

План работы
методической комиссии специальности
«Общественное питание»
на 2021/2022 учебный год

Единая методическая тема: Совершенствование образовательного процесса путем использования современных педагогических и информационных технологий.

Цель: обеспечение формирования профессиональных компетенций преподавателя и мастера производственного обучения через использование в образовательном процессе современных педагогических и информационных технологий; достижение оптимального уровня профессиональной компетенции учащихся в соответствии с требованиями организаций-заказчиков кадров по квалификациям: «Повар», «Кондитер», «Официант».

Время проведения	Рассматриваемые вопросы	Ответственные
Август - сентябрь	Изучение письма Министерства образования к началу учебного года, а также инструктивно-методических рекомендации УО МГОИРО, УМЦ ПО	Методист, зам.директора по УПР, зам. директора по ПО
	Обсуждение и утверждение плана работы методической комиссии на 2021/2022 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, зам. директора по ПО, 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 2021/2022 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, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
	Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к областному конкурсу «WorldSkills» по компетенциям: «Кулинарное искусство», «Кондитерское искусство».	Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
Октябрь	Проведение мероприятия профессиональной направленности «Моя профессия повар»	Председатель МК, мастер п/о: Журавлева Т.И., Билинович О.Е.
	В рамках профориентационной работы мастер-класс «Карвинг»	преподаватель: Стрижевская С.Л.
	Проведение мероприятия профессиональной направленности «Кулинарный фестиваль»	Председатель МК, мастер п/о: Стрелкова Т.В. Лейко К.В.
Ноябрь	Проведение внутриколледжного конкурса «WorldSkills» по компетенциям: «Кулинарное искусство», «Кондитерское искусство».	Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
	По страницам методической литературы обзор новинок методической литературы	Библиотекарь: Филина Л.И.
Декабрь	Обсуждение открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Сервировка стола по меню заказных блюд»	Методист, зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, мастер п/о: Островская И.А.
	Анализ открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Сервировка столов по меню заказных блюд»	Методист, зам.директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, члены МК
	Защита методической разработки по теме «Приготовление блюд и гарниров из овощей»	Мастер п/о: Нагирняк Е.Л.
Январь	Обсуждение результатов мониторинга	Зам. директора по УПР,

2021г	качества обучения учащихся по предметам профессионального компонента за 1 полугодие.	зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
	Обсуждение графика повышения квалификации и стажировки преподавателей и мастеров п/о на 2022 год.	Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, мастера п/о
	Обсуждение и утверждение учебных программ производственной практики.	Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
	Обсуждение и утверждение перечня экзаменационных материалов по учебным предметам профессионального компонента специальности «Общественное питание».	Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели
	Обсуждение открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление холодных блюд и закусок»	Методист, зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, мастер п/о: Соколова Е.Ю.
	Анализ открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление холодных блюд и закусок»	Методист, зам.директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, члены МК
	Защита методической разработки по теме «Технология приготовления и рецептура заварного теста»	Преподаватель: Стрижевская С.Л.
	Защита методической разработки по теме «Приготовление блюд из круп»	Мастер п/о: Красносельская А.Е.
Февраль	Обсуждение открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление холодных блюд и закусок»	Методист, Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастер п/о: Найдун Р.Э.
	Анализ открытого учебного занятия	Методист,

	производственного обучения по теме «Приготовление холодных блюд и закусок»	Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
	Защита разработки ЭСО по учебному предмету «Прикладная информатика»	Преподаватель: Полещук В.Е.
	Защита методической разработки по теме «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: булочка с крошкой, булочка с маком, булочка «Снежинка». Требования к качеству»	Мастер п/о: Тарасенко Е.А.
	Обсуждение подготовки к областному конкурсу «WorldSkills» по компетенциям: «Кулинарное искусство», «Кондитерское искусство».	Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
	В рамках профориентационной работы мастер-класс «Складывание салфеток»	Мастер п/о: Стрелкова Т.В.
Март	Об организации производственной практики в выпускных группах	Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
	Обсуждение сообщения мастера п/о о результатах прохождения стажировки на предприятии.	Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
	Обсуждение открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление бисквитного теста (с подогревом) и изделий из него: бисквит с какао-порошком, бисквит с изюмом. Требования к качеству»	Методист, зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, мастер п/о: Рудько В.А.
	Анализ открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление бисквитного теста (с подогревом) и изделий из него: бисквит с какао-порошком, бисквит с изюмом. Требования к качеству»	Методист, зам.директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, члены МК
	Обсуждение открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление крошковых	Методист, зам. директора по УПР, зам. директора по ПО,

	пирожных»	председатель МК, мастер п/о: Ганжурова Д.Ю.
	Анализ открытого учебного занятия производственного обучения по теме «Приготовление крошковых пирожных»	Методист, зам.директора по УПР, зам. директора по ПО, 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, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
	В рамках профориентационной работы мастер-класс «Айсинг»	Мастер п/о: Тарасенко Е.А.
Май	Обсуждение процесса подготовки учащихся к выпускным квалификационным экзаменам.	Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
	Защита работы над электронным пособием (Блок 2)	Преподаватель: Анисимова М.Ю.
	Отчет членов методической комиссии о работе над индивидуальной методической темой в текущем учебном году	Методист, Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
Июнь	Анализ ОКР по предметам профессионального компонента специальности «Общественное питание»	Зам. директора по УПР, председатель МК, преподаватели
	Обсуждение результатов мониторинга качества обучения учащихся за учебный год	Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, мастера п/о
	Анализ взаимопосещений учебных занятий	Методист, Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
	Отчет работы МК за 2021/2022 учебный год	Председатель МК

	Обсуждение проекта плана работы МК на 2022/2023 учебный год	Методист, Зам. директора по УПР, зам. директора по ПО, председатель МК, преподаватели, мастера п/о
--	---	---

Рассмотрен на заседании методической комиссии
специальности «Общественное питание»
Протокол № 1 от 30.08.2021

Председатель методической комиссии
специальности «Общественное питание»
С.Л.Стрижевская

График мероприятий, мастер-классов

№ п/п	месяц проведения	Ф.И.О. ответственного	Тема мероприятия	МР	ОУ	МК
1	октябрь 18.10-22.10	Стрижевская С.Л. Синявская С.В., мастера п/о	Неделя общественного питания			
2		Журавлева Т.И., Билинович О.Е	Мероприятие профессиональной направленности «Моя профессия повар»		+	
3		Стрелкова Т.В. Лейко К.В.	Мероприятие профессиональной направленности «Кулинарный фестиваль»		+	
4	23.10.21	Стрижевская С.Л	В рамках профориентационной работы мастер-класс «Карвинг»			+
5	Декабрь	Островская И.А.	Открытое учебное занятие производственного обучения по теме «Сервировка стола по меню заказных блюд»	+	+	
6		Соколова Е.Ю.	Открытое учебное занятие производственного обучения по теме «Приготовление холодных блюд и закусок»	+	+	
7	Январь	Стрижевская С.Л.	Методическая разработка по теме «Технология приготовления и рецептура заварного теста»	+		
8		Нагирняк Е.Л.	Методическая разработка по теме «Приготовление блюд и гарниров из овощей»	+		
9		Красносельская А.Е.	Методическая разработка по теме «Приготовление блюд из круп»	+		
10	Февраль	Найдун Р.Э.	Методическая разработка по теме «Приготовление холодных блюд и закусок»	+		
11		Тарасенко Е.А.	Методическая разработка по теме: «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: булочка с крошкой, булочка с маком, булочка «Снежинка». Требования к качеству»	+		
12		Стрелкова Т.В.	В рамках профориентационной			+

			работы мастер-класс «Складывание салфеток»			
13	Март	Рудько В.А.	Открытое учебное занятие производственного обучения по теме: «Приготовление бисквитного теста (с подогревом) и изделий из него: бисквит с какао-порошком, бисквит с изюмом. Требования к качеству»	+	+	
14		Ганжурова Д.Ю.	Открытое учебное занятие производственного обучения по теме : «Приготовление крошковых пирожных»	+	+	
15	Апрель	Тарасенко Е.А.	В рамках профориентационной работы мастер-класс «Айсинг»			+
16	Май	Анисимова М.Ю.	Защита работы над электронным пособием (Блок 2)по квалификации «Повар»	+		
				10	6	3

График работы со средствами массовой информации

№ п/п	Наименование статьи	Ф. И.О. ответственного	Срок исполнения
1	Статья , посвященная Дню Повара	Найдун Р.Э.	Октябрь
2	Рекомендации по приготовлению бенто-торта к новомуднему столу	Тарасенко Е.А.	Декабрь
3	Статья, посвященная дню официанта	Стрелкова Т.В.	февраль
4	Тонкости приготовления пасхального кулича	Анисимова М.Ю.	Апрель