мастерства, в ходе которых преподавателями были использованы элементы игровых, групповых технологий.

2. Преподавателями использовались различные формы работы с обучающимися:

- классный час;
- мастер-класс;
- олимпиада;
- внеурочные мероприятия;
- конкурс профессионального мастерства;
- открытые уроки.

3. В ходе проведения методической недели были задействованы обучающиеся групп специальности «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» (119,121, 216,219,221,

316,319,321,). Проведенные мероприятия посетили члены администрации и преподаватели разных специальностей колледжа.

Председатель МК преподавателей  
специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания  
45.02.15 Поварское и кондитерское  
дело

Шестаков И.В.

### Фото – отчёт































