План работы

методической комиссии «Общественное питание»

на 2020/2021 учебный год

***Единая методическая тема:*** Совершенствование и эффективное использование учебно-методического комплекса в образовательном процессе.

**Цель:** достижение оптимального уровня профессиональной компетенции учащихся в соответствии с требованиями организаций-заказчиков кадров через становление профессионально-педагогической компетентности преподавателей и мастеров производственного обучения по квалификациям: «Повар», «Кондитер», «Официант».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Время прове-дения*** | ***Рассматриваемые вопросы*** | ***Ответственные*** |
| Август - сентябрь | Изучение письма Министерства образования к началу учебного года, а также инструктивно-методических рекомендация УО МГОИРО, УМЦ ПО | Методист, зам.директора по УПР, старший мастер |
| Обсуждение и утверждение плана работы методической комиссии на 2020/2021 учебный год | Методист,  председатель МК |
| Обсуждение и утверждение планов по самообразованию преподавателей и мастеров производственного обучения | Методист, председатель МК |
| Обсуждение и утверждение графиков проведения открытых учебных занятий, мастер-классов | Методист,  председатель МК |
| Рассмотрение и утверждение УПД по теоретическому и производственному обучению. | Зам. директора по УПР, старший мастер,  председатель МК, преподаватели,  мастера п/о |
| Рассмотрения содержания и утверждение заданий ОКР по учебным предметам профессионального компонента по специальности: «Общественное питание» | Зам. директора по УПР,  председатель МК, преподаватели |
| Обсуждение планов работы учебных кабинетов на 2020/2021 учебный год | Зам. директора по УПР, председатель МК, преподаватели |
| Рассмотрение паспортов учебных кабинетов и учебно-производственных мастерских к началу учебного года | Зам. директора по УПР, старший мастер, председатель МК, преподаватели,  мастера п/о |
| Посещение республиканского конкурса «WorlldSkils Belarus 2020» г. Минск | Мастера п/о |
| Октябрь | Проведение мероприятия профессиональной направленности «День повара!» | Председатель МК,  преподаватель:  Стрижевская С.Л. |
| В рамках профориентационной работы  мастер-класс «Карвинг» | преподаватель:  Стрижевская С.Л. |
| Ноябрь | Проведение мероприятия профессиональной направленности «День шоколада!» | Мастер п/о:  Стрелкова Т.В.  Лейко К.В. |
| По страницам методической литературы обзор новинок методической литературы | Библиотекарь:  Филина Л.И. |
| Декабрь | Обсуждение открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Нарезка простыми формами клубнеплодов, корнеплодов» | Методист, зам.директора по УПР, старший мастер, председатель МК, мастер п/о:  Нагирняк Е.Л. |
| Анализ открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Нарезка простыми формами клубнеплодов, корнеплодов» | Методист, зам.директора по УПР, старший мастер, председатель МК, члены МК |
| Январь 2021г | Обсуждение и утверждение учебных программ производственной практики и экзаменационных билетов. | Зам. директора поУПР, старший мастер, председатель МК, преподаватели,  мастера п/о |
| Обсуждение мастер-класса по теме: «Приготовление изделий из дрожжевого теста» | Мастер п/о:  Соколова Е.Ю. |
| Анализ мастер-класса по теме «Приготовление изделий из дрожжевого теста» | Методист, зам. директора по УПР, старший мастер, председатель МК,  члены МК |
| Промежуточный контроль работы по созданию структурных элементов УМК по учебным предметам согласно индивидуальным планам методической работы с учетом требований образовательного стандарта профессионально-технического образования по специальности «Общественное питание» | Методист, зам.директора по УПР, старший мастер, председатель МК |
| Творческие отчеты мастеров производственного обучения «Активизация самостоятельной познавательной деятельности обучающихся на учебных занятиях производственного обучения» | Методист, зам.директора по УПР, старший мастер, председатель МК,  мастера п/о |
| Февраль | Обсуждение открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него: пельмени, вареники. Требования к качеству» | Методист, зам.директора по УПР, старший мастер, председатель МК,  мастер п/о:  Тарасенко Е.А. |
| Анализ открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него: пельмени, вареники. Требования к качеству» | Методист, зам.директора по УПР, старший мастер, председатель МК, члены МК |
| Обсуждение открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление блюд из творога» | Методист, зам.директора по УПР, старший мастер, председатель МК, мастер п/о:  Шадейкина В.А. |
| Анализ открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление блюд из творога» | Методист, зам.директора по УПР, старший мастер, председатель МК, члены МК |
| В рамках профориентационной работы  мастер-класс «Складывание салфеток» | Мастер п/о:  Стрелкова Т.В. |
| Март | Обсуждение мастер-класса по теме «Приготовление и подача холодных соусов» | Мастер п/о:  Журавлева Т.И. |
| Анализ мастер-класса по теме «Приготовление и подача холодных соусов» | Методист, зам. директора по УПР, старший мастер, председатель МК,  члены МК |
| Обсуждение открытого учебного занятия теоретического обучения по теме «База данных СУБД. Создание таблиц» | Методист,  преподаватель:  Полещук В.Е. |
| Анализ открытого учебного занятия теоретического обучения по теме «База данных СУБД. Создание таблиц» | Методист, зам.директора по УПР, председатель МК, члены МК |
| Апрель | Обсуждение и утверждение перечня квалификационных (пробных) работ по производственному обучению в выпускных группах специальности «Общественное питание» | Зам. директора по УПР, старший мастер, председатель МК,  мастера п/о |
| Обсуждение открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление жареных блюд из яиц: яичница с овощами или грибами, с мясными продуктами, омлет натуральный, омлет смешанный» | Методист, зам.директора по УПР, старший мастер, председатель МК, мастер п/о:  Рудько В.А. |
| Анализ открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление жареных блюд из яиц: яичница с овощами или грибами, с мясными продуктами, омлет натуральный, омлет смешаный» | Методист, зам.директора по УПР, старший мастер, председатель МК, члены МК |
| В рамках профориентационной работы  мастер-класс «Айсинг» | Преподаватель:  Стрижевская С.Л. |
| Май | Презентация работы по созданию структурных элементов УМК по учебным предметам согласно индивидуальным планам методической работы с учетом требований образовательного стандарта профессионально-технического образования по специальности «Общественное питание» | Методист,  Зам. директора по УПР, старший мастер, председатель МК, преподаватели,  мастера п/о |
| Презентация исследовательской работы «Творческий подход при организации лабораторно-практических работ по учебному предмету«Специальная технология (Официант)» | Мастер п/о:  Стрелкова Т.В. |
| Июнь | Отчет работы МК за 2020/2021 учебный год | Председатель МК |
| Обсуждение проекта плана работы МК на 2021/2022 учебный год | Методист,  Зам. директора по УПР, старший мастер,  председатель МК,  члены МК |

Рассмотрен на заседании методической комиссии

Протокол № 1 от 31.08.2020

Председатель методической комиссии

«Общественное питание» С.В.Синявская

**График**

**проведения открытых учебных занятий, мастер-классов, мероприятий профессиональной направленности преподавателями и мастерами производственного обучения методической комиссии «Общественное питание»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата проведения | Ф.И.О. преподавателя, мастера п/о | Предмет | Тема |
| 1. | Октябрь | Стрижевская С.Л. | Производственное обучение | Проведение мероприятия профессиональной направленности «День повара!» |
| 2. | Ноябрь | Стрелкова Т.В.  Лейко К.В. | Производственное обучение | Проведение мероприятия профессиональной направленности «День шоколада!» |
| 3. | Декабрь | Нагирняк Е.Л. | Производственное обучение | Открытое учебное занятие производственного обучения по теме: «Нарезка простыми формами клубнеплодов, корнеплодов» |
| 4. | Январь | Соколова Е.Ю. | Производственное обучение | Мастер-класс. Тема: «Приготовление изделий из дрожжевого теста» |
| 5. | Февраль | Тарасенко Е.А. | Производственное обучение | Открытое учебное занятие производственного обучения по теме: «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него: пельмени, вареники. Требования к качеству» |
| 6. | Февраль | Шадейкина В.А. | Производственное обучение | Открытое учебное занятие производственного обучения по теме: «Приготовление блюд из творога» |
| 7. | Март | Журавлева Т.И. | Производственное обучение | Мастер-класс. Тема: «Приготовление и подача холодных соусов» |
| 8. | Март | Полещук В.Е. | Прикладная информатика | Открытое учебное занятие теоретического обучения по теме: «База данных СУБД. Создание таблиц» |
| 9. | Апрель | Рудько В.А. | Производственное обучение | Открытое учебное занятие производственного обучения по теме: «Приготовление жареных блюд из яиц: яичница с овощами или грибами, с мясными продуктами, омлет натуральный, омлет смешанный» |

**График**

**работы членов методической комиссии «Общественное питание»**

**по работе со СМИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование статьи | Ф.И.О. ответственного | Срок исполнения |
| 1. | Международный день повара | Шадейкина В.А. | октябрь |
| 2. | День кондитера | Найдун Р.Э. | апрель |