

План работы  
методической комиссии преподавателей  
специальности «Технология продукции общественного  
питания», «Поварское и кондитерское дело»  
на 2023-2024 учебный год



Председатель МК  
Скотинина И.В.

### 1. Состав методической комиссии

№ п/п	ФИО преподавателя	Образование	Учебное заведение, год окончания	Педагогический стаж (лет)	Преподаваемые дисциплины, модули, практика	Квалификационная категория, дата прохождения последней аттестации
1	Федотова Л.Е.	Высшее	Горьковский с\х институт, 1983 г.,	14 лет	ОДп.13.Экономика ОПД.04.Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.05.Метрология и стандартизация ОП.06.Правовые основы профессиональной деятельности ОП.02. Физиология питания УД.01.Технология (Основы проектной деятельности) ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места	Высшая категория
2	Скотинина И.В.	Высшее	Московский государственный университет технологии управления, 2012г.,	21 лет	МДК 01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции МДК 03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК 07.01.Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих	Высшая категория

					блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
3	Солохина К.С.	Высшее	Сочинский государственный университет, 2011г.	15 лет	МДК 04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов МДК 06.01.Управление структурным подразделением организации МДК 07.02.Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья МДК 04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Высшая категория
4	Соколова Н.О.	Высшее	Институт пищевых технологий и дизайна 2016 г.	2 год	ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья. ОП 04 Организация обслуживания ОП 08 Охрана труда ОП 10 Организация обслуживания МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК 04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ОП 05Метрология и стандартизация	

					<p>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК 02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	
5	Шкапина Наталья Алексеевна	Начальное профессиональное	Городецкий Губернский колледж, 2019 г.	4 года	<p>МДК 01.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК 02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</p> <p>ОП.02 Организация хранения запасов и сырья</p> <p>МДК 07.01 Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд</p> <p>МДК 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	

## 2. Методическая тема, цель, задачи

**Единая методическая тема колледжа:** профессиональное и гражданское становление личности выпускника в условиях единого образовательного пространства колледжа на основе управления внутренними и внешними проектами.

**Цель деятельности колледжа:** на основе проектного управления создать организационно-педагогические, информационно-технические условия для качественного и гражданского становления личности выпускника.

**Цель деятельности комиссии:** формирование единой деятельности преподавателей специальностей сферы обслуживания, направленной на подготовку выпускников к сдаче демонстрационного экзамена по стандартам WSR.

### Задачи:

1. Совершенствование содержания образовательных программ по специальностям в соответствии с требованиями к уровню подготовке выпускников согласно критериям оценки ДЭ.

2. Разработка (корректировка) учебно-методических, инструктивных материалов для организации промежуточной аттестации по УД, МДК, ПМ.

3. Освоение инновационных методов, средств, технологий обучения, форм организации практики.

4. Реализация мероприятий по подготовке обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело к сдаче демонстрационного экзамена.

5. Поиск и апробация новых форм сотрудничества с работодателями предприятий и организаций общественного питания г. Городца и Городецкого района.

7. Повышение уровня профессиональной квалификации и методического мастерства преподавателей, проведение мастер-классов, оказание помощи начинающим педагогам в подготовке и проведении учебных занятий.

8. Обогащение и систематизация фонда учебно-методических материалов кабинета виртуальной практики.

## 3. Совершенствование профессионального мастерства, повышение квалификации преподавателей

### 3.1. Работа над темой самообразования

№ п/п	ФИО преподавателя	Тема самообразования	Транслирование педагогического опыта (публикации, выступление на МК, МС и т.д. по теме)	Представление работы
1	Федотова Л.Е.	Совершенствование организационно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся.	Сообщение на заседании МК	
2	Скотинина И.В.	Особенности подготовки участников по компетенции	Сообщение на	

		«Поварское дело» к конкурсу «Молодые профессионалы» в соответствии с международными требованиями	заседании МК	
3	Солохина К.С.	Совершенствование подготовки обучающихся к демонстрационному экзамену в рамках учебной практики	Сообщение на заседании МК	
4	Соколова Н.О.	Формы организации и проведения текущего контроля знаний на учебных занятиях по МДК	Сообщение на заседании МК	
6	Шкапина Н.А.	Применение различных типов и форм занятий на уроках теоретического обучения	Сообщение на заседании МК	

### 3.2.График проведения открытых уроков

№ п/п	Ф.И.О.	Дисциплина, МДК, ПМ	Сроки проведения (месяц)
1	Скотинина И.В.	МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Ноябрь
2	Солохина К.С.	МДК 05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Ноябрь
3	Федотова Л.Е.	ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Ноябрь
4.	Шкапина Н.А.	МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Ноябрь
5.	Соколова Н.О.	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Ноябрь

3.3. Организация и участие в чемпионатах WS, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, конференциях.

№ п/п	Содержание работы (название, уровень)	Ответственный	Сроки
1.	Участие в конкурсах и конференциях преподавателей и обучающихся специальностей «Технология продукции	Преподаватели комиссии	По графику проведения

	общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»		конференций, конкурсов
2	Участие в Региональном чемпионате «Профессионалы» Нижегородской области	Скотинина И.В. Солохина К.С. Соколова Н.О. Шкапина Н.А.	Апрель
3.	Участие в областном конкурсе «Империя вкуса»	Преподаватели комиссии	По графику проведения
4.	Участие в районном конкурсе «Феодоровский пирог»	Преподаватели комиссии	Сентябрь
5.	Публикации преподавателей в ходе участия в конференциях, конкурсах.	Преподаватели комиссии	По графику проведения конференций, конкурсов
6.	Выпуск методических рекомендаций по преподаваемым дисциплинам	Преподаватели комиссии	В течении года

### 3.4.Участие в реализации инновационной деятельности

(участие в работе творческой группы по внедрению инновационных педагогических технологий, система поддержки обучения: электронные образовательные ресурсы, электронное тестирование и пр.)

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание работы (название, уровень)</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Сроки</b>
1.	Проведение занятий учебной практики в форме деловой игры	Преподаватели МК	По графику проведения
2.	Мониторинг качества подготовки выпускников 416 группы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания и 419, 421 групп по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Преподаватели МК	По графику проведения
3.	Подготовка обучающихся по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания и по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело к сдаче демонстрационного экзамена	Преподаватели МК	По графику проведения
4.	Проведение дифференцированных зачетов в группах специальностей 19.02.10. Технология продукции общественного питания и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на платформе Академик тест	Преподаватели МК	По графику проведения
5.	Сдача демонстрационного экзамена обучающихся по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания и по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	Преподаватели МК	По графику проведения

### 3.5. Методические разработки (пособия, практические и лабораторные работы, уроки и прочие)

№ п/п	Наименование разработки	Преподаватель	Планируемые сроки сдачи разработки в МЦ (месяц)
1	Методические рекомендации по написанию ВКР по специальностям 19.02.10. Технология продукции общественного питания и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Скотинина И.В, Солохина К.С.,	декабрь
2	Методические рекомендации по написанию курсовых работ	Скотинина И.В, Солохина К.С.	октябрь
3	Памятка обучающимся по подготовке к демонстрационному экзамену	Скотинина И.В.	март
4			
5			

#### 4. Внеурочная деятельность методической комиссии

4.1. Тема методической недели. «Молодые профессионалы ТОП-50»

4.2. Сроки проведения методической недели: **декабрь**

4.3. Планируемые мероприятия методической недели

№ п/п	Наименование мероприятия	№ группы	Дата/ время	Ответственные
1.	Олимпиада профессионального мастерства по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	316, 319	По расписанию	Скотинина И.В. Солохина К.С.
2.	Конкурсы профессионального мастерства	216, 219,221		Скотинина И.В. Соколова Н.О. Солохина К.С. Шкапина Н.А.
3.	Посещение предприятий общественного питания города в экскурсионных целях	216, 119,121, 219,221		Скотинина И.В. Солохина К.С. Шкапина Н.А. Соколова Н.О.
4.	Открытые уроки МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (Скотинина И.В.) МДК 05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (Солохина К.С.)	216, 316, 416, 219, 319, 221, 419		Скотинина И.В. Шкапина Н.А. Солохина К.С. Федотова Л.Е.



	ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (Федотова Л.Е) МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (Соколова Н.О.) МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Шкапина Н.А.)			
5.	Классный час	119,121		Соколова Н.О.

#### 4.4. Внеурочные мероприятия

№ п/п	Содержание работы	Ответственный	Сроки
1	Выпуск газет к торжественным датам	Кураторы групп	в течение года
2	Проведение конкурса профессионального мастерства.	Преподаватели комиссии	ноябрь
3	Олимпиада профессионального мастерства	Скотинина И.В. Солохина К.С.	ноябрь
4	Организация работы творческих групп преподавателей комиссии:	Преподаватели комиссии	в течение года
5	Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» 3 курс	Преподаватели комиссии	ноябрь
6	Организация мастер - класса для обучающихся по специальностям сферы обслуживания	Преподаватели комиссии	ноябрь
7	Посещение различных центров культуры города и области	Кураторы групп	в течение года
8	Сотрудничество с ПОП города, района	Члены комиссии	в течение года
9	Проведение методической недели	Члены комиссии	ноябрь
10	Проведение открытых классных часов в группах	Преподаватели-кураторы	в течение года
11	Круглый стол с представителями работодателей	Преподаватели комиссии	ноябрь, март

#### 4.5. Организация работы с работодателями

№ п/п	Мероприятие, темы круглого стола, прочее	Ответственные	Сроки
1.	«Новые требования рынка труда и работодателей».	Соколова Н.О. Скотинина И.В. Солохина К.С.	ноябрь

		Шкапина Н.А. Федотова Л.Е.	
2.	Выпуск конкурентоспособного специалиста, востребованного на рынке труда.	Соколова Н.О. Скотинина И.В. Сушукова Я.В. Солохина К.С. Шкапина Н.А. Федотова Л.Е.	март

#### 4.6. Профорientационная работа

№ п/п	Наименование мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Участие обучающихся отделения в мероприятии "День открытых дверей"	Преподаватели МК	По графику проведения
2.	Участие в профориентации по специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское, кондитерское дело»	Преподаватели МК	В течение года
3.	Выпуск листовок и газет о профессии	Преподаватели МК	В течение года

#### 5. План заседаний методической комиссии

Месяц	Содержание работы	Ответственные
Сентябрь	1. Обсуждение и корректировка плана работы МК, учебных кабинетов на 2023-2024 учебный год 2. Рассмотрение и утверждение изменений в рабочих программах по дисциплинам, МДК, практике 3. Утверждение планирующей документации (перспективно – тематическое планирование) по дисциплинам, МДК, ПМ 4. Утверждение плана методической недели	Скотинина И.В. зав. кабинетами и лабораториями  Преподаватели МК
Октябрь	1. Утверждение тем курсовых работ по МДК 02.02 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2. Утверждение материалов промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК, ПМ, УП и ПП. 3. Анализ работы комиссии	Преподаватели МК  Руководители КР

Ноябрь	<p>1. Утверждение методического обеспечения учебной практики по специальностям 19.02.10. Технология продукции общественного питания и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>2. Утверждение тем курсовых работ МДК 06.01 специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>3. Утверждение тем ВКР по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>3. Анализ итогов проведения методической недели</p>	<p>Руководители практики</p> <p>Руководители КР</p> <p>Преподаватели МК</p>
Декабрь	<p>1. Анализ КОДОВ задания для ДЭ по компетенции «Поварское дело», выбор КОДА задания на промежуточную аттестацию 2023 г. и ДЭ 2024 г.</p> <p>2. Разработка плана мероприятий по подготовке выпускников 416, 419, 421 группы к ДЭ.</p>	<p>Скотинина И.В.</p> <p>Преподаватели МК</p>
Январь	<p>1. Анализ работы МК за первое полугодие.</p> <p>2. Обсуждение проведения открытых мероприятий.</p> <p>3. Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам за 1 полугодие 2020 – 2021 учебного года.</p>	<p>Скотинина И.В.</p> <p>Преподаватели МК</p> <p>Преподаватели МК</p>
Февраль	<p>1. Утверждение материалов ПА на 2 п/г 2023-2024 у.г.</p> <p>2. Анализ защиты курсовых работ обучающимися 4 курсов по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p>	<p>Скотинина И.В.</p> <p>Преподаватели комиссии</p>
Март	<p>1. Осуществление контроля учебной и практической подготовки студентов (совершенствование контроля). Контрольное тестирование, проверка практических навыков.</p> <p>2. Утверждение заданий на производственную (преддипломную) практику обучающихся по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p>	<p>Преподаватели МК</p> <p>зав. кабинетами</p>
Май	<p>1. Анализ результатов ПА и преддипломной практики обучающихся 4 курса</p>	<p>Скотинина И.В.</p> <p>Преподаватели</p>

	2.	МК
Июнь	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подведение итогов работы МК за 2023-2024 учебный год</li> <li>2. Анализ сдачи экзаменов обучающимися 2 и 3 курсов</li> <li>3. Анализ результатов ГИА 2024 г.</li> <li>4. Определение перспектив работы на 2024-2025 учебный год.</li> </ol>	<p>Скотинина И.В,          Преподаватели          МК          Руководители ВКР</p>